

CRIOR

TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES

DEPUIS 1976



LA CARTE

HIVER 2024

DES PRODUITS FRAIS, FAITS MAISON, CUISINÉS LE JOUR





SOM MAIRE



PETIT DÉJEUNER

..... .4

PLATEAU REPAS

6.

DERNIÈRE MINUTE

.....10

COCKTAILS

12.....

FINGER FOOD

.....17

BUFFETS

21.....

BOISSON - MATÉRIEL

.....23

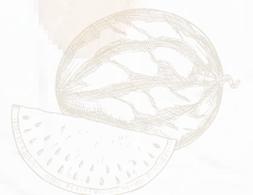
SERVICES COMPLÉMENTAIRES

27.....





PETIT DÉJEUNER



PETIT DÉJEUNER



À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14.00

COMMANDE / DEVIS



DOUCEUR 3,00€ HT

3 Mini Viennoiseries Assorties

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco / Brioche

GOURMAND (à partir de 10 personnes) 10,50€ HT

3 Mini Viennoiseries Assorties

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco / Brioche

1 Verre de Jus de Fruits, Pressé à Froid

Orange / Pomme / Ananas

Thermos de Café & Thé "Kusmi Tea"

(Reprise gracieuse des thermos le Mardi ou le Jeudi)

HEALTHY..... 6,50€ HT

1 Brochette de Fruits Frais

Muesli Bio

Fromage Blanc

FRUITE 9,00€ HT

2 Mini Viennoiseries Assorties

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco / Brioche

1 Verre de Jus de Fruits, Pressé à Froid

Orange / Pomme / Pamplemousse

1 Brochette de Fruits Frais



ALLERGÈNES



PLATEAUX REPAS



1 | PLATEAUX REPAS

À COMMANDER LA VEILLE AVANT 14.00

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



ROSEAU 26,50€ HT

Entrée

Velouté de Potimarron, Œuf de Caille & Éclats de Noisettes

Plat

Poulet Rôti, Chutney de Pruneaux, Salade de Riz à l'Echalote Confit, Carottes Rôties

Dessert

Cake aux Deux Citrons, Marmelade à la Clémentine & Crème Légère Vanillée

LULA 26,50€ HT

Entrée

Poireaux Vinaigrette à l'Huile de Noix, Grenade & Persil

Plat

Pithiviers au Canard Confit, Potimarron Rôti & Châtaignes, Salade d'Herbes Fraîches

Dessert

Mont Blanc Revisité



MALUMA 26,50€ HT

Entrée

Salade de Patates Douces, Feta, Granny & Châtaignes

Plat

Falafels au Citron Confit, Condiment de Carottes à l'Orange, Légumes d'Antan, Pickles & Graines de Courge

Dessert

Financier Amande aux Noix Caramélisées et Poires Cuisinées à l'Érable

ALLERGÈNES

OPTIONS

FROMAGE : + 4,00€
COUVERT INOX : + 2,00€
VRAI VERRE : + 1,50€
SANS COUVERT : -0,50€

.2 | PLATEAUX REPAS



À COMMANDER LA VEILLE AVANT 14.00

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



NABAL 26,50€ HT

Entrée

Salade de Choux Rouge & Haddock au Sésame

Plat

Filet de Sole Panée, Sauce Gribiche Maison, Salade de Pomme de Terre Moutarde à l'Ancienne

Dessert

Tartelette aux Myrtilles, Crème Légère Vanillée, Zestes de Citron

ZUTANO 29,50€ HT

Entrée

Croque Feta aux Pignons, Miel & Pousses d'Épinard

Plat

Potimarron Rôti à l'Ail & au Thym, Burratina Onctueuse, Noisettes Torréfiées, Citron Confit

Dessert

L'indépassable Île Flottante au Caramel



ETTINGER 29,50€ HT

Entrée

Falafels de Pois Chiche au Citron Confit, Sauce Fromage Blanc & Sésame

Plat

Roulé de Poulet aux Champignons, Crème Citron Cardamome, Farfalle, Épinards, Noisettes & Tomates Séchées

Dessert

Dessert Autour du Chocolat Rafraichi au Thé Earl Grey

ALLERGÈNES

OPTIONS

FROMAGE : + 4,00€
COUVERT INOX : + 2,00€
VRAI VERRE : + 1,50€
SANS COUVERT : -0,50€

.3 | PLATEAUX REPAS



À COMMANDER LA VEILLE AVANT 14.00

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



CHOQUETTE 29,50€ HT

Entrée

Carpaccio de Betterave au Gingembre, Amande & Grenade

Plat

Colin Vapeur, Pommes de Terre, Poireaux & Carottes au Naturel, Sauce Aioli

Dessert

Pavlova Exotique, Mangue, Passion, Coco

CARMEN 29,50€ HT

Entrée

Salade de Pommes de Terre & Thon Grillé aux Pickles d'Oignon et Sauce Vierge

Plat

Saumon au Sésame, Mousseline de Panais, Huile d'Olive au Gingembre, Balsamique et Soja

Dessert

Mille Feuille Vanille & Noix de Pecan Caramélisées



LE CHEF 26,50€ HT

Vous connaissez tous nos plateaux repas et faites confiance à la créativité de nos chefs ?

Laissez-vous surprendre en nous indiquant **vos préférences alimentaires** entre Viande, Poisson ou Végétarien et éventuels allergènes.

Forts de leur expérience et savoir-faire, nos chefs cuisiniers et pâtisseries vous concocteront un plateau repas spécial, équilibré et gourmand.



ALLERGÈNES

OPTIONS

FROMAGE : + 4,00€
COUVERT INOX : + 2,00€
VRAI VERRE : +1,50€
SANS COUVERT : -0,50€



DERNIÈRE MINUTE



DERNIÈRE MINUTE

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14.00

COMMANDE / DEVIS



APPELEZ NOUS AU
01.46.24.00.24

Nous composons vos plateaux, cocktails et buffets en fonction de nos approvisionnements.

Faites-nous part de vos préférences : Poisson ou Viande ?
Une intolérance ? Une allergie ?

SOUS RÉSERVE DE FAISABILITÉ

PLATEAUX REPAS 29,50€ HT

Nous composons vos plateaux selon votre choix :
Viande, Poisson ou Végétarien

Entrée + Plat + Dessert + Couverts + Pain

COCKTAIL

Nous composons votre cocktail selon la quantité de pièces que vous désirez et selon nos disponibilités

6 salées + 3 Sucrées	17,80€ HT
8 salées + 4 Sucrées	22,40€ HT
14 salées + 6 Sucrées	38,70€ HT

BUFFET 35,50€ HT

Nous composons votre buffet selon la disponibilité de nos produits

2 Entrées + 2 Plats + 2 Accompagnements + Fromage + 2 Desserts



COCKTAILS

...



COCKTAIL APÉRITIF



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS



6 PIÈCES SALÉES 12,50€ HT

Navettes (2)

Houmous de Betterave & Pickles d'Oignon Rouge
Poulet Rôti & Chutney de Pruneaux

Toasts Crior (2)

Brandade de Poisson, Crevette
Thon, Œuf Brouillé, Poivron

Brochettes (2)

Magret de Canard, Chèvre & Pruneau
Légumes d'Antan

6 PIÈCES SALÉES & 3 SUCRÉES 16,50€ HT

Canapés (2)

Oeuf de Caille / Saumon Fumé / Thon Guacamole /
Crevettes / Chèvre, Miel, Noix / Tomate cerisette /
Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

Toasts Crior (2)

Brandade de Poisson, Crevette
Guacamole & Œuf de Caille Poché

Verrines (2)

Houmous de Betterave, Granny Smith & Graine de Courge
Fondue de Poireaux, Oeuf de Caille Poché & Pavot

Fours Frais (3)

Entremets, Tartelettes & Choux



ALLERGÈNES

COCKTAIL AFTER WORK



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL AFTERWORK - 11 PIÈCES 20,35€ HT/Pers



8 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)

Houmous de Betterave & Pickles d'Oignon Rouge 🌿
Chèvre Miel, Pousses d'Épinard & Pignons 🌿

Toasts Crior (2)

Brandade de Poisson, Crevette
Guacamole & Œuf de Caille Poché

Brochettes (2)

Poulet Rôti, Pomme Grenaille & Oignon Pickles
Légumes d'Antan 🌿

Canapés (2)

Oeuf Poché / Saumon Fumé / Thon Guacamole /
Crevettes / Chèvre, Miel, Noix / Tomate cerisette /
Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

3 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (2)

Entremets, Tartelettes & Choux

Brochette (1)

Brochette de 4 Fruits Frais



ALLERGÈNES

COCKTAIL DÉJEUN ATOIRE



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 16 PIÈCES 30,00€ HT/Pers



11 PIÈCES SALÉES

Verrines (1)

Houmous de Betterave, Granny Smith & Graine de Courge
Fondue de Poireaux, Oeuf de Caille Poché & Pavot

Brochettes (3)

Magret de Canard, Chèvre & Pruneau
Poulet Rôti, Pomme Grenaille & Oignon Pickles

Canapés (3)

Oeuf de Caille / Saumon Fumé / Thon Guacamole /
Crevettes / Chèvre, Miel, Noix / Tomate cerisette /
Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

Roulés Wraps (3)

Chèvre Miel, Pignon de Pin & Pousses d'Épinard
Coleslaw au Raisin & Mâche

Cocotte (1)

Falafel, Citron Confit, Sauce Yaourt Sésame & Pickles
Poulet Rôti, Riz aux petits Légumes & Chutney de Pruneaux

5 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (3)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (2)

Assortiment de Saveurs



ALLERGÈNES

COCKTAIL DÎNATOIRE



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL DÎNATOIRE - 20 PIÈCES 35,50€ HT/Pers



14 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)

Houmous de Betterave & Pickles d'Oignon Rouge
Poulet Rôti & Chutney de Pruneaux

Brochettes (3)

Magret de Canard, Chèvre & Pruneau
Légumes d'Antan
Saumon Rôti au Miel & Sésame

Canapés (3)

Oeuf de Caille / Saumon Fumé / Thon Guacamole /
Crevettes / Chèvre Miel, Noix / Tomate cerisette /
Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

Verrines (2)

Houmous de Betterave, Granny Smith & Graine de Courge
Fondue de Poireaux, Oeuf de Caille Poché & Pavot

Toasts Crior (2)

Thon, Œuf Brouillé, Poivron
Brandade de Poisson, Crevette

Roulés Wraps (2)

Chèvre Miel, Pignon de Pin & Pousses d'Epinard
Coleslaw au Raisin & Mâche

6 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (2)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (3)

Assortiment de Saveurs

Brochette (1)

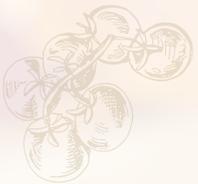
Brochette de 4 Fruits Frais



ALLERGÈNES



FINGER FOOD



FINGER FOOD



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS



LUNCH ESTHER 22,50€ HT

Cakes Salés (2)

Poulet, Fêta & Epinards
Cumin, Olives & Graines de Courges

Pain brioché (1)

Carpaccio de Betterave, Crème au Miel & Bleu
Poulet Rôti & Chutney de Pruneaux

Salade (1)

Coleslaw de Céleri & Carotte
Farfalle aux Pousses d'Épinards, Tomates Séchées, Noisettes & Mozzarella

Dessert (1)

Mousse au Chocolat & Poires Cuisinées à l'Erable
Cake aux Deux Citrons

LUNCH FUERTE 22,50€ HT

Cakes Salés (2)

Patate Douce, Fêta & Noix
Saumon Fumé & Pousses d'Épinard

Pain brioché (1)

Coleslaw & Haddock
Champignons, Noisettes & Copeaux de Parmesan

Salade (1)

Salade Cobb (Avocat, Poulet, Oeuf, Noix, Granny Smith, Bleu, Noix)
Riz aux Petits Légumes & Pruneaux

Dessert (1)

Financier Amande aux Noix Caramélisées
Mont Blanc Revisité



ALLERGÈNES

PLANCHE & CORBEILLE SALÉE



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS



FROMAGE 58,00€ HT

Assortiment de Fromages

Assortiment de Fromages : Comté AOP affiné / Chèvre Cendré / Brie / Pain de Campagne

750gr - 10 pers en Apéritif

CHARCUTERIE 52,00€ HT

Assortiment de Charcuteries

Assortiment de Charcuterie : Jambon Rostello / Saucisson / Jambon Serrano / Pain de Campagne

750gr - 10 pers en Apéritif



LÉGUME 59,80€ HT

Assortiment de Légumes

Assortiment de Légumes coupés en bâtonnets à plonger dans la sauce fromage blanc, ciboulette

10 pers en Apéritif



SAUMON FUMÉ 80,00€ HT

Saumon

Saumon Fumé de Norvège, Citron, Beurre, Pain de Campagne

750gr - 10 pers en Apéritif



ALLERGÈNES

PLANCHE & CORBEILLE SUCRÉE



À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14.00

COMMANDE / DEVIS



CORBEILLE DE FRUITS COUPÉS 65,00€ HT

Fruits de Saison Coupés

1,5Kg - pour env. 10 -15 pers

COOKIES 22,00€ HT

Assortiment de Cookies

- 2 Cookies Pistache, Chocolat Blanc
- 2 Cookies Chocolat au Lait, Cacahuète Caramélisé
- 2 Cookies Chocolat Noir



FOURS SECS 36,00€ HT

Assortiment de Petits Biscuits

Mini Cake, Mini Sablé, Mini Cookie

30 unités

BONBONS 36,00€ HT

Assortiment de bonbons

1kg à Partager



MACARONS 42,00€ HT

Assortiment de Saveurs pour Plaire à Toutes & Tous

21 unités

ALLERGÈNES

BUFFET

...



BUFFET



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS



GEM 3 1,50€ HT

Entrée

Cake au Cumin, Olives & Graines de Courge
Salade de Patate Douce Fêta Granny & Châtaignes

Plat

Ballotine de Volaille aux Champignons, Crème Cardamome
Citron Confit
Escalope de Saumon, Sauce Vierge

Accompagnement

Farfalle aux Tomates Séchées & Noisettes
Légumes d'Antan Rôtis

Assortiments de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Mousse au Chocolat, Poires Cuisinées
Cake aux Deux Citrons

PERNOD 3 1,50€ HT

Entrée

Carpaccio de Betterave aux Amandes Grillées & Grenade,
Vinaigrette au Gingembre & Sauce Soja
Croque Végétarien, Fêta, Pignons de Pin, Miel

Plat

Filet de Poulet Rôti, Chutney de Pruneaux
Sole Panée, Sauce Cribiche

Accompagnement

Poireaux Persillés à l'Huile de Noix
Salade de Riz aux Petits Légumes

Assortiments de Fromages & Pain de Campagne

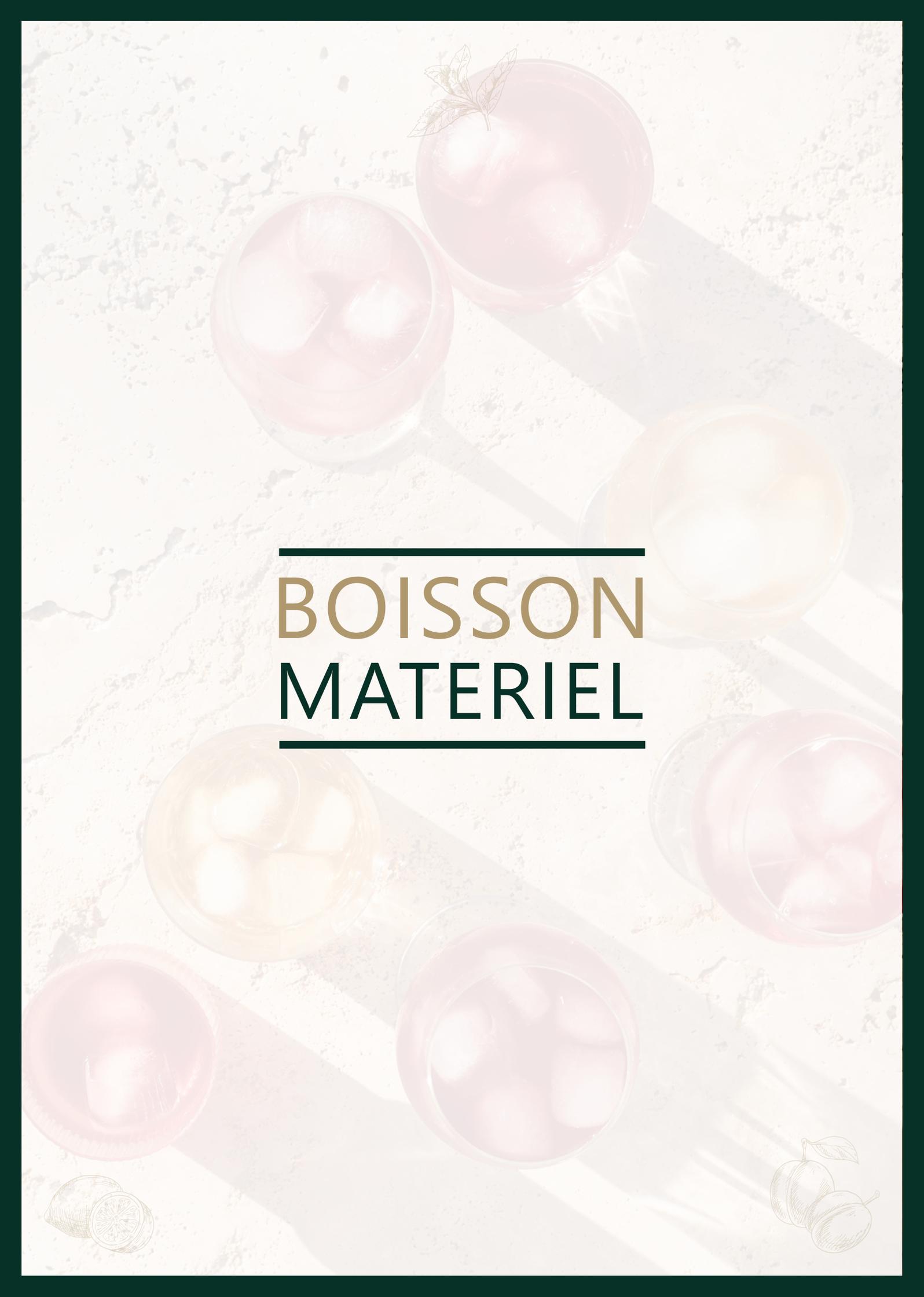
Dessert

Mousse au Marron, Eclats de Chocolat
Financier Amande aux Noix Caramélisées

BUFFET CHAUD
SUR DEMANDE



ALLERGÈNES



BOISSON MATERIEL



BOISSONS SOFT



À COMMANDER 48H AVANT ⁽¹⁾ & 72H AVANT ⁽²⁾

COMMANDE / DEVIS



SOFT ⁽¹⁾

Boisson Chaude

Thermos de Café (1 thermos pour 10 personnes)

15,00€ HT

Thermos de Thé (1 thermos pour 4 personnes)

15,00€ HT

Jus, Soda, Eau

Jus de Fruits Pressé à froid (1L)

Orange / Ananas / Pomme / Pamplemousse

8,50€ HT

Jus de fruits Pago (20cL)

2,50€ HT

Soda

Coca Cola (1,25L) / Coca Zero (1,25L) /
Schweppes (1,5L)

5,00€

Eaux

Evian (1L) / Badoit (1L)

3,00€ HT

COCKTAILS NON-ALCOOLISÉS ARTISANAUX ⁽²⁾

Pour faire de votre événement un moment unique, découvrez **OSCO**, un **assemblage de verjus et de plantes** qui, mélangé à du tonic se transforme en un cocktail de caractère.

« Trinquez l'esprit léger, 0,0% d'alcool
pour 100% de plaisir »

Osco Tonic

TonicOsco Original (Frais, Méridional & Amer)
et Tonic (pour 10 personnes)

3,51€ HT/Pers

Red Spritz

Rouge Ardent (Fruité, Gourmand & Epicé) et
Tonic (pour 10 personnes)

3,54€ HT/Pers



BOISSONS ALCOOLISÉES



À COMMANDER 48H AVANT ⁽¹⁾ & 72H AVANT ⁽²⁾

COMMANDE / DEVIS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

VIN & PÉTILLANT ⁽¹⁾ (1 bouteille pour 6 personnes) ...

Vin Blanc

Chardonnay, Côtes Catalanes I.G.P. (75cL) 18,00€ HT
Sancerre Michel Laurent, Grande Réserve (75cL) 35,00€ HT

Vin Rosé

Côtes de Provence, Estandon (75cL) 22,00€ HT

Vin Rouge

Brouilly, La Grande, Dubœuf (75cL) 15,00€ HT
Lussac St Emilion, La Croix St-Roc (75cL) 22,00€ HT

Pétillant

Champagne - Nicolas Feuillatte (75cL) 39,00€ HT
Prosecco (75cL) 14,00€ HT

Bière

Bière 1664 - Blonde (33cL Verre perdu) 4,00€ HT

COCKTAILS ALCOOLISÉS ARTISANAUX ⁽²⁾

Pour compléter votre événement avec une prestation «cocktail», Crior vous propose avec **MXO**, tous les talents d'un mixologue dans des flacons prêts à boire secs ou allongés avec du tonic.

Negroni (un cocktail frais et puissant à partir de 5 pers)

Gin Au Romarin et Poivre, Liqueur Fruitée,
Pineau des Charentes Rouge et Tonic 6,00€ HT/Pers

Cosmopolitain

Vodka Infusée Au Poivron Rouge, Liqueur
d'Orange, Infusion Hibiscus, Citron et Tonic 4,92€ HT/Pers

Pornstar Martini

Vodka Infusée Au Basilic, Sirop Vanille,
Thé Darjeeling, Citron et Tonic 4,92€ HT/Pers



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

MATÉRIEL

À COMMANDER 48H AVANT ⁽¹⁾ & 72H AVANT ⁽²⁾

COMMANDE / DEVIS



MATÉRIEL À USAGE UNIQUE ⁽¹⁾

Gobelets en carton (x10)	1,65€ HT
Verres à Pied (x10)	3,50€ HT
Flûtes (x10)	5,70€ HT
Petites assiettes en fibre de canne (x10)	2,80€ HT
Pack Buffet (Assiettes - Verre - Couverts - Couverts de Service)	4,00€ HT/Pers
Nappe en papier épais (25 m)	40,00€ HT
Sac de Glace - 10kg - Bac Isotherme (40 personnes)	40,00€ HT

SIGNATURE FLORALE ⁽²⁾

Pour apporter une touche florale à votre réception, nous vous présentons le travail des **Ateliers Ouchamp**.

Spécialiste des fleurs stabilisées, nous avons construit ensemble des bouquets «éternels» qui sublimeront le buffet de votre événement.

Le petit Bouquet	75,00€ HT
Le grand Bouquet	100,00€ HT

Les fleurs stabilisées sont des fleurs naturelles dont le processus de vieillissement a été stoppé en remplaçant la sève par une solution organique.





SERVICES

COMPLÉMENTAIRES



SERVICES COMPLÉMENTAIRES



À COMMANDER 48H AVANT ⁽¹⁾ & 72H AVANT ⁽²⁾

COMMANDE / DEVIS



PRESTATION DE SERVICE

Pour vos réceptions, nous faisons intervenir des professionnels avec qui nous travaillons en toute confiance depuis longtemps.

Ils sauront vous écouter et vous conseiller pour une parfaite réalisation de votre événement.

- Maître d'hôtel -
- Cuisinier -
- Serveur -
- Barman -

MATÉRIEL DE LOCATION

Nous travaillons en étroite collaboration avec la société Options qui est une référence dans son métier, pour la location du matériel lors de vos buffets, cocktails ou repas.

- Verrerie -
- Couvert -
- Table -
- Nappage -
- Scénographie -
- Cuisson -



SHOW

Nos partenaires :

- Show culinaire -
- Bar à jus -
- Bar à cocktail -
- Magicien -
- Œnologue -
- Borne photo -
- Décoration Florale -





ALLERGÈNES

PETIT DÉJEUNER

Gluten, fruits à Coque, Lactose, Oeuf

PLATEAUX REPAS

ROSEAU : Lait, œuf, fruits à coque, sulfites

LULA : Moutarde, sulfites, fruits à coque, gluten, lait, œuf

MALUMA : Lait, fruits à coque, gluten, sulfites, œuf

NABAL : Sésame, poisson, moutarde, œuf, gluten, lait, fruits à coque

ZUTANO : Gluten, lait, sulfites, fruits à coque, œuf

ETTINGER : Lait, gluten, sésame, fruits à coque, œuf

CHOQUETTE : Soja, fruits à coque, œuf, poisson, moutarde, gluten, lait

CARMEN : Poisson, sulfites, gluten, sésame, lait, soja, fruits à coque

COCKTAIL

6 PIECES : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

9 PIECES : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

AFTERWORK : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

DEJEUNATOIRE : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

DINATOIRE : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

ETTINGER : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

CHOQUETTE : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

CARMEN : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

LUNCH

ESTHER: Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

FUERTE : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

BUFFET

HASS : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

GEM : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

PLANCHE & CORBEILLE

FROMAGE : Lait

CHARCUTERIE : Lait, moutarde, sulfite

LEGUME : Lait

SAUMON FUME : Poisson, sulfite

COOKIES: Lait, œuf, fruits à coque, gluten

FOUR SECS : Lait, œuf, fruits à coque, poisson, moutarde, sésame, gluten, sulfite

BONBONS : Lait, fruits à coque, gluten, sulfite

MACARONS : Lait, œuf, fruits à coque



1. CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONDITIONS GÉNÉRALES

Le seul fait de passer commande implique l'adhésion sans réserve de tout client aux présentes conditions générales. Crior se réserve le droit de faire évoluer les présentes conditions générales de vente ainsi que ses gammes de produits. La présente carte annule et remplace l'ensemble des cartes précédentes.

PRODUITS LIVRÉS

Les produits livrés doivent être conservés dans un endroit frais. Crior décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés dans les 3 heures après la livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. Les photographies et illustrations présentées en ligne et sur nos brochures ne sont pas contractuelles.

PRIX DE VENTE

Les prix peuvent être révisés à tout moment et sans préavis. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande. Ils sont assujettis au taux TVA applicable légalement en vigueur. Au cas où ce taux viendrait à être modifié, nos prix seraient révisés à due concurrence. Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées ou modifiées entraîneraient le réajustement des prix.

PRIX DE COMMANDE

Toute commande doit être validée dernier délai la veille avant 14h. Au-delà la commande sera considérée comme de la dernière minute. Toute commande supérieure à 1.000€ ht devra faire l'objet du règlement d'un acompte de 30% par virement ou carte bancaire via un lien «électronique» afin de valider la commande.

ANNULATION ET MODIFICATION DE COMMANDE

Toute annulation ou modification de commande doit être confirmée par e-mail, 48 heures avant. Toute annulation le jour même de votre commande ne pourra être prise en compte et fera l'objet d'une facturation intégrale.

PAIEMENT

3 modes de paiement s'offrent à vous:

- Par Carte Bancaire à distance (Cartes acceptées: Carte Bleue, Visa, Master Card et American Express), lien électronique
- Par chèque bancaire à réception de facture à l'ordre de Crior
- Par virement bancaire à réception de facture (coordonnées bancaires présentes sur la facture).



.2 CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LIVRAISON ET ENLÈVEMENT

Nos livraisons de petit déjeuner s'effectuent sur un créneau de 30 minutes, d'une heure et demie pour toute autre prestation. Vous pouvez également retirer directement vos commandes, sans frais, en boutique de 9h30 à 17h.

La participation aux frais de livraison du lundi au vendredi de 7h à 18h s'élève à :

- **17€HT** : Neuilly-sur-Seine
- **26€HT** : Colombes + Courbevoie + Levallois + Puteaux + Nanterre + Rueil + Suresnes + Bois Colombes
- **32€HT** : La Défense + Paris Ouest (6e - 7e - 8e - 15e - 16e - 17e) + Banlieue Ouest
- **45€HT** : Paris Est / Nord / Sud
- **55€HT** : Banlieue Est
- **Autres** : Nous consulter
- **Commande de dernière minute, livraison le jour même** : + 50%
- **Pour livraison le samedi et le dimanche** : nous consulter

Le client s'engage à transmettre les informations les plus exactes pour réaliser la livraison. Toute information erronée engendrant des retards de livraison sur nos tournées donneront lieu à la facturation de frais de livraison supplémentaires.

Créneaux de livraison : le client nous confirme un créneau de 30 minutes ou 1.5 heures selon la prestation et doit s'engager à réceptionner la livraison ou à restituer du matériel sur ce créneau. En cas d'absence, la commande qui n'aura pu être remise au client dans le créneau prévu sera facturée dans son intégralité. Toutefois, en fonction de nos possibilités, elle pourra être reportée en fin de tournée. La reprise de matériel (thermos par exemple) se fait à une date confirmée avec le client. En cas d'absence, le matériel sera facturé aux conditions prévues lors de la validation de la commande.



UNE HISTOIRE

Depuis 1976, Crior développe ses activités de Traiteur pour entreprises avec une certaine idée de la gastronomie, fondée sur les valeurs qui ont fait la réputation de la marque Crior : Convivialité, Qualité & Générosité.

UN ACTEUR LOCAL

La boutique et le laboratoire sont à Neuilly-sur-Seine. Nos clients se situent dans un rayon de 5 km, cela nous permet de limiter notre impact environnemental et de garantir une réactivité auprès d'eux.

Tout notre pain est frais et réalisé par notre voisin Boulanger.

Nos déchets organiques sont valorisés en compost par les Alchimistes.

ENGAGEMENTS

UNE ÉQUIPE

Nous sommes aussi fervents défenseurs de la mixité. Ainsi nos équipes sont constituées d'hommes et de femmes de différentes expertises et expériences.

Cet équilibre garantit une innovation maîtrisée sur l'ensemble de nos offres et produits.

NOS PRODUITS

Nos valeurs se traduisent dans nos engagements au quotidien.

Nous cuisinons le jour, des produits frais, faits maison pour tous vos plateaux repas, buffets, cocktails et petits-déjeuners.





CONTACT



FORMULAIRE DE COMMANDE

CLIQUEZ ICI

SITE INTERNET

CRIOR.FR

TÉLÉPHONE

01 46 24 00 24

MAIL

TRAITEUR@CRIOR.FR



SERVICE
OUVERT

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 8H30 À 17H30

