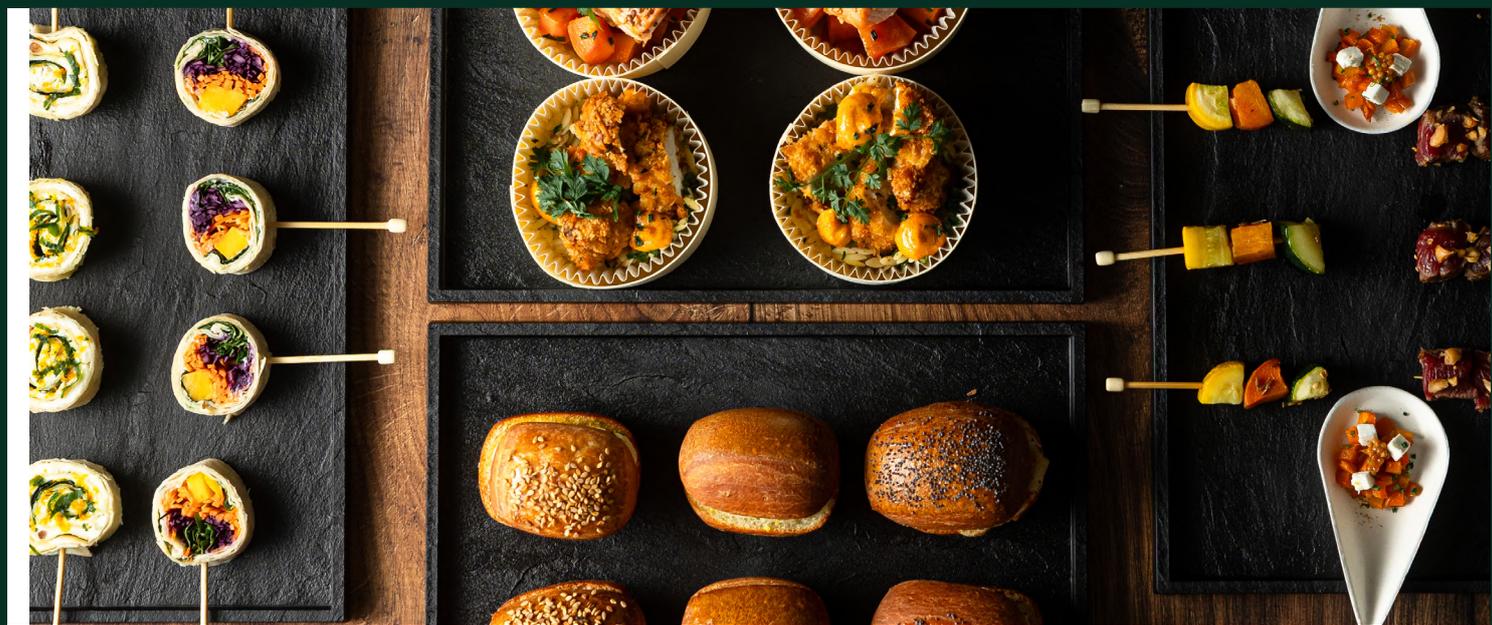




TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES

DEPUIS 1976



LA CARTE

PRINTEMPS 2025

DES PRODUITS FRAIS, FAITS MAISON, CUISINÉS LE JOUR







SOMMAIRE



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

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

Orange / Pomme / Pamplemousse

1 Brochette de Fruits Frais



ALLERGÈNES



PLATEAUX REPAS



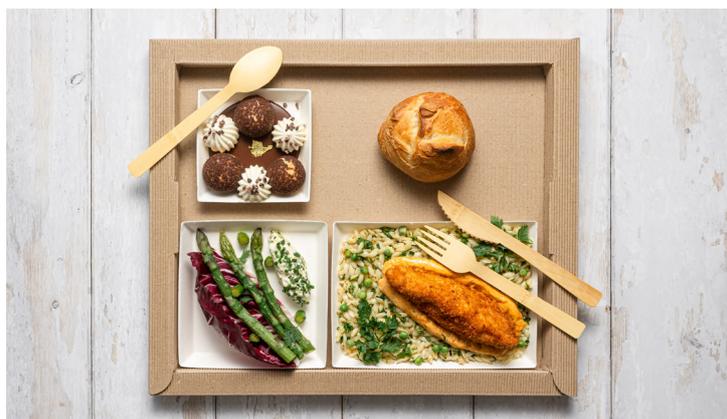
1 | PLATEAUX REPAS



À COMMANDER LA VEILLE AVANT 14.00

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



EUREKA 26,50€ HT

Entrée

Asperges Vertes, Sauce Tartare

Plat

Poulet Panko, Mayonnaise Tandoori & Orzo

Dessert

Profiteroles au Chocolat

LISBON 26,50€ HT

Entrée

Quinoa, Mangue, Roquette & Quinoa Frit

Plat

Saumon à l'Unilatérale, Purée de Carottes au Cumin, Quinoa Croustillant & Petits Pois Pickles

Dessert

Fromage Blanc Tonka, Griottes Marinées & Granola Maison



VERNA 26,50€ HT

Entrée

Cake Epinard Chèvre Zaatar, Sauce Acidulée

Plat

Risotto aux Herbes & Légumes de Saison

Dessert

Palet Noisettes & Griottes



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



FEMMINELLO 26,50€ HT

Entrée

Carpaccio de Courgettes, Fêta & Herbes Fraîches

Plat

Boeuf Thai Juste Saisi, Nouilles Sautées aux Légumes

Dessert

Cake Matcha, Sésame & Crèmeux Yuzu

AVON 29,50€ HT

Entrée

Salade de Fèves «Corsée» & Oeuf Poché

Plat

Légumes Printaniers Blanchis, Snackés & Herbes Aromatiques

Dessert

Financier Pistache, Fleur d'Oranger & Abricot



YUZU 29,50€ HT

Entrée

Carpaccio d'Artichaut, Crème & Copeaux de Parmesan

Plat

Filet de Volaille, Sauce Amande, Pommes de Terre & Epinards, Beurre Noisette

Dessert

La Vanille



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



PONDESORA 29,50€ HT

Entrée

Rillettes de Poisson, Herbes Fraîches & Croûtons

Plat

Effeillé d'Agneau, Crème à la Menthe, Endives Caramélisées & Pousses d'Épinards

Dessert

Mille-Feuille Framboise & Vanille

GENOA 29,50€ HT

Entrée

Tatin d'Endives

Plat

Sole, Sauce Gremolata & Risotto d'Asperges Vertes

Dessert

Crème Vanille et Compotée de Rhubarbe



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

LA VEILLE APRES 14H

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)

Chèvre Frais & Gremolata
Poulet, Mayonnaise Tandoori

Toasts Crior (2)

Brandade de Poisson, Crevette
Thon, Œuf Brouillé, Poivron

Brochettes (2)

Poulet Souvlaki et Carotte au Cumin
Duo de Courgettes au Thym

6 PIÈCES SALÉES & 3 SUCRÉES 15,10€ HT

Canapés (2)

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

Brochettes (2)

Boeuf Thai aux Cacahuètes
Myrtille, Mozzarella & Comasio

Navettes (2)

Poulet Mayonnaise Tandoori
Chèvre Frais & Gremolata

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)

Rillettes de Poisson
Chèvre Frais & Gremolata

Cuillère (1)

Asperge Verte, Sauce Tartare
Carottes au Cumin, Fêta & Graines de Moutarde

Brochettes (2)

Boeuf Thai aux Cacahuètes
Duo de Courgettes au Thym

Canapés (3)

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 - 15 PIÈCES 30,00€ HT/Pers



10 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)

Poulet, Mayonnaise Tandoori
Chèvre Frais & Gremolata

Brochettes (2)

Duo de Courgettes au Thym
Boeuf Thaï aux Cacahuètes

Canapés (3)

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

Roulés Wraps (2)

Chèvre Gremolata, Pousses d'Épinard
Rainbow (choux rouge, carotte, roquette, mangue et menthe)

Cocotte (1)

Poulet Panko Tandoori & Orzo
Saumon au Sésame & Carottes au Cumin

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

Navette (1)

Chèvre Frais & Gremolata
Rillettes de Poisson

Brochettes (4)

Poulet Souvlaki et Carotte au Cumin
Duo de Courgettes au Thym
Boeuf Thaï aux Cacahuètes
Myrtille, Mozzarella & Gomasio

Canapés (3)

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

Cuillère (1)

Asperge Verte, Sauce Tartare
Carottes au Cumin, Fêta & Graines de Moutarde

Toasts Crior (2)

Thon, Oeuf Brouillé, Poivron
Guacamole & Oeuf de Caille Poché

Roulés Wraps (3)

Chèvre, Gremolata & Pousses d'Epinard
Rainbow (choux rouge, carotte, roquette, mangue et menthe)
Coleslaw aux Raisins & Mâche

6 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (3)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (2)

Assortiment de Saveurs

Brochette (1)

Brochette de 4 Fruits Frais



ALLERGÈNES



FINGER FOOD

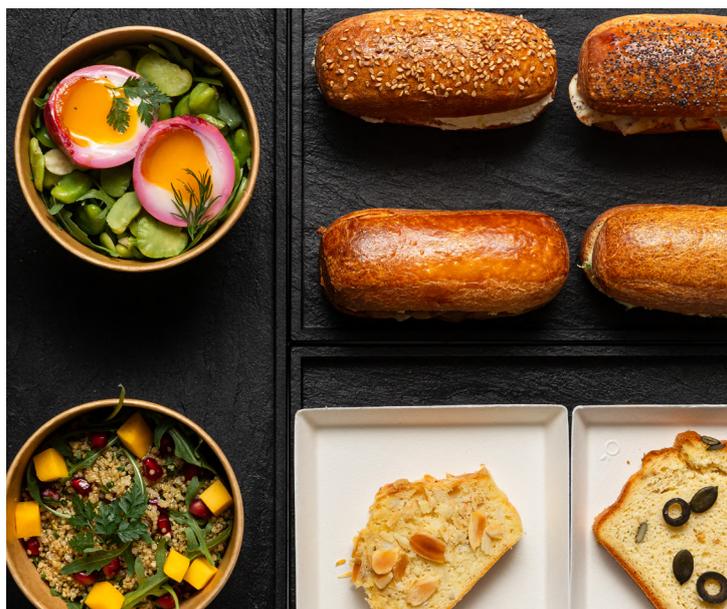


FINGER FOOD



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS



LUNCH MENTON 23€ HT

Cakes Salés (2)

Poisson & Amandes Effilées
Epinard Chèvre & Zaatar

Pain Brioché (1)

Crème de Parmesan, Champignons de Paris
Poulet, Mayonnaise Tandoori

Salade (1)

Quinoa, Mangue & Roquette
Courgettes Citronnée & Fêta

Dessert (1)

Cake Matcha Sésame
Salade de Fruits de Saison

LUNCH PEZENAS 23€ HT

Cakes Salés (2)

Légumes & Pavot
Poulet Moutarde à l'Ancienne

Pain brioché (1)

Rillettes de Poisson Blanc
Chèvre Frais & Cremolata

Salade (1)

Fèves, Oeuf Mollet
Nouilles Sautées aux Légumes

Dessert (1)

Fromage Blanc Tonka, Confit Griotte, Granola Maison
Cookies aux Pépites de Chocolat



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 Charcuteries : 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 COUPES 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



SORRENTE 32€ HT

Entrée

Cake Epinard Chèvre Zaatar & Sauce Acidulée
Carpaccio de Courgettes, Fêta & Herbes Fraîches

Plat

Boeuf Thaï aux Cacahuètes, Juste Saisi
Filet de Lieu, Sauce aux Herbes

Accompagnement

Wok de Légumes
Nouilles Sautées au Sésame

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Mousse fromage Blanc Miel Tonka, Confit Griotte
Fondant au Chocolat

MONACHELLO 32€ HT

Entrée

Tatin d'Endives
Oeuf Mollet Betterave & Graines de Moutarde

Plat

Emincé de Volaille, Sauce Tartare
Filet de Saumon, Sauce Grenade

Accompagnement

Jardiniere de Légumes aux Herbes
Pommes de terre Grenaille Roties

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

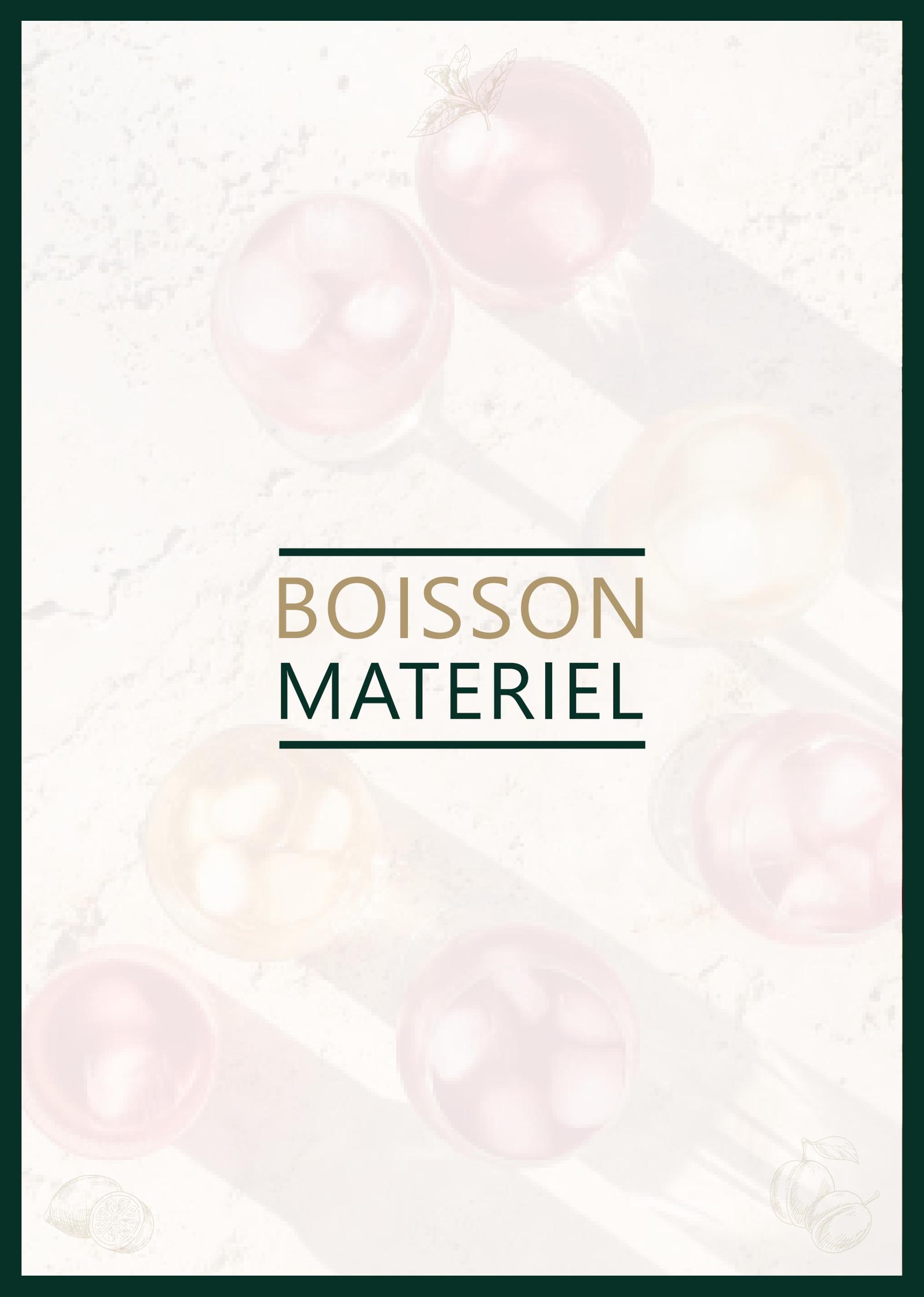
Dessert

Mousse Vanille, Coulis de Framboise
Financier Pistache, Fleur d'Oranger & Coulis d'Abricot

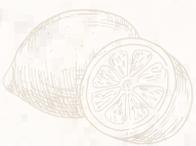
BUFFET CHAUD
SUR DEMANDE



ALLERGÈNES



**BOISSON
MATÉRIEL**



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 (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

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
Proseco (75cl)	14,00€ HT
Cidre Brut (75cl)	8,00€ HT

Bière

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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

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

EUREKA : Oeuf, Moutarde, Sulfites, Gluten, Lait

LISBON : Poisson, Sulfites, Fruits à Coque, Lait

VERNA : Gluten, Sésame, Oeuf, Lait, Sulfites, Fruits à coque

FEMMINELLO : Lait, Sulfites, Gluten, Arachide, Soja, Sésame, Oeuf

AVON : Oeuf, Moutarde, Sulfites, Lait, Gluten, Fruits à coques

YUZU : Lactose, Sulfites, Fruits à Coque, Lait, Arachide, Gluten, Oeuf

PONDESORA : Gluten, poisson, Lait , Sulfites, Oeuf

GENOA : Gluten, Lait, Sulfites, Poisson, Fruits à Coque, Oeuf

COCKTAIL

6 PIECES : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

9 PIECES : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

AFTERWORK : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

DEJEUNATOIRE : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

DINATOIRE : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

LUNCH

MENTON: Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

PEZENAS : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

BUFFET

SORRENTE : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

MONACHELLO : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite

PLANCHE & CORBEILLE

FROMAGE : Lait

CHARCUTERIE : Lait, Moutarde, Sulfite

LEGUME : Lait

SAUMON FUME : Poisson, Sulfite

COOKIES: Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Gluten

FOUR SECS : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Sésame, Gluten, Sulfite

BONBONS : Gluten, Lait

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

