



TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES
DEPUIS 1976

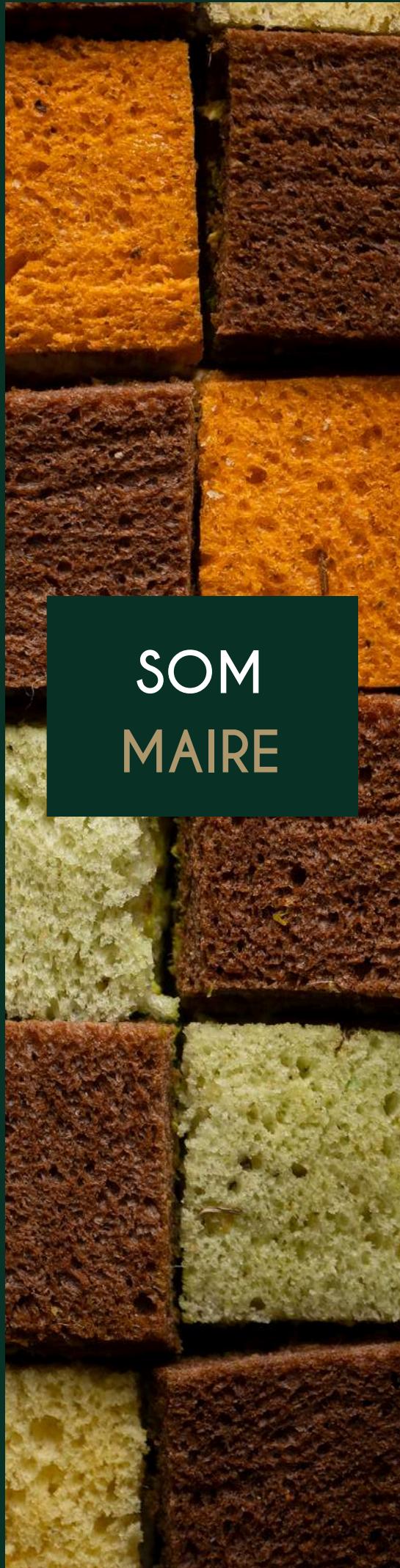


LA CARTE

HIVER 2025

DES PRODUITS FRAIS, FAITS MAISON, CUISINES LE JOUR





SOM MAIRE

PETIT DÉJEUNER

.4



6. LUNCH

PLATEAUX REPAS

.8

12. DERNIÈRE MINUTE

COCKTAILS

.15

COCKTAIL FESTIF

.19

23. BUFFETS

24. BUFFET FESTIF

ÉPIPHANIE25

26. CHANDELEUR

BOISSONS - MATÉRIEL28

31. SERVICES
COMPLEMENTAIRES





PETIT **DÉJEUNER**

PETIT DÉJEUNER

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14 : 00

COMMANDÉ / DEVIS



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

Jus de Fruit

Orange / Pomme / Ananas / Pamplemousse

1 Brochette de Fruits Frais

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

Jus de Fruit

Orange / Pomme / Ananas / Pamplemousse

Thermos de Café & Thé "Damman Frères"

(Reprise gracieuse des thermos le Mardi ou le Jeudi)



ALLERGÈNES



LUNCH

LUNCH

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDÉ / DEVIS



LUNCH CUPIDO

23.15€ HT

Cakes Salés (2)

Poulet, Moutarde à l'Ancienne & Comté
Légumes & Pavot

Pain Brioché (1)

Carpaccio de Betterave, Sauce Miel & Bleu
Houmous, Pousses d'Epinard, Granny Smith, Noix & Carottes Râpées

Salade (1)

Orecchiette, Crème Patate Douce, Graines de Courges Toastées
Champignons Rôtis & Œuf Poché

Dessert (1)

Crumble de Pommes aux 4 Épices
Le Malaga (Mousse Litchi, Copeaux de Chocolat Blanc et Framboise)

LUNCH CENTURION 23.15€ HT

Cakes Salés (2)

Saumon Fumé, Pousses d'Epinards
Patates Douces, Feta & Noix

Pain Brioché (1)

Champignons, Noisettes Torréfiées, Copeaux de Parmesan
Fenouil Braisé, Fromage Frais, Roquette

Salade (1)

Betterave, Noix, Comté & Roquette
Carottes Râpées à l'Orange

Dessert (1)

Cake Pistache Griotte
Mousse au Chocolat



ALLERGÈNES



PLATEAUX **REPAS**



PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDÉ / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



CARMEN 26.50€ HT

Entrée

Crème de Patate Douce, Eclats de Châtaigne

Plat

Médaillon de Volaille aux Herbes, Pommes Grenailles, Sauce Forestière

Dessert

Carpaccio d'Ananas Poché, Sirop Vanillé

BARON 26.50€ HT

Entrée

Feuilleté aux Champignons

Plat

Raclette Végétarienne aux Légumes d'Antan

Dessert

Le Malaga (Mousse Litchi, Copeaux de Chocolat Blanc et Framboise)



BOLÉRO 26.50€ HT

Entrée

Beignet de Cresson & Maïs, Crème Estragon

Plat

Truite, Sauce Gremolata, Risotto

Dessert

Cake Pistache et Griotte



ALLERGÈNES

OPTIONS

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

PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDÉ / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



CÉZANE 29.50€ HT

Entrée

Salade de Betterave, Pesto Pistache, Feta & Grenade

Plat

Boulettes de Bœuf au Pain d'Epices, Mousseline de Carotte à l'Orange, Tzatziki, Amandes Effilées

Dessert

Croustillant Chocolat, Coulis Griotte

STURON

29.50€ HT

Entrée

Botanic Roll & Houmous

Plat

Orecchiette, Condiment Betterave, Fenouil Confit & Burratina

Dessert

Panna Cotta Coco & Passion



DAYTONA 29.50€ HT

Entrée

Quiche Courge & Chèvre

Plat

Saumon aux 1000 graines, Mousseline de Panais, Salade d'Herbes Aromatiques

Dessert

Crumble de Pommes aux 4 épices



ALLERGÈNES

OPTIONS

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

PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDÉ / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



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 pâtissiers vous concocteront un plateau repas spécial, équilibré et gourmand.

ALLERGÈNES

OPTIONS

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

DERNIÈRE MINUTE





DERNIÈRE
MINUTE

LA VEILLE APRÈS 14h

COMMANDÉ / 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 & LUNCH

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
Lunch	25.50€ 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

COMMANDÉ / DEVIS



6 PIÈCES SALÉES 12.65€ HT

Navettes (2)

Rillettes de Saumon
Œufs Brouillés aux Champignons

Toast Crior (2)

Brandade de Poisson, Crevette, Oeufs de Truite
Guacamole & Oeuf de Caille Poché

Brochettes (2)

Poulet Coco, Ananas, Cajou
Perle de Raisin, Chèvre et Pistache

6 PIÈCES SALÉES & 3 SUCRÉES 15,25 € HT

Canapés (2)

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

Brochettes (2)

Crevette Mangue & Menthe Fraîche
Légumes d'Antan

Navettes (2)

Oeufs Brouillés aux Champignons
Chèvre frais, Fenouil Confit, Miel & Grenade

Fours Frais (3)

Entremets, Tartelettes & Choux



ALLERGÈNES

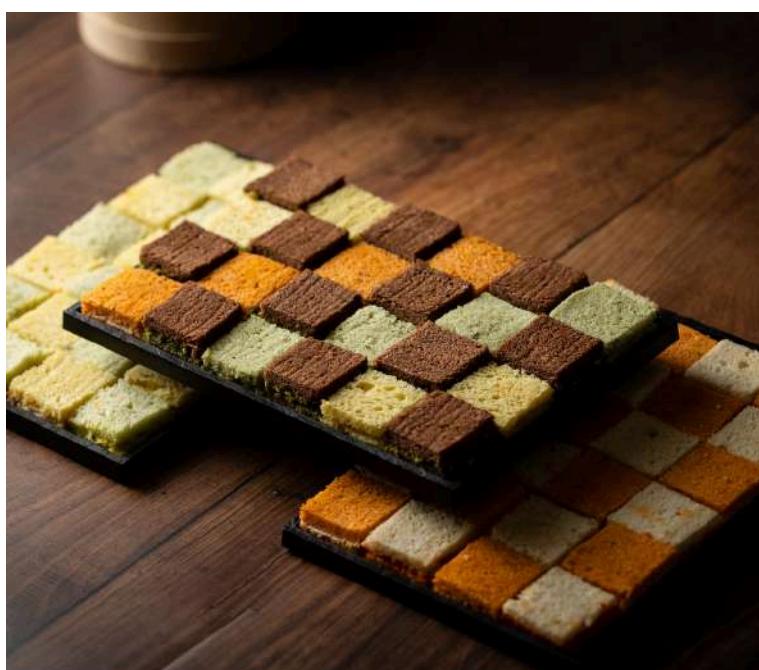


COCKTAIL AFTERWORK

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDÉ / DEVIS

COCKTAIL AFTERWORK - 11 PIÈCES 20.50€ HT/Pers



8 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)

Rillettes de Saumon
Œufs Brouillés aux Champignons

Cuillère (1)

Litchi, Crème de Poivrons & Pavot 
Houmous de Betterave, Granny Smith, Graines de Courge 

Brochettes (2)

Perle de Raisin, Chèvre & Pistache 
Poulet Coco, Ananas, Cajou

Canapés (3)

Oeuf de Caille / 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 DÉJEUNATOIRE

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDÉ / DEVIS

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 15 PIÈCES 30.15€ HT/Pers



10 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)

Œufs Brouillés aux Champignons, Chèvre Frais, Fenouil Confit, Miel & Grenade

Brochettes (2)

Poulet Coco, Ananas, Cajou, Légumes d'Antan

Canapés (3)

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

Roulés Wraps (2)

Chèvre, Noix, Courge Rôtie et Roquette, Garden Roll (chou rouge, carotte, roquette, mangue et menthe)

Cocotte (1)

Œuf Mollet, Champignons Rôtis, Orrechiette, Crème Patate Douce & Boulettes de Bœuf

5 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (2)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (2)

Assortiment de Saveurs

Fours Secs (1)

Mini Cake, Mini Sablé, Mini Cookie...

ALLERGÈNES





COCKTAIL DÎNATOIRE

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDÉ / DEVIS

COCKTAIL DÎNATOIRE - 20 PIÈCES 35.50€ HT/Pers



6 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (3)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (2)

Assortiment de Saveurs

Brochette (1)

Brochette de 4 Fruits Frais

ALLERGÈNES

14 PIÈCES SALÉES

Navettes (1)

Rillettes de Saumon

Œufs Brouillés aux Champignons



Brochettes (4)

Crevette Mangue & Menthe Fraiche

Champignon Rôti & Saumon fumé

Poulet Coco, Ananas, Cajou

Perles de Raisin, Chèvre, Pistache



Canapés (3)

Oeuf de Caille / Saumon Fumé / Thon Guacamole /

Crevettes / Chèvre, Miel, Noix / Tomate Cerisette /

Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

Verrine (1)

Litchi, Crème de Poivrons & Pavot



Houmous de Betterave, Granny Smith & Graines de Courge



Toast Crior (2)

Brandade de Poisson, Crevette, Œuf de Truite

Guacamole & Œuf de Caille Poché



Roulés Wraps (3)

Chèvre, Noix, Courge Rôtie & Roquette



Garden Roll (chou rouge, carotte, roquette, mangue et menthe)

Houmous de Betterave, Fenouil Confit & Herbes Aromatiques



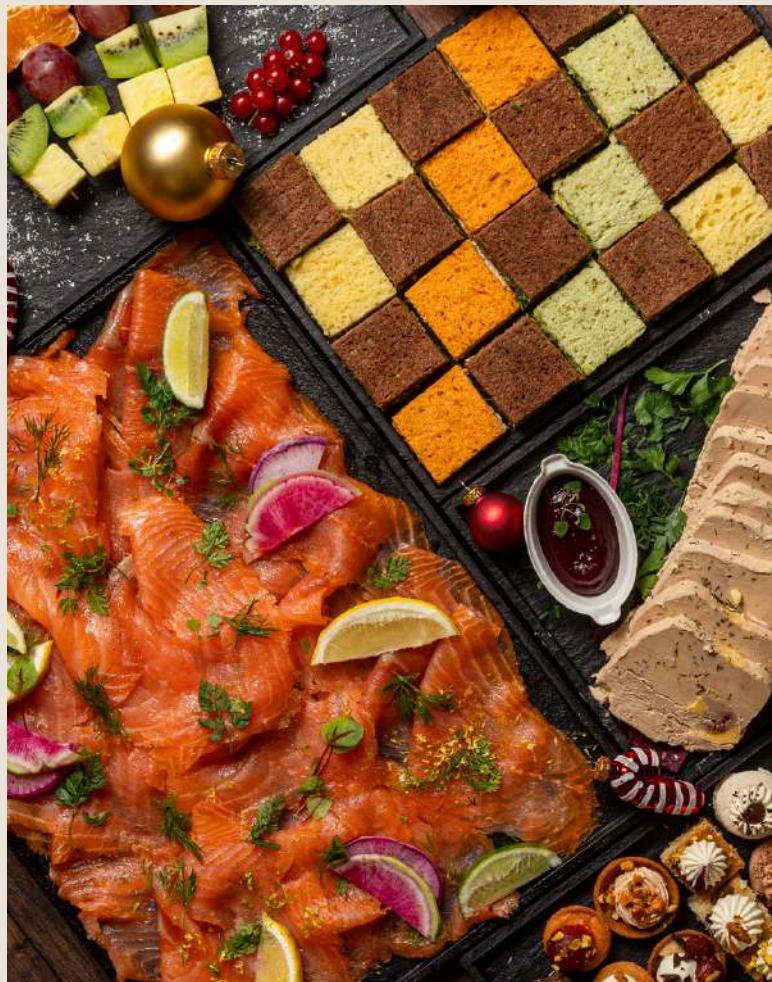


COCKTAIL FESTIF

À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDÉ / DEVIS

COCKTAIL FESTIF - 16 PIÈCES 43.00€ HT/Pers



11 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)

Foie Gras et Chutney
Chèvre frais, Fenouil Confit, Miel & Grenade

Cuillère (2)

Carpaccio de Saint-Jacques à la Vanille
Œuf Mimosa aux Œufs de Truite

Brochettes (3)

Gambas, Mangue & Menthe
Légumes d'Hiver Rôtis
Champignon Rôti & Saumon Fumé

Canapés (2)

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

Cocotte (2)

Orecchiette à la Crème Patate Douce, Boulette de Bœuf
Saumon aux 1000 Graines & Risotto

5 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (2)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (1)

Assortiment de Saveurs

Verrine (1)

Chocolat Noisette

Brochette (1)

Brochette de 4 Fruits Frais

ALLERGÈNES



PLANCHE & CORBEILLE SALÉE



À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDÉ / DEVIS



FROMAGE 58,00€ HT

Assortiment de Fromages

Assortiment de Fromages : Comté AOP Affiné / Chèvre / 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



FOIE GRAS 105,00€ HT

Planche de Foie Gras

Foie Gras de Canard, Chutney, Pains Spéciaux

500gr - 10 pers en Apéritif



ALLERGÈNES



**PLANCHE
& CORBEILLE
SUCRÉE**

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14.00

COMMANDÉ / 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 assortis

6 Cookies



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

A blurred background photograph of a person's hand reaching into a large metal tray filled with food, likely chicken wings, at a buffet. The scene is set in a restaurant or event hall with other people visible in the background.

BUFFETS

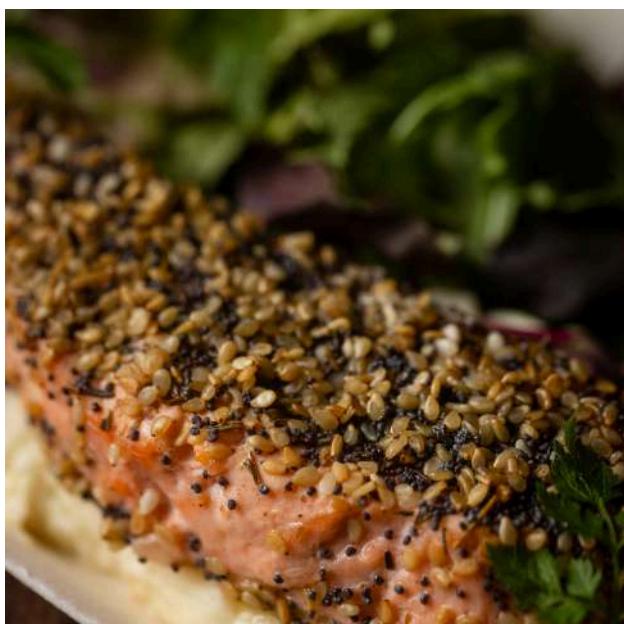
• • •

BUFFETS



À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDÉ / DEVIS



STERLING 37.15€ HT

Entrée

Beignet de Cresson, Sauce Estragon

Salade d'Artichaut, Saumon Fumé, Œuf Poché

Plat

Saumon aux 1000 Graines, Sauce Gremolata

Ballotin de Volaille aux Marrons, Sauce Foie Gras

Accompagnement

Pommes Grenailles Rôties

Légumes Anciens Persillés

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Carpaccio d'Ananas

Subtil Chocolat

BUFFET CHAUD
SUR DEMANDE



ALLERGÈNES



BUFFET FESTIF

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDÉ / DEVIS



BUFFET FESTIF 41,50€ HT/PERS

Entrée

Planche de Saumon Fumé & Condiments

Planche de Foie Gras, Chutney & Pains Spéciaux

Plat

Suprême de Pintade, Sauce Foie Gras et Marrons
Lotte à la Noix de Coco, Citron Vert, Cardamome

Accompagnement

Jardinière de Légumes Anciens

Pommes Grenailles Persillées

Plateau de Fromages

Dessert

Bûchettes individuelles

OPTIONS

Matiériel de réchauffe,

véritable vaisselle et

Maitre d'Hôtel:

Nous contacter.

ALLERGÈNES



ÉPIPHANIE

à partir du 2 janvier

Toutes nos galettes sont réalisées avec du feuilletage inversé fait maison, avec une fève et une couronne pour chaque galette.

[COMMANDÉ / DEVIS](#)

Crème d'Amande : coupée ou entière (à préciser)

4,6 ou 8 personnes : **5.00€ HT / personne** (soit 40€ HT pour une galette de 8 personnes)

Poire-Chocolat : coupée ou entière (à préciser)

6 personnes : **5.50€ HT / personne** (soit 33€ HT pour une galette de 6 personnes)

Pomme-Framboise : coupée ou entière (à préciser)

6 personnes : **5.50€ HT / personne** (soit 33€ HT pour une galette de 6 personnes)

BOISSONS

[Cliquez ici](#)





CHANDELEUR

à partir du 1er février

COMMANDÉ / DEVIS

Formule Chandeleur : (pour 10 personnes)

2 grandes Crêpes / personne

1 Pot de Confiture (200gr)

1 Pâte à tartiner (200gr)

Sucre

6.00€ HT / personne

(soit 60.00€ HT pour 10 personnes)

BOISSONS

Cliquez ici



BOISSONS
MATERIEL



BOISSONS SOFT



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

[COMMANDÉ / 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

Sodas

Coca Cola (1,25L) / Coca Zéro (1,25L) /

5.00€ HT

Schweppes (1,5L)

Eaux

Evian (1L) / Badoit (1L)

3.00€ HT

COCKTAILS NON-ALCOOLISÉS ARTISANAUX⁽²⁾

Pour faire de votre évènement un moment unique, découvrez OSCO, un assemblage de jus 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⁾

[COMMANDÉ / DEVIS](#)



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

Vin Blanc

Chardonnay, Côtes Catalanes I.G.P. (75cl)
Sancerre Michel Laurent, Grande Réserve (75cl)

18.00€ HT
35.00€ HT

Vin Rosé

Côtes de Provence, Estandon (75cl)

22.00€ HT

Vin Rouge

Brouilly, La Grande, Duboeuf (75cl)
Lussac St Emilion, La Croix St-Roc (75cl)

15.00€ HT
22.00€ HT

Pétillant

Champagne - Nicolas Feuillatte (75cl)
Prosecco (75cl)
Cidre Brut (75cl)

39.00€ HT
14.00€ HT
8.00€ HT

Bière

Bière 1664 - Blonde (33cl Verre perdu)

4.00€ HT

COCKTAILS ALCOOLISÉS ARTISANAUX ⁽²⁾

Pour compléter votre évènement 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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

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



MATÉRIEL



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

[COMMANDÉ / DEVIS](#)



MATÉRIEL RECYCLABLE⁽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 - Gobelet - 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 évènement.

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



À COMMANDER 48h AVANT & 72H AVANT

[COMMANDÉ / 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 -

- Serveur -

- Cuisinier -

- Barman -

PRESTATION DE SERVICE / SALLE

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 -

- Table -

- Scénographie -

- Couverts -

- Nappage -

- Cuisson -



SHOW

Nos partenaires :

- Show culinaire -

- Bar à cocktail-

- Œnologue -

- Bar à jus -

- Magicien -

- Borne photo -

- Décoration Florale -

ALLERGÈNES



PETIT DÉJEUNER

Gluten, fruits à Coque, Lactose, Oeuf

PLATEAUX REPAS

CARMEN : Fruits à coques, Gluten, Lait.

BARON : Fruits à coques, Gluten, Lait.

BOLÉRO : Anhydride sulfureux et sulfites, Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs, Poissons.

CÉZANE : Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs.

STURON : Fruits à coques, Gluten, Lait.

DAYTONA : Anhydride sulfureux et sulfites, Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs, Poissons, Sésame.

COCKTAIL

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

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

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

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

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

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

LUNCH

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

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

BUFFET

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

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

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

PLANCHE & CORBEILLE

FROMAGE : Lait

CHARCUTERIE : Lait, Moutarde, Sulfite

LÉGUME : Lait

SAUMON FUMÉ : Poisson, Sulfite

COOKIES : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Gluten

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

BONBONS : Gluten, Lait

MACARONS : Lait, Oeuf, Fruits à Coque



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).

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
- **28€HT** : Courbevoie + Levallois + Puteaux
- **34€HT** : La Défense + Paris Ouest (6e - 7e - 8e - 15e - 16e - 17e) + Banlieue Ouest
- **47€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.

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.





FORMULAIRE DE COMMANDE

[CLIQUEZ ICI](#)

SITE INTERNET

CRIOR.FR

TÉLÉPHONE

01 46 24 00 24

MAIL

traiteur@crior.fr



DU LUNDI AU VENDREDI

DE 8H30 Á 17h30

