



TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES
DEPUIS 1976



LA CARTE

PRINTEMPS 2026

DES PRODUITS FRAIS, FAITS MAISON, CUISINÉS LE JOUR



SOM MAIRE

PETIT DÉJEUNER

.4



6. LUNCH

PLATEAUX REPAS .8

12. DERNIÈRE MINUTE

COCKTAILS .14

19. PLANCHES & CORBEILLES

21. BUFFETS

BOISSONS - MATÉRIEL .23

26. SERVICES COMPLEMENTAIRES





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

Jus de Fruit

Orange / Pomme / Ananas / Pamplemousse

Thermos de Café & Thé "Dammann Frères"

(Reprise des thermos à programmer)

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



ALLERGÈNES



LUNCH

LUNCH

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS



LUNCH DARIANA 23.15€ HT

Pain Brioché (2)

Légumes Confits & Ricotta
Poulet au Curry

Salade (1)

Salade Niçoise
Salade de Pommes de Terre, Fromage Blanc Citronnée & Herbes
Fraîches

Dessert (1)

"Tres Leche" aux Fraises
Salade de Fruits

Gourmandise (1)

Cookie

LUNCH APOLLO 23.15€ HT

Pain Brioché (2)

Rillettes de Truite aux Herbes et Mâches
Tapenade d'Artichaut, Salade d'Herbes et Copeaux de Parmesan

Salade (1)

Salade de Nouilles Sautées aux Légumes
Œuf poché accompagné d'un Curry de Légumes

Dessert (1)

Tiramisu
Fromage Blanc, Granola & Citron

Gourmandise (1)

Financier



ALLERGÈNES



PLATEAUX REPAS

PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



RAVEL 26.50€ HT

Entrée

Feuilleté Épinards-Fêta, Sauce Fromage Blanc & Mâche

Plat

Nouilles Sautées aux Légumes & Volaille au Sésame

Dessert

Financier Pistache, Compotée de Rhubarbe & Crème Vanille

JERSEY 26.50€ HT

Entrée

Cake aux Petit Pois & Herbes Fraîches

Plat

Œufs pochés, Curry de Légumes & Cajous
Torréfiés

Dessert

Fromage Blanc Vanillé, Lemon Curd & Granola



LARAC 26.50€ HT

Entrée

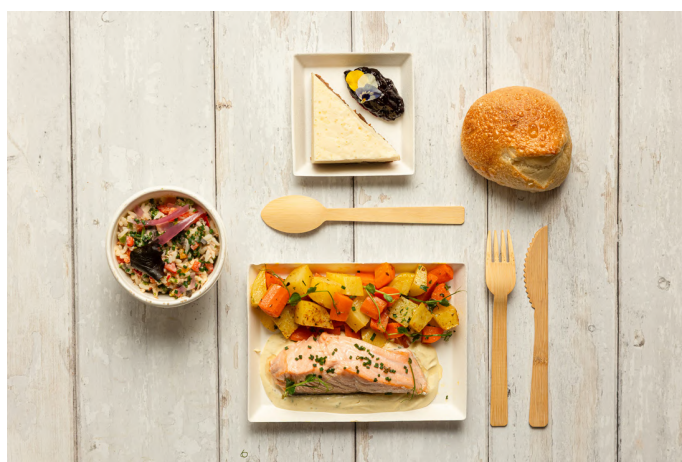
Salade Niçoise (Riz, Thon, Œuf, Poivrons)

Plat

Truite au Naturel, Pomme de Terre, Carotte, Sauce Moutardée
& Herbes Fraîches

Dessert

Cheesecake, Sauce Myrtille



ALLERGÈNES

OPTIONS

FROMAGE : +4€

COUVERT INOX : +2,50€

VRAI VERRE : +1,50€

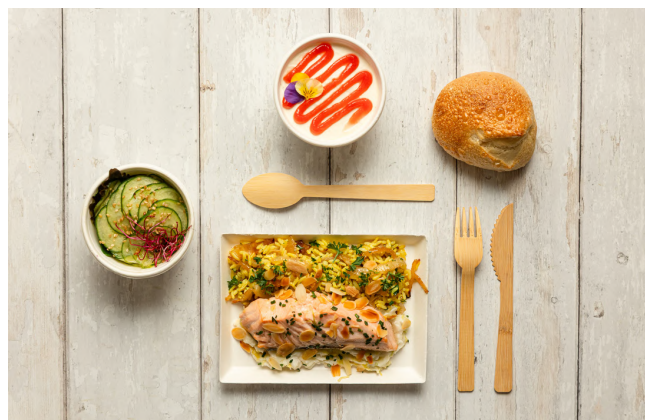
SANS COUVERT : -0,50€

PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



PRIMAVERDE 29.50€ HT

Entrée

Concombre Mariné, Sauce Aigre-Douce

Plat

Pavé de saumon, Tombée de Poireaux au Lait de Coco & Riz aux Amandes Effilées

Dessert

"Tres Leches" aux Fraises

AVALIM 29.50€ HT

Entrée

Salade d'Artichaut, Œuf poché & Copeaux de Parmesan

Plat

Canelonni aux Légumes, Ricotta & Basilic

Dessert

Brookie, Fromage Blanc Vanillé



ATLAS 29.50€ HT

Entrée

Velouté de Petits Pois à la Menthe, Zeste de Citron Jaune & Amandes Concassées

Plat

Rumsteack grillé, Pomme de Terre à l'Origan & Sauce Aioli Céleri

Dessert

Tartelette au Citron



ALLERGÈNES

OPTIONS

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

PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDE / DEVIS

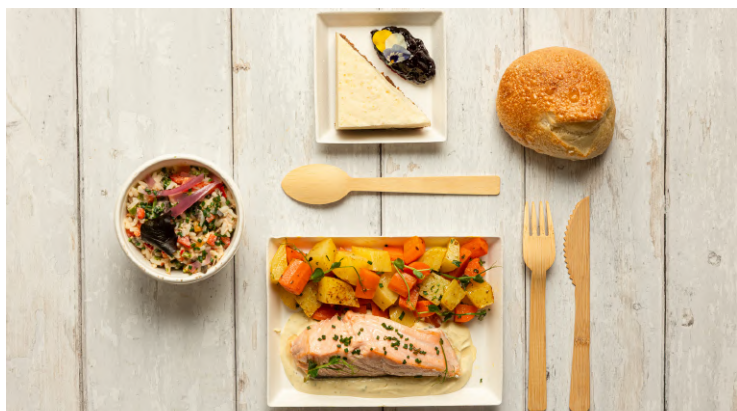
Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



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 pâtisseries 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

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 & 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

.....

COMMANDE / DEVIS

6 PIÈCES SALÉES 12.65€ HT

Navettes (2)

Poulet, Sauce Moutarde
Comté, Mayonnaise, Basilic 🌿

Toast Crior (2)

Thon, Œuf Brouillé, Poivrons
Guacamole & Œuf de Caille Poché 🌿

Brochettes (2)

Myrtille, Mozzarella, Gomasio 🌿
Légumes au Curry, Noix de Cajou torréfiées 🌿

6 PIÈCES SALÉES & 3 SUCRÉES 15,25 € HT

Canapés (2)

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

Brochettes (2)

Saumon Gravlax, Zeste de Citron
Poulet, Cacahuètes & Tomate Cerise

Navettes (2)

Rillettes de Thon aux Câpres
Comté, Mayonnaise, Basilic 🌿

Fours Frais (3)

Entremets, Tartelettes & Choux

ALLERGÈNES

COCKTAIL AFTERWORK

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL AFTERWORK - 11 PIÈCES 20.50€ HT/Pers



8 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)

Poulet, Sauce Moutarde
Rillettes de Thon aux Câpres

Cuillère (1)

Tartare de Saumon aux Herbes fraîches
Légumes Poêlés, Ricotta 🌿

Brochettes (2)

Bœuf, Sauce Tartare, Pomme de Terre
Légumes au Curry, Noix de Cajou Torréfiées 🌿

Canapés (3)

Œuf 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 DÉJEUN ATOIRE

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 15 PIÈCES 30.15€ HT/Pers



10 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)

Comté, Mayonnaise, Basilic
Poulet, Sauce Moutarde

Brochettes (2)

Cambas, Poireaux & Épinard
Myrtille, Mozzarella, Gomasio

Canapés (3)

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

Roulés Wraps (2)

Ricotta, Basilic, Tomates Séchées, Roquette
Tapenade de Carottes épicées, Olives Vertes et Mesclun

Cocotte (1)

Rumsteak à l'asiatique et Nouilles sautées
Légumes Poêlés, Ricotta, Basilic, Amandes Effilées

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

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL DÎNATOIRE - 20 PIÈCES 35.50€ HT/Pers



14 PIÈCES SALÉES

Navettes (1)

Poulet, Sauce Moutarde
Rillettes de Thon aux Câpres
Comté, Mayonnaise, Basilic

Brochettes (4)

Myrtille, Mozzarella, Comasio
Bœuf, Sauce Tartare, Pomme de Terre
Saumon Gravlax, Zeste de Citron
Légumes aux Curry, Noix de Cajou Torréfiées

Canapés (3)

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

Verrine (1)

Tartare de Saumon aux Herbes fraîches
Légumes Poêlés, Ricotta

Toast Crior (2)

Brandade de Poisson, Crevette, Œuf de Truite
Guacamole & Œuf de Caille Poché

Roulés Wraps (3)

Coleslaw de Légumes & Mâche
Ricotta, Basilic, Tomates Séchées, Roquette
Tapenade de Carottes épicées, Olives Vertes et Mesclun

6 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (3)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (2)

Assortiment de Saveurs

Brochette (1)

Brochette de 4 Fruits Frais



ALLERGÈNES

PLANCHE & CORBEILLE SALÉE

À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS



FROMAGE 58,00€ HT

Assortiment de Fromages

Assortiment de Fromages : Comté AOP Affiné / Chèvre / Brie / Pain de Campagne

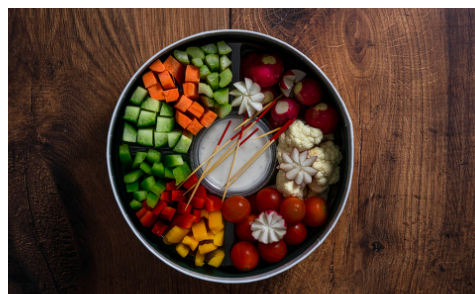
750gr - 10 pers en Apéritif

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





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 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



BUFFETS

...

BUFFETS

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS

À PARTIR DE 15 PERSONNES



DARLISE 32.15€ HT

Entrée

Asperges au Naturel, Sauce Tartare
Cake aux Petit Pois & Menthe, sauce Fromage Blanc

Plat

Truite, Sauce Citronnée
Rumsteak, Sauce Aioli Céleri

Accompagnement

Pommes de Terre Rôties
Poireaux Vapeur

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Salade de Fruits
Cheesecake à la Myrtille

MARY 32.15€ HT

Entrée

Feuilleté aux Épinards
Œuf Poché sur lit de Mâche, Vinaigrette

Plat

Pavé de Saumon, sauce Coco-Poireaux
Volaille Rôtie, sauce Moutardée

Accompagnement

Nouilles Sautées au Sésame
Curry de Légumes

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Tarte au citron
Brookies

BUFFET CHAUD
SUR DEMANDE



ALLERGÈNES

A collection of cocktail-making ingredients and tools. In the foreground, a tall glass filled with an orange-colored drink, ice, and a lemon wedge. To its right, a glass with a clear drink, ice, a lime wedge, and mint leaves. Further right, a glass with a red drink and an orange wedge. In the bottom left, a halved orange and a sprig of mint. In the bottom center, a metal cocktail shaker and a bar spoon. The background is a soft, out-of-focus grey.

BOISSONS 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

Sodas

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

5.00€ HT

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 »

Oscos Tonic

TonicOscos 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)
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 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.

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 JETABLE

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

COMMANDE / 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

SERVICES COMPLÉMENTAIRES

À COMMANDER 48h AVANT & 72H AVANT

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 -

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 -
- Couverts -
- 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

ATLAS : Fruits à coques, Gluten, Lait, Céleri, Oeufs

AVALIM : Oeuf, Gluten, Lait.

PRIMAVERDE : Anhydride sulfureux et sulfites, Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs, Poissons, Sésame, Soja

LARAC : Anhydride sulfureux et sulfites, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Poissons.

JERSEY : Fruits à coques, Gluten, Lait.

RAVEL : Anhydride sulfureux et sulfites, Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs, Sésame, Soja.

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

LUNCH

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

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

BUFFET

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

MARY : 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

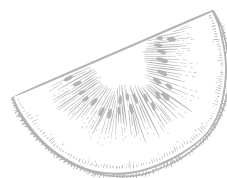
..... CRIOR.FR

TÉLÉPHONE

..... 01 46 24 00 24

MAIL

..... traiteur@crior.fr



DU LUNDI AU VENDREDI

..... DE 8H30 À 17h30

