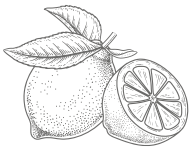


CRIOR

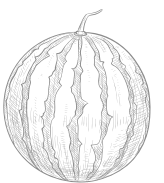
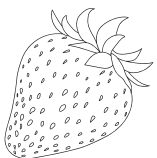
TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES

DEPUIS 1976



LA CARTE ÉTÉ 2026

DES PRODUITS FRAIS, FAITS MAISON, CUISINÉS LE JOUR



SOM MAIRE

PETIT DÉJEUNER4



6. LUNCH

PLATEAUX REPAS8

12. DERNIÈRE MINUTE

COCKTAILS14

19. PLANCHES & CORBEILLES

21. BUFFETS

BOISSONS - MATÉRIEL23

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 ou Energy Ball - Figues & Coco



ALLERGÈNES



LUNCH



À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS



LUNCH GARIGUETTE 23.15€ HT

Pain Brioché (2)

Tomate, Mozzarella, Basilic & Menthe 
Bresaola, Ricotta & Basilic

Salade (1)

Poké Bowl de Légumes et Fruits de Saison 
Salade Grecque 

Dessert (1)


Soupe de Melon & Pastèque
Mousse au Chocolat

Gourmandise (1)

Muffin à la Myrtille

LUNCH CHARLOTTE 23.15€ HT

Pain Brioché (2)

Rilette de Truite aux Câpres
Houmous & Légumes Confits 

Salade (1)

Salade de Tomates d'Antan, Pesto & Menthe 
Salade de Melon, Ricotta & Basilic 

Dessert (1)

Energy Ball - Figs & Coco
Fraisier déstructuré

Gourmandise (1)

Financier



ALLERGÈNES



PLATEAUX REPAS



PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



CLÉRY 26.50€ HT

Entrée

Tomate d'Antan, Pesto Basilic & Menthe

Plat

Poulet grillé, Condiment Citron & Câpres, Rigatoni aux Tomates Confites

Dessert

Amandine Abricot & Thym

DREAM 26.50€ HT

Entrée

Burratina Crémeuse, Compotée d'Aubergine à la Tomate & Basilic

Plat

Poké Bowl, Quinoa, Concombre, Melon, Mâche & Oignon pickles

Dessert

Bouchées Figue, Coco & Citron Vert, Crème de Coco



SALSA 26.50€ HT

Entrée

Boullghour aux Noisettes, Abricots Secs & Roquette

Plat

Filet de Lieu, Sauce Coco Citronnée au Basilic, Tian de Légumes

Dessert

Palet Fraisier Basilic



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



RUBY 29.50€ HT

Entrée

Salade Grecque

Plat

Boulettes de Boeuf au Zaatar, Spaghetti de Courgettes & Houmous de Pois Chiche

Dessert

Muffin Myrtille, Cœur Coulant Myrtille

TOSCANE 29.50€ HT

Entrée

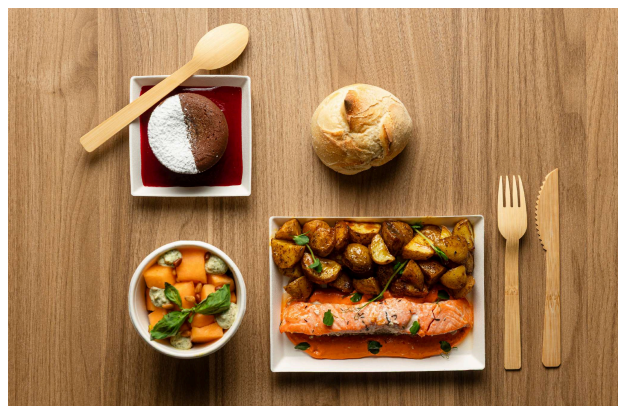
Melon de Saison, Ricotta Parfumée au Basilic

Plat

Pavé de Truite, Pomme Grenailles Rôties & Sauce Poivron

Dessert

Moelleux au Chocolat et Coulis de Framboise



MAGNUM 29.50€ HT

Entrée

Cake Légumes Estivaux et Pavot

Plat

Burratina, Boulgour Gourmand aux Aubergines & Abricot

Dessert

Soupe de Melon à la Menthe, Billes de Pastèque & Zeste de 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





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

8 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 11.80€ HT

Cuillères (1)

Carpaccio de Bœuf, Pesto Basilic, Parmesan
Pastèque Grillée, Fêta, Sauce Vierge

Mini Sandwich Cocktail (2)

Végétarien

Brochettes (2)

Aubergine Confitée, Chèvre au Zaatar
Antipasti de Légumes

Navette (1)

Tomate Caprese
Bresaola, Ricotta & Basilic

6 PIÈCES SALÉES & 3 SUCRÉES 15,30 € HT

Canapés (2)

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

Navettes (2)

Houmous & Légumes Confits
Bresaola, Ricotta & Basilic

Brochettes (2)

Truite Laquée, Soja & Sésame
Poulet Raz el Hanout, Courgette au Cumin & Pignons

Fours Frais (3)

Entremets, Tartelettes & Choux



ALLERGÈNES



COCKTAIL AFTERWORK

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL AFTERWORK - 11 PIÈCES 19.85€ HT/Pers



8 PIÈCES SALÉES

Brochettes (2)

Melon, Menthe & Pastrami
Antipasti de Légumes 🌿

Canapés (2)

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

Roulés Wrap (2)

Houmous, Poivron Rouge & Menthe Fraîche 🌿
Fromage frais, Courgettes & Herbes Fraîches 🌿

Navettes (2)

Tomate Caprese 🌿
Bresaola, Ricotta & Basilic

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 30.70€ HT/Pers



10 PIÈCES SALÉES

Brochettes (2)

Truite laquée au Soja & Sésame
Aubergine Confite, Chèvre au Zaatar 🌿

Canapés (3)

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

Cocotte (1)

Caponata, Crème de Poivron & Truite
Poké Bowl de Légumes & Fruits vitaminés 🌿

Navettes (2)

Houmous & Légumes Confits 🌿
Bresaola, Ricotta & Basilic

Roulés Wraps (2)

Ricotta, Basilic, Tomates Séchées, Roquette 🌿
Fromage frais, Courgettes & Herbes Fraîches 🌿

5 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (2)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (1)

Assortiment de Saveurs

Fours Secs (2)

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

Brochettes (3)

Poulet Raz el Hanout, Courgette au Cumin & Pignons
Truite laquée au Soja & Sésame
Antipasti de Légumes 🌿

Canapés (3)

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

Verrine (1)

Carpaccio de Bœuf, Pesto Basilic, Parmesan
Pastèque Grillée, Fêta, Sauce Vierge 🌿

Navettes (1)

Bresaola, Ricotta & Basilic
Houmous & Légumes Confits 🌿
Tomate Caprese 🌿

Toast Crior (2)

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

Roulés Wraps (2)

Houmous, Poivron Rouge & Menthe Fraîche 🌿
Fromage frais, Courgettes & Herbes Fraîches 🌿

Mini Sandwich Cocktail (2)

Végétarien 🌿

6 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (2)

Entremets, Tartelettes & Choux

Macarons (2)

Assortiment de Saveurs

Brochette (1)

Brochette de 4 Fruits Frais

Fours Secs (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



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

MELON GARNI 21,00€ HT

Assortiment de Melon et de Pastèque

5 personnes en apéritif



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



MACARONS 42,00€ HT

Assortiment de Saveurs pour Plaire à Toutes & Tous

21 unités

BONBONS 36,00€ HT

Assortiment de Bonbons

1kg à Partager



ALLERGÈNES

20



BUFFETS



BUFFETS

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS

À PARTIR DE 15 PERSONNES



SONATA 32.15€ HT

Entrée

Tomates Mozzarella, Pesto de Basilic et Menthe 🌿
Muffin aux Légumes Étivax et Pavot 🌿

Plat

Pavé de Truite, Sauce Vierge
Poulet Rôti, Sauce Tartare

Accompagnement

Boulgour aux Noisettes 🌿
Tian de Légumes 🌿

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Moelleux au Chocolat, Coulis de Myrtille
Fraisier Déstructuré

CAPRI 32.15€ HT

Entrée

Salade Grecque 🌿
Melon au Naturel, Vierge de Légumes 🌿

Plat

Darne de Truite, Sauce aux Poivrons
Boulettes de Bœuf, Sauce Yaourt & Menthe

Accompagnement

Rigatoni au Pesto 🌿
Spaghetti de Courgette 🌿

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Amandine aux Fruits Jaunes
Mousse au Chocolat

BUFFET CHAUD
SUR DEMANDE



ALLERGÈNES



**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) /

5.00€ HT

Schweppes (1,5L)

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)	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

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⁾

Cobelets 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 évènement.

- Maitre 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 cocktail -
- Cœnologue -
- Bar à jus -
- Magicien -
- Borne photo -
- Décoration Florale -



ALLERGÈNES

PETIT DÉJEUNER

Gluten, fruits à Coque, Lactose, Oeuf

PLATEAUX REPAS

CLÉRY : Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs

DREAM : Anhydride sulfureux et sulfites, Fruits à coques, Oeuf, Gluten, Lait

SALSA : Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons

RUBY : Anhydride sulfureux et sulfites, Gluten, Lait, Oeufs

TOSCANE : Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons

MAGNUM : Fruits à coques, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs

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.

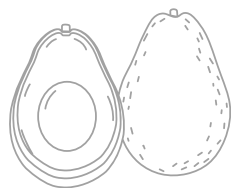
Cet équilibre garantit une innovation maîtrisée sur l'ensemble de nos offres et produits.

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

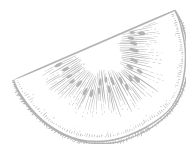
..... [CRIOR.FR](http://crior.fr)

TÉLÉPHONE

..... 01 46 24 00 24

MAIL

..... traiteur@crior.fr



DU LUNDI AU VENDREDI

..... DE 8H30 À 17h30

