CRIOR

TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES

DEPUIS 1976



LA CARTE

AUTOMNE - HIVER 2026

DES PRODUITS FRAIS, FAITS MAISON, CUISINÉS LE JOUR



SOMMAIRE

PETIT DÉJEUNER 3

5. LUNCH .....

PLATEAUX REPAS 7

DÉJEUNÉO ..... .11

12. DERNIÈRE MINUTE .....

COCKTAILS ..... .14

COCKTAIL FESTIF ..... .19

20. ANIMATION CULINAIRE .....

PLANCHES & CORBEILLES ..... .21

23. COCOTTES .....

24. BUFFETS .....

25. *BUFFET FESTIF* .....

ÉPIPHANIE ..... .26

27. CHANDELEUR .....

BOISSONS - MATÉRIEL ..... .29

33. 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 SELETA ..... 23.15€ HT

Pain Brioché (2)
Crème de Feta, Carotte à l'Orange, Grenade, Menthe et Roquette
Poulet, Mayonnaise à l'Oseille et Céleri Citronné

Salade (1)
Lentilles Beluga, Œuf Poché et Vinaigrette à la Moutarde
Pommes de Terre façon Piémontaise, Pickles et Noisettes Torréfiées

Dessert (1)
Blanc-Manger au Grué de Cacao
Riz au Lait au Caramel

Gourmandise (1)
Cake Vanille-Sarrasin

LUNCH VERNA ..... 23.15€ HT

Pain Brioché (2)
Rillette de Truite au Miso et Concombre à la Crème
Champignons à la Crème au Poivre, Comté et Mesclun

Salade (1)
Céleri Rémoulade, Pomme Granny Smith et Magret Fumé
Épeautre, Pomme, Noix, Échalotes et Herbes Fraîches

Dessert (1)
Agrumes Pochés et Compote de Poire à la Menthe
Mousse au Chocolat

Gourmandise (1)
Cookie



ALLERGÈNES



PLATEAUX REPAS



PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



MORO ..... 26.50€ HT

Entrée
Velouté de Courge au Lait de Coco, Topping de Graines de Courge et Amandes

Plat
Filet de Poulet, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Riz aux Oignons Confits

Dessert
Croustillant au Chocolat, Coulis de Griotte

PERA ..... 26.50€ HT

Entrée
Betterave à la Cannelle et Chèvre Frais aux Herbes

Plat
Parmentier de Champignons Rôtis et Lentilles Beluga, Condiment à la Pomme et Salade d'Herbes

Dessert
Saint-Honoré





LIMA ..... 26.50€ HT

Entrée
Quiche Forestière

Plat
Truite à l'Oseille, Pommes de Terre et Carottes au Naturel

Dessert
Île Flottante, Sauce Chocolat et Grué de Cacao Caramélisé

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

ALLERGÈNES



PLATEAUX REPAS

À COMMANDER AVANT LA VEILLE 14h

COMMANDE / DEVIS

Cuisinés avec gourmandise pour être dégustés froids



NAVEL ..... 26.50€ HT

Entrée
Salade de Pommes de Terre et Rillettes de Truite

Plat
Colin, Sauce Miso Blanc et Sésame, Riz Vinaigré et Julienne de Légumes

Dessert
Cake Sarrasin - Vanille et Crème de Citron

JAFFA ..... 29.50€ HT

Entrée
Salade de Lentilles Beluga et Œuf poché

Plat
Croquettes de Poireaux, Salade d'Épeautre aux Noix et aux Pommes, Sauce au Fromage Blanc

Dessert
Mousse de Marron, Chocolat et Orange





CARA ..... 29.50€ HT

Entrée
Céleri à la Moutarde à l'Ancienne, Pomme Granny Smith et Magret Fumé

Plat
Bœuf Grillé, Sauce au Poivre et Polenta au Parmesan

Dessert
Pomme Chiboust Caramélisée

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



NATAL ..... 29.50€ HT

Entrée
Carottes Rôties au Miel et au Cumin, Feta et Sauce à la Menthe

Plat
Truite Mille Graines, Crème à l'Aneth et Fusilli aux Poireaux

Dessert
Agrumes Pochés au Sirop Épicé, Poire à la Menthe et Grenade

DELTA ..... 29.50€ HT

Entrée
Tatin de Poireaux, Crème aux Herbes

Plat
Suprême de Pintade, Mousseline de Patate Douce et Champignons Rôtis

Dessert
Sablé Renversé, Banane et Cacahuètes Caramélisées, Crème Vanille





LE CHEF ..... 26.50€ HT

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

ALLERGÈNES

OPTIONS

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



Le restaurant de vos réunions

L'excellence culinaire de Crior rencontre l'innovation de Déjeunéo
pour réinventer vos déjeuners d'affaires : une vraie expérience restaurant, directement en réunion.

CUISINE DE CHEF
Produits frais et de saison

CHAUD GARANTI
Sans micro-ondes

ZÉRO DÉCHET
Matériel réutilisable

LIVRAISON À VÉLO
& récupération

Deux expériences au choix

OFFRE FROID — 30 € HT

La fraîcheur du restaurant
Entrée + plat froid + pain + dessert
Servis en bocaux en verre réutilisables.

FROID

OFFRE CHAUD — 33 à 36 € HT

Le vrai chaud du restaurant
Entrée + plat chaud + dessert
Livré à température idéale en caisson chaud.

CHAUD

Livraison à vélo + récupération du matériel incluses

Zone de livraison

PARIS 1er · 2e · 3e · 4e · 8e · 9e · 10e · 11e

Simple comme au restaurant

1. **Vous commandez**
Une commande fluide et rapide.

2. **Nous livrons**
À vélo, froid ou chaud selon la formule.

3. **Nous récupérons**
Bocaux, couverts et cafetières le jour même.


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)
Tartare de Bœuf aux Agrumes et Gingembre
Carotte Rôtie au Zaatar, Crème de Feta et Grenade

Mini Sandwich Cocktail (2)
Végétarien

Brochettes (2)
Betterave, Chèvre Frais et Noix de Pécan Caramélisée
Champignon au Soja et Sésame, Zeste de Citron et Herbes Fraîches

Navette (1)
Crème de Fêta, Carotte Rapée à l'Orange, Grenade et Menthe Fraîche
Comté et Poireaux à la Crème de Poivre

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)
Comté et Poireaux à la Crème de Poivre
Rillette de Truite au Miso, Concombre à la Crème

Brochettes (2)
Carotte au Cumin, Gambas au Miel et Sésame
Rumsteck aux Agrumes et Herbes Fraîches

Fours Frais (3)
Entremets, Tartelettes & Choux



ALLERGÈNES



À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL AFTERWORK - 11 PIÈCES ..... 19.85€ HT/Pers



8 PIÈCES SALÉES

Brochettes (2)
Patate Douce aux Quatre-Épices, Magret Fumé
Œuf de Caille Mimosa, Ruban de Poireau

Canapés (2)
Œuf de Caille / Saumon Fumé / Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix / Tomate Cerisette / Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

Roulés Wrap (2)
Courge Rôtie aux Epices, Chèvre Frais et Roquette
Carottes Râpées, Mayonnaise à l'Oseille et Oignons Confits

Navettes (2)
Comté et Poireaux à la Crème de Poivre
Rillette de Truite au Miso, Concombre à la Crème



3 PIÈCES SUCRÉES

Fours Frais (2)
Entremets, Tartelettes & Choux

Brochette (1)
Brochette de 4 Fruits Frais

ALLERGÈNES

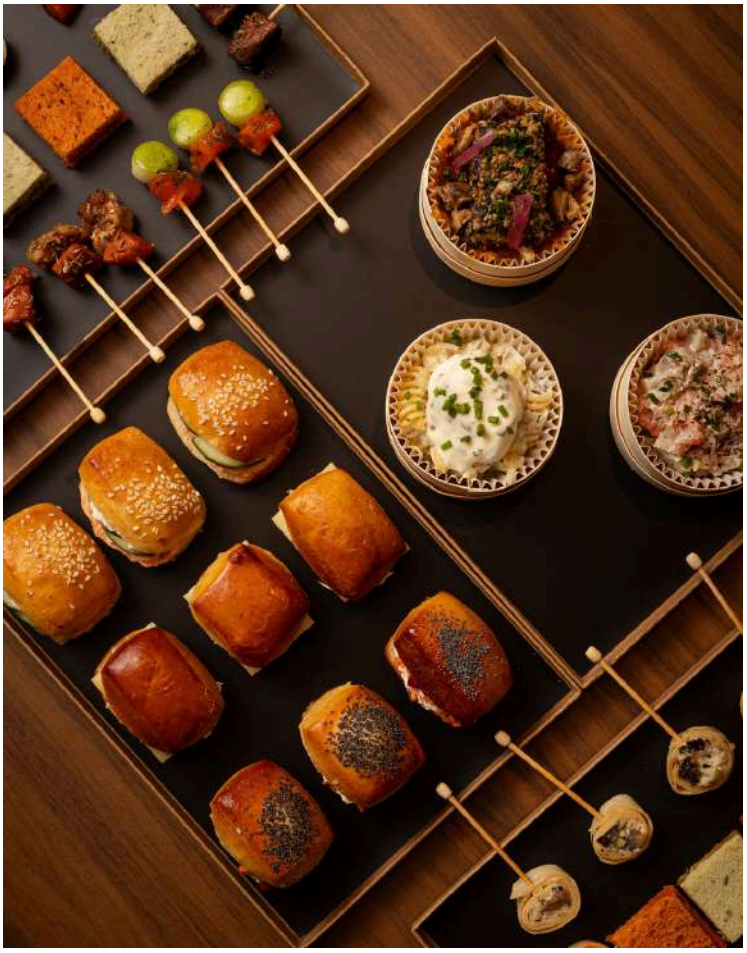


COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 15 PIÈCES ..... 30.70€ HT/Pers



10 PIÈCES SALÉES

Brochettes (2)
Carotte au Cumin, Gambas au Miel et Sésame
Betterave, Chèvre Frais et Noix de Pécan Caramélisée

Canapés (3)
Œuf de Caille / Saumon Fumé / Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix / Tomate Cerisette / Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

Cocotte (1)
Truite aux Mille Graines, Écrasé de Patate Douce et éclats de Châtaigne
Œuf Poché, Fusilli aux Poireaux, Crème à l'Oseille et Noisettes Torréfiées

Navettes (2)
Crème de Fêta, Carotte Rapée à l'Orange, Grenade et Menthe Fraîche
Rillette de Truite au Miso, Concombre à la Crème

Roulés Wraps (2)
Courge Rôtie aux épices, Chèvre frais et Roquette
Champignons Rôties, Julienne de Pomme et Fromage Frais

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)
Rumsteck aux Agrumes et Herbes Fraîches
Carotte au Cumin, Gambas au Miel et Sésame
Champignon au Soja et Sésame, Zeste de Citron et Herbes Fraîches

Canapés (3)
Œuf de Caille / Saumon Fumé / Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix / Tomate Cerisette / Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

Verrine (1)
Tartare de Bœuf aux Agrumes et Gingembre
Carotte Rôtie au Zaatar, Crème de Feta et Grenade

Navettes (1)
Crème de Fêta, Carotte Rapée à l'Orange, Grenade et Menthe Fraîche
Rillette de Truite au Miso, Concombre à la Crème
Comté et Poireaux à la Crème de Poivre

Toast Crior (2)
Brandade de Poisson, Crevette, Œuf de Truite
Guacamole & Œuf de Caille Poché

Roulés Wraps (2)
Courge Rôtie aux épices, Chèvre frais et Roquette
Carottes Râpées, Mayonnaise à l'Oseille et Oignons Confits

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)
Mini Cake, Mini Sablé, Mini Cookie...



ALLERGÈNES



COCKTAIL FESTIF

À COMMANDER 48H AVANT

COMMANDE / DEVIS

COCKTAIL FESTIF - 16 PIÈCES ..... 45.00€ HT/Pers



11 PIÈCES SALÉES

Navettes (2)
Tarama
Chèvre frais, Miel & Grenade

Cuillère (2)
Foie Gras, Compote de Pommes et Crumble de Pain d'Épices
Œuf Mimosa aux Œufs de Truite

Brochettes (3)
Saumon Fumé, Pomme Granny Smith
Légumes d'Hiver Rôtis
Ananas Caramélisé et Magret de Canard Fumé

Canapés (1)
Oeuf de Caille / Saumon Fumé / Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix / Tomate Cerisette / Tapenade Poivron Boursin / Concombre ...

Mini-Blinis (1)
Mini-Blini, Crème au Citron Vert et Œuf de Truite

Cocotte (2)
Crème de Patate Douce, aux Éclats de Châtaigne, Fêta
Saumon Fumé, Artichaut et Yaourt Grec

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



ANIMATION CULINAIRE



Découpe de Jambon

Offrez à vos convives une animation culinaire authentique autour d'un jambon entier, découpé à la main par un maître d'hôtel. Réalisée au couteau, cette prestation allie savoir-faire, convivialité et élégance pour sublimer vos cocktails et réceptions.



Découpe de Saumon Fumé

Apportez une touche d'élégance à votre réception avec notre animation de découpe de saumon fumé. Un maître d'hôtel réalise une découpe minute au couteau et accompagne chaque dégustation de fines lamelles d'aneth fraîche et de citron, pour une alliance de saveurs raffinée et conviviale.



Animation Huîtres

Offrez à vos convives une véritable parenthèse iodée avec notre animation huîtres. Ouvertes à la minute devant vos invités, elles sont servies fraîches et accompagnées de condiments soigneusement sélectionnés. Une expérience authentique et raffinée, parfaite pour sublimer vos cocktails et réceptions.



Fontaine de Chocolat

Laissez-vous séduire par notre animation gourmande autour d'une fontaine de chocolat. Fruits frais de saison, guimauves, biscuits et autres douceurs sont délicatement enrobés de chocolat coulant sous les yeux de vos convives. Une animation généreuse et conviviale qui ravira les petits comme les grands.



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





FOIE GRAS ..... 105,00€ HT

Planche de Foie Gras

Foie Gras de Canard, Chutney, Pains Spéciaux

500gr - 10 pers en Apéritif

ALLERGÈNES



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

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

COOKIES ..... 22,00€ HT

Assortiment de cookies assortis

6 Cookies





BONBONS ..... 36,00€ HT

Assortiment de Bonbons

1kg à Partager

ALLERGÈNES



BUFFETS

BUFFETS



À COMMANDER 48H AVANT

OFFRE SUR DEMANDE

À PARTIR DE 15 PERSONNES



COMPTOIR GOURMAND

COCOTTES

Un comptoir chaleureux composé de cocottes noires, pour imaginer un buffet généreux et convivial, avec cet esprit « comme à la maison » qui rassemble.

À partager

Une présentation au comptoir, simple et accueillante.

Au fil des saisons

Des recettes chaudes imaginées selon vos envies.

Tout en convivialité

Une expérience élégante, généreuse et gourmande.

À PARTAGER, COMME À LA MAISON.



BUFFETS

À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS

À PARTIR DE 15 PERSONNES



NAVALINA ..... 32.15€ HT

Entrée

Carottes Rôties au Miel et au Cumin, Sauce Yaourt
Salade de Lentilles Beluga et Œuf Poché

Plat

Poulet, Sauce aux Champignons
Filet de Truite, Sauce à l'Oseille

Accompagnement

Riz aux Échalotes Confites
Poireaux Vapeur aux Herbes Fraîches

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Salade d'Agrumes Pochés, Sirop aux Épices
Royal au Chocolat

MALTAIRE ..... 32.15€ HT

Entrée

Betteraves et Chèvre Frais
Quiche Forestière

Plat

Sauté de Poulet au Curry
Filet de Truite aux Mille Graines, Crème à l'Aneth

Accompagnement

Courge Rôtie aux Épices
Salade de Fusilli, Sauce au Fromage Blanc et aux Herbes Fraîches

Assortiment de Fromages & Pain de Campagne

Dessert

Cake Vanille - Sarrasin
Mousse aux Marrons, Biscuit au Chocolat et Agrumes

BUFFET CHAUD SUR DEMANDE



ALLERGÈNES

BUFFETS
FESTIF



À COMMANDER 48h AVANT

COMMANDE / DEVIS



BUFFET FESTIF ..... 41,50€ HT/PERS

Entrée
Planche de Saumon Fumé et Condiments

Planche de Foie Gras, Chutney et Pains Spéciaux

Salade de Patate Douce rôtie aux Noix de Pécan, Fêta et Grenade

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
Matériel 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.

COMMANDE / 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

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)

COMMANDE / DEVIS

BOISSONS

Cliquez-ici





BOISSONS
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 (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 évènement 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





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, Duboeuf (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

Bière1664 - Blonde (33cL Verre perdu)	4.00€ HT

COCKTAILS ALCOOLISÉS ARTISANAUX [2]

Pour compléter votre évènement avec une prestation «cocktail», Crior vous propose, en partenariat avec **Neat Cocktail**, une marque **artisanale française** de cocktails premium prêts à déguster.
Tous nos cocktails sont prêts à être servis, sans aucune préparation. Certains peuvent également être allongés avec de la badoit.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Negroni *(un cocktail frais et puissant à partir de 7 pers)*
Gin Au Romarin et Poivre, Liqueur Fruitée, Pineau des Charentes Rouge et Tonic — 6.00€ HT/Pers

Espresso Martini
Vodka, Infusion à froid de Café de spécialité bio, Liqueur de Café et Liqueur de Tonka (possibilité d'ajouter une crème légère pour plus de douceur.) — 6.50€ HT/Pers

Aviation
Vodka, Trio de Liqueurs françaises : Violette Sapin et Marasquin — 6.00€ 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 évènement.

- 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

MORO : Sulfites, Fruits à coques, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs
PERA : Sulfites, Fruits à coques, Oeuf, Gluten, Lait
LIMA : Sulfites, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Poissons
NAVEL : Sulfites, Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Poisson, Sésame, Soja
JAFFA : Sulfites, Fruits à coques, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Poissons
CARA : Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs
NATAL : Gluten, Lait, Poisson, Sésame
DELTA : Arachides, Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs

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

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

BUFFET

NAVALINA : Lait, Oeuf, Fruits à Coque, Poisson, Moutarde, Sésame, Gluten, Sulfite
MALTAIRE : 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
FOIE GRAS : Gluten, Sulfites, Lait, Oeuf
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

Laboratoire commun : ces plateaux sont préparés dans un laboratoire où sont manipulés les 14 allergènes réglementaires. Des traces de ces allergènes peuvent être présentes.



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

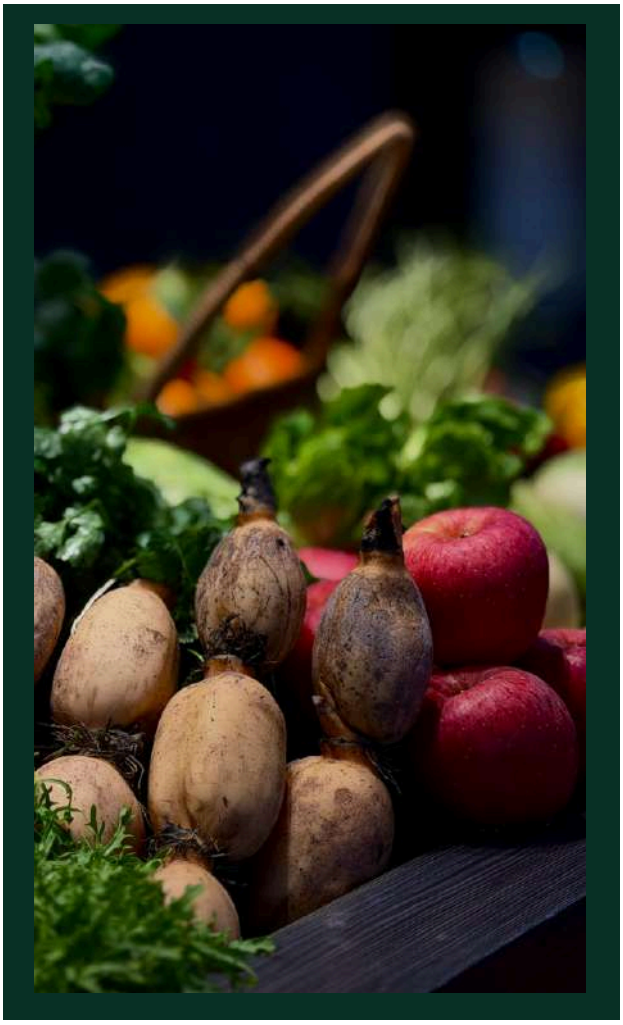
Nos livraisons de petit déjeuner s'effectuent sur un créneau de 30 minutes, d'une heure et demie pour toute autre prestation. Vous pouvez également retirer directement vos commandes, sans frais, en boutique de 9h30 à 17h.

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.

CRIOR



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

