



**AU
PANIER
DES HALLES**
Traiteur Paris

12 sept. 2022
8 janv. 2023





SOMMAIRE

1. NOS CONDITIONS COMMERCIALES

- PLATEAUX REPAS ET SNACKING
- BUFFETS
- COCKTAILS
- PETITS DEJEUNERS

2. QUI SOMMES NOUS ?

- LA BRIGADE
- LES PRODUITS
- LE LABORATOIRE
- NOS FOURNISSEURS

3. NOS ENGAGEMENTS RSE

- LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITE
- NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLEES
- LES INGREDIENTS ET ALLERGENES

4. NOTRE MENU

- PETITS DEJEUNERS
- NOS SALADES
- NOS PLATEAUX REPAS
- BUFFETS
- NOS PLATEAUX COCKTAILS SALES
- NOS PLATEAUX COCKTAILS SUCRES
- CAVE & BOISSONS

5. NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES

NOS CONDITIONS COMMERCIALES

1 PLATEAUX REPAS ET SNACKING

Délais de commande

La veille avant 18 heures (jours ouvrés).

Pour des commandes le jour même, plateaux selon disponibilités.
Créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandée.

Inclus dans les plateaux repas et snacking

Une entrée, un plat, un fromage emballé, un dessert, un pain cuit le matin même, une bouteille d'eau 50cl et des couverts jetables.



3 COCKTAILS

Délais de commande

72h à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2h avant l'horaire butoir demandée.

Pour toute commande hors délais, le choix de la cheffe est imposé en fonction des arrivages.

Inclus dans les plateaux cocktails

Serviette en papier.

NOUS CONTACTER
contact@panierdeshalles.fr
01.40.96.21.79

2 BUFFETS

Délais de commande

48 heures à l'avance (jours ouvrés).
Créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé

Inclus dans les buffets

Vaisselle jetable rigide + pain + fromage

Infos sur les quantités

600g. de denrées par personne



4 PETITS DEJEUNERS

Délais de commande

48h à l'avance. Créneau de 30 minutes pour la livraison des petits déjeuners le matin avant 8h00.

Kit de matériel jetable

Serviettes en papier et gobelets cartonnés, touillettes, sucres et dosettes de lait.

QUI SOMMES NOUS ?

LA BRIGADE

Au Panier des Halles c'est une équipe de 20 personnes dirigée par notre Cheffe cuisinière et Cheffe pâtissière, qui donne le meilleur d'elle-même pour vous proposer des cartes gourmandes et variées.



LES PRODUITS

Nous travaillons avec des produits frais et tous nos plats sont " Fait Maison". Qu'il s'agisse des fruits, légumes, viandes ou produits laitiers, nos chefs sélectionnent rigoureusement leurs ingrédients en privilégiant la qualité et la fraîcheur avant tout.

LE LABORATOIRE



Notre laboratoire est le centre névralgique de la production. Le respect de la qualité et l'hygiène est assurée par notre responsable qualité et notre partenaire E-Pack Hygiène.



NOS FOURNISSEURS



NOS ENGAGEMENTS RSE

Soucieux de notre impact sociétal et environnemental, nous sommes engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, nous réservons nos invendus consommables à des associations locales.

Les déchets partent dans des filières différentes pour pouvoir être recyclés de la meilleure façon. Nos déchets de cuisine sont également transformés en compost.

La plupart de nos matières premières sont des produits bruts, ceci nous permet une meilleure maîtrise de la qualité de nos produits, mais aussi de limiter notre impact environnemental.



LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITÉ

Notre démarche qualité est fondée sur les principes de l'HACCP. Nous accordons une importance particulière à la sécurité alimentaire et la qualité de nos produits. Ainsi, nos cuisiniers suivent tous les ans une formation sur l'hygiène et la sécurité.

Nous suivons de près la qualité de nos produits grâce à un plan de contrôle microbiologique.

Afin de répondre au mieux aux besoins de nos clients, nous avons mis en place un système de traçabilité qui nous permet de tracer tout ingrédient depuis la commande jusqu'à votre assiette.

NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLÉES

Notre engagement RSE se traduit aussi par le choix de matières premières de qualité. Nous avons fait le choix de travailler avec différents partenaires, exigeants envers leurs produits, nous permettant de toujours vous proposer des recettes de qualité.



LES INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Flashez le QR Code ci dessous pour accéder à la liste des ingrédients et des allergènes de tous nos produits !



NOS PETITS DEJEUNERS

Pour commencer la journée du bon pied

PETIT-DEJEUNER

9€ HT
par pers.

A partir de 10 personnes

- 3 mini viennoiseries par pers
- Thermos de café
- Thermos de thé
- Bouteille d'eau minérale 1,5 L
- Jus de fruits 1 L
- Kit matériel jetable

ACCUEIL CAFE

7€ HT
par pers.

A partir de 10 personnes

- Assortiment de gâteaux
- Thermos de café
- Thermos de thé
- Bouteille d'eau minérale 1,5L
- Jus de fruits 1L
- Kit matériel jetable



Pour compléter votre petit déjeuner, optez pour une corbeille de fruits de saison (environ 1,5kg) : 33€ HT

PETIT-DEJEUNER INDIVIDUALISÉ

12€ HT
par pers.

A partir de 10 personnes

Dans la box individuelle :

- 3 mini viennoiseries emballées
- 1 sachet de thé
- Jus de fruits BIO 25cl
- Kit matériel jetable (agitateur, sucre, lait concentré, serviette, gobelets)

Livrés séparément :

- Thermos de café
- Thermos d'eau chaude
- Option : bouteille d'eau minérale 1,5L 2,5€ HT

22€ HT

NOS PLATEAUX REPAS

"CLASSIQUES"



LE RÔTI AUX HERBES*

Velouté de potiron, fromage de chèvre et marrons
Rôti de bœuf aux herbes, légumes d'hiver rôtis et
mayonnaise aux herbes.
Royal chocolat

Conseil du sommelier :
Bordeaux, Château des Antonins 2016, Rouge

LE PÉPITE DE POULET*

Salade de pommes de terre, cantal, raisins secs et noix
Pépites de poulet, sauce honeymustard, potatoes et
poêlée de champignons
Macaron yuzu et agrumes

Conseil du sommelier :
Bordeaux, Château des Antonins 2016, Rouge

LE LIEU NOIR*

Oeuf poché et étuvée de poireaux
Lieu noir épicé, pak choy et trio de riz gourmet
Tarte poire, pamplemousse et pistache

Conseil du sommelier :
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne,
Blanc, Bio, 75

LE DUO DE POLENTA*

Tartelette à l'oignon
Purée de carottes, pousses d'épinards, duo de
polenta au parmesan et à la pistache
Mousse Philadelphia, citron vert framboise

Conseil du sommelier :
Brouilly, Domaine Mandrilon, Rouge

*Couverts en bois, gobelet en carton, fromage, pain et petite bouteille d'eau 50 cl inclus



24€ HT

NOS PLATEAUX REPAS

"GOURMANDS"



LE RUMSTECK GRILLÉ*



Tartelette potiron et fromage de chèvre
Pavé de rumsteck grillé, gratin de légumes et sauce verte
Éclair au mascarpone, café et caramel

Conseil du sommelier :
Côte du Rhône, Les Oliviers, Rouge

LE SUPRÊME DE PINTADE



Etuvée de poireaux, chèvre pané et vinaigrette passion
Suprême de pintade, confiture de tomates à la sauge, mélange de champignons et pommes de terre vitelottes
Chou à la pistache, streusel cacao et citron

Conseil du sommelier :
Bordeaux, Château des Antonins, Rouge

LE SAUMON EN CROÛTE FROMAGÈRE*



Salade de choux, carottes et crevettes marinées
Saumon en croûte fromagère, pesto de roquette, brocolis, chou fleurs, mélange de riz et lentilles
Dôme pêche, cœur et biscuit aux groseilles

Conseil du sommelier :
Bordeaux, Château des Antonins, Blanc

LE CARPACCIO*



Tartelette oignons, gorgonzola et noix
Carpaccio de bresaola et antipastis
Tiramisu au café

Conseil du sommelier :
Brouilly, Domaine Mandrillon, Rouge

*Couverts en bois, gobelet en carton, fromage, pain et petite bouteille d'eau 50 cl inclus



26€ HT

NOS PLATEAUX REPAS

"SPÉCIAUX"



SANS GLUTEN*

Velouté de potiron, fromage de chèvre et marrons

Lieu noir épicé, pak choy et trio de riz gourmet

Fromage blanc et compotée grand-mère

Pain sans gluten

Conseil du sommelier :

Brouilly, Domaine Mandrilon / Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc,



SANS LACTOSE ET VEGAN*

Antipastis, roquette et vinaigrette

Poêlée de champignons, pommes de terre vitelottes, brocolis, carottes et mélange de blé, lentilles et noisettes

Salade d'agrumes

Sans fromage mais fruits secs et pain

Conseil du sommelier :

Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rosé



*Couverts en bois, gobelet en carton et petite bouteille d'eau 50 cl inclus

NOS BUFFETS (10 PERSONNES MINIMUM)

22€ HT FORMULE 1

1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers*

ENTREES



- Velouté de potiron, fromage de chèvre et marrons
- Salade de pommes de terre, Cantal, raisins secs et noix
- Œuf poché et étuvée de poireaux
- Tartelette à l'oignon
- Tartelette potiron et fromage de chèvre
- Etuvée de poireaux, chèvre pané et vinaigrette passion
- Salade de choux, carottes et crevettes marinées
- Tartelette à l'oignon, gorgonzola et noix
- Antipastis, roquette et vinaigrette

24€ HT FORMULE 2

2 entrées | 2 plats | 1 dessert / pers*

PLATS



- Rôti de bœuf aux herbes, légumes d'hiver rôtis et mayonnaise aux herbes
- Pépites de poulet, sauce honeymustard, potatoes et poêlée de champignons
- Lieu noir épicé, pak choy et trio de riz gourmet
- Purée de carottes, pousses d'épinards, duo de polenta au parmesan et à la pistache
- Pavé de rumsteak, gratin de légumes et sauce verte
- Suprême de pintade, confiture de tomates à la sauge, mélange de champignons et pommes de terre vitelottes
- Saumon en croûte fromagère, pesto de roquette, brocolis, chou-fleur, mélange de riz et lentilles
- Carpaccio de bresaola et antipastis
- Poêlée de champignons, pommes de terre vitelottes, brocolis, carottes et mélange de blé, lentilles et noisettes

26€ HT FORMULE 3

2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers*

DESSERTS



- Royal chocolat
- Macaron yuzu et agrumes
- Tarte poire, pamplemousse et pistache
- Mousse Philadelphia au citron vert
- Éclair au mascarpone, café et caramel
- Chou à la pistache et au citron
- Tiramisu au café
- Fromage blanc et compotée grand-mère
- Salade d'agrumes

*Plateau de Fromages, pain, et kit jetable (couverts, assiettes et serviettes) inclus



NOS PLATEAUX COCKTAILS SALÉS : MINI SANDWICHS

Un moment savoureux à partager à plusieurs !



PLATEAU MINI-SANDWICHS SAVEURS*

55€ HT
35 pièces

*Commande 72h à l'avance minimum

- Bretzel volaille estragon comté
- Mini Sandwich oeuf mimosa
- Buns surimi saveur crabe, coriandre
- Pain polaire thon et poivron
- Wrap saumon fumée, pesto, tomate confite.

PLATEAU MINI-SANDWICHS TERROIR*

48€ HT
40 pièces

*Commande 72h à l'avance minimum

- Navette sésame tomate et poulet au curry.
- Navette pavot, mousse de chèvre et poivrons
- Wraps poulet, mimolette et roquette.
- Wraps caviar d'aubergines et légumes grillés
- Petits pains spéciaux tomate mozzarella
- roquette.
- Petits pains spéciaux bresaola, artichauts et parmesan.

PLATEAU MINI-SANDWICHS DÉLICES*

65€ HT
35 pièces

Commande 96h à l'avance

- Brioche poêlée, pastrami, pickles oignons, cornichon, sauce anglaise
- Navette, saumon mariné, crème fêta citron, poudre d'olives noir
- Gaufre salée, œuf mimosa, jambon de dinde, ciboulette
- Wrap spianatta, roquette, parmesan, oignon frit
- Bruschetta chèvre, tomate confite, miel gingembre, noix

*modification des pièces possible selon approvisionnement



NOS PLATEAUX COCKTAILS SALÉS : PIÈCES CANAPÉS

Un moment savoureux à partager à plusieurs !



PLATEAU VÉGÉTARIEN*



60€ HT

54 pièces

*Commande 72h à l'avance minimum

- Canapé houmous, fève et combawa
- Canapé tous Artichaut
- Cake tomate chèvre olive
- Blinis crème de betterave citron confit
- Dôme champignon, parfum de truffes
- Pain d'épices, comté, crème citron vert
- Canapé gaspacho de tomates, féta
- Canapé guacamole, mozzarella basilic
- Canapé œuf mimosa

PLATEAU CANAPÉS L'INTEMPOREL*



60€ HT

54 pièces

*Commande 72h à l'avance minimum

- Canapé St-Môret, noisette, paprika
- Canapé mousson de canard & griotte
- Canapé œuf mimosa
- Blinis crevette raifort
- Canapé Tarama à l'aneth
- Canapé jambon de pays, abricot sec
- Canapé tapenade de tomates, mozzarella
- Canapé pétoncle crème citronné
- Canapé anchoïade

PLATEAU CANAPÉS ARÔMES*



65€ HT

54 pièces

*Commande 72h à l'avance minimum

- Canapé saumon fumé, ail et fines herbes
- Canapé mousse de marron, magret fumé
- Canapé bleue, poire, pavot
- Canapé sardine, tomate confite, piment d'Espelette
- Blinis rilette de maquereau, goutte de poivron
- Canapé Involtini, crème de cerises noire
- Canapé poulet, curry, ananas
- Canapé crème d'ail des Ours, œuf de poisson
- Canapé bœuf séché, crème parmesan

PLATEAU CANAPÉ PRESTIGE*

Minimum 2 plateaux



75€ HT

48 pièces

Commande 96h à l'avance

- Finger de truite, huile vanille, mangue & asperge verte
- Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche
- La pomme d'amour au foie gras, gelée de framboise
- Mille-feuille volaille, citron confit, coriandre, comté
- Tortilla, pétoncle, crème citronné
- Pomme de terre rôtie, œuf de hareng, cornichon, crème d'oignons rouge
- Sphère de chèvre, thym, verveine, raisin & pistache
- Mille-feuille bresaola, Comté, mascarpone, framboise & thym

*modification des pièces possible selon approvisionnement



NOS PLATEAUX COCKTAILS SUCRÉS :

Un moment savoureux à partager à plusieurs !



FAIT MAISON

PLATEAU DE MOELLEUX

.....
37€ HT
70 pièces

*Assortiment de moelleux
sélectionnés par le chef.

Exemples :

Madeleines
Financiers
Mini moelleux framboise
Mini moelleux pistache
Mini moelleux citron



FAIT MAISON

PLATEAU SAVEURS SUCRÉES

.....
59€ HT
48 pièces

*Assortiment de pièces sucrées
sélectionnées par le chef.

Exemples :

Mini tartelettes poire amandine
Macarons
Mini éclairs
Royal chocolat
Choux pralin



FAIT MAISON

PLATEAU DE MACARONS

.....
57€ HT
50 pièces

*Assortiment de macarons
sélectionnés par le chef.

Exemples :

Citron
Caramel beurre salé
Framboise
Café
Chocolat



CAVE & BOISSONS

VINS ROUGES

Bordeaux, Château des Antonins 2016, 75 cl.....	10.00€ HT
Côte du Rhône, Les Oliviers, 75 cl.....	12.00€ HT
Brouilly, Domaine Mandrilon, 75 cl.....	18.00€ HT

VINS ROSÉS

Bordeaux, Château des Antonins, Rosé, 75 cl.....	12.00€ HT
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Rosé 75 cl.....	12.00€ HT

VINS BLANCS

Bordeaux, Château des Antonins 2020, Blanc, 75 cl.....	12.00€ HT
Languedoc, Vitrail sur Abbaye, Abbaye de Valmagne, Blanc, Bio, 75 cl.....	21.00€ HT

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Saumur brut effervescent, Domaine La Pièce Aux Moines, 75 cl.....	15.00€ HT
Champagne AOC, Libera Me, Abbaye de Monial, Blanc de Noirs, 75 cl.....	28.00€ HT

BOISSONS ET JUS DE FRUITS

Eau minérale - Eau gazeuse, 50 cl.....	1.50€ HT
Eau minérale - Eau gazeuse, 1.5 litre.....	2.50€ HT
Coca Cola, 1.25 litre.....	4.50€ HT
Coca Cola Zero - light, 1.25 litre.....	4.50€ HT
Ice tea pêche, 1.5 litre.....	4.70€ HT
Jus d'oranges BIO, 1 litre.....	4.70€ HT
Jus Multifruit BIO, 1 litre.....	4.70€ HT
Jus de Pommes BIO, 1 litre.....	4.70€ HT

BOISSONS CHAUDES

Thermos d'eau chaude + sachet de thé avec matériel jetable.....	15.00€ HT
Thermos de café avec matériel jetable.....	15.00€ HT



NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

OBJET

Les présentes conditions générales de vente ont pour but de régir les relations contractuelles entre la société AU PANIER DES HALLES et toute personne passant commande de produits auprès de la société AU PANIER DES HALLES sur le site internet, par e-mail ou par téléphone. Elles s'appliquent ainsi, sans restriction ni réserve à l'ensemble des ventes des produits proposés par la Société AU PANIER DES HALLES.

Toute commande de PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES emporte automatiquement acceptation entière et inconditionnelle des présentes conditions générales, dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Ces conditions générales de vente sont accessibles à tout moment sur le site internet www.panierdeshalles.com. Le client déclare être majeur et en capacité d'accepter les présentes conditions.

COMMANDES

1. Toute commande doit être confirmée par écrit (email ou site internet). Pour les plateaux repas, la veille avant 18:00 (jours ouvrés). Pour le coin pique-nique, 72h avant. Pour les buffets, cocktails, à partager et petits déjeuners sans services annexes, 48h à l'avance (jours ouvrés). Toute commande de Buffets/Cocktails avec services annexes (installation, maîtres d'hôtel, animations culinaires, locations de matériels, demandes spécifiques...) feront l'objet de devis spécifiques avec des Conditions de Vente spécifiques. Passé ce délai, les choix indiqués pourront être modifiés par nos soins sans préavis. Toute commande destinée à être livrée sur des lieux atypiques ou salons ne pourra pas être passée par le site web mais par téléphone ou mail, et devra faire l'objet d'une confirmation par nos chargé(e)s de clientèle.

2. Notre nouvelle gamme de plateaux dite de "Dernière Minute" (DM) est accessible tous les jours de la semaine pour des commandes du jour. (JO) Ces commandes de "Dernière Minute" seront traitées par ordre d'arrivée. L'horaire de livraison de ces commandes de "dernière minute" devra être confirmée par nos chargé(e)s de clientèle. Une commande DM validée par téléphone ne pourra pas être annulée.

3. AU PANIER DES HALLES se réserve le droit de refuser toute commande d'un CLIENT avec lequel il existe un litige avéré (retards de paiement par exemple).

4. Toute commande doit faire l'objet d'une confirmation de notre part attestant de la prise en compte de votre prestation. Tous nos devis devront être confirmés par nos soins. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter par téléphone au 01 40 96 21 79.

LE CLIENT est responsable de l'exactitude de sa commande et AU PANIER DES HALLES ne pourra pas être tenu responsable d'une erreur validée par le CLIENT ou d'une éventuelle utilisation de son compte ou de son identité par un tiers.

5. Il n'y a pas de minimum de commande pour les plateaux repas et cocktails, à partager.

6. Toute prestation de buffets, le coin pique-nique, salés et pauses requiert un minimum de 10 personnes. Pour les petits déjeuners, un minimum de 6 personnes.

7. Les commandes du week-end ou jours fériés doivent être passées la veille avant 12h (midi), jours ouvrés.

8. Pour toute commande supérieure à 1500 € ht, un acompte de 30% est demandé.

9. Toute commande de plateaux repas pourra être annulée la veille de la prestation au minimum avant 17h. Pour les Buffets/Cocktails, à partager et les poke bowls/sandwichs sans service l'annulation doit nous parvenir par écrit, au moins 48h avant la prestation. Faute de quoi cette dernière sera due en totalité.

S'agissant de produits qui, du fait de leur nature, ne peuvent être réexpédiés ou sont susceptibles de se détériorer et de se périmer rapidement, le CLIENT ne bénéficiera pas d'un droit de rétractation concernant les commandes de produits, conformément aux dispositions de l'article L.121-20-2 du code de la consommation.

10. Pendant la période estivale (du 15 juillet au 31 août) et en fin de carte, AU PANIER DES HALLES se réserve le droit de limiter le nombre de références disponibles ou de modifier des recettes. Cette limitation sera communiquée par le biais du site Internet, par mail, et par nos chargé(e)s de clientèle au moment de la confirmation des commandes.

LIVRAISONS

1. Nous livrons sur paris (75), sa région (91, 92, 93, 94, 95, 77, 78), 7j/7 avec des créneaux de 30 minutes pour les petits déjeuners (entre 6h30 et 8h) et de 2h (H-2) pour le déjeuner et le soir. Cependant, les horaires habituels de livraison sont de 6h30 à 18h00, 12h maxi pour WE et JF. Pour toutes livraisons en dehors de ces horaires, merci de nous contacter.

2. Les données nécessaires à la livraison sont : l'adresse exacte détaillée incluant : bâtiment, code(s) porte(s), n° de salle, contact(s) sur place, téléphone (portable impératif pour les soirs, WE, jours fériés et petits déjeuners). Et toutes spécificités permettant de livrer dans des conditions optimales (exemple : chantiers, accès livraisons, pièce d'identité etc.). Pour toute donnée insuffisante ou erronée entraînant un retard ou une impossibilité de livrer, la totalité de la prestation sera due, avec d'éventuels frais supplémentaires. Une plage horaire d'au moins 1/2h est demandée pour les livraisons de petits déjeuners et pauses le matin avant 8h30. Le numéro de portable d'un contact sur place est obligatoire. Si ce numéro devait manquer ou était injoignable, AU PANIER DES HALLES ne pourra pas être tenu responsable d'éventuels retards.

3. Sauf accord cadre spécifique convenu et signé entre le CLIENT et AU PANIER DES HALLES, les frais de livraison seront systématiquement facturés. La livraison est offerte pour toute commande de plateaux repas supérieure à 200€ HT. Elle sera systématiquement facturée (sauf accord cadre) pour les petits déjeuners, cocktails, et buffets, ainsi que les commandes le jour même, les week-ends et jours fériés.

4. Le forfait livraison est de 23,90 € ht en semaine pour la petite couronne : 75, 92, 93, 94. Pour les zones suivantes : 77, 78, 91, 95, 60, 59 nous contacter. Le forfait livraison week-ends et jours fériés est de 50€ ht pour la petite couronne : 75, 92, 93, 94. Pour les zones suivantes : 77, 78, 91, 95, 60, 59 nous contacter.

5. Sauf accord cadre spécifique signé entre AU PANIER DES HALLES et LE CLIENT, les livraisons à heure fixe, dans un lieu public, demandant une manutention spéciale ou un délai inhabituel (au-delà d'1/4h d'attente) font l'objet d'une tarification particulière de 20€ h.t supplémentaires.

Les livraisons spéciales après 18h ou les week-ends, jours fériés, gares, foires et salons sont facturées 50 € HT. Les prestations d'animation, de reprise de matériel loué ou tout autre demande seront considérées comme des PRESTATIONS ANNEXES et ne sont pas concernées par ces frais de livraison. Elles feront l'objet de devis particuliers avec leurs propres frais de livraison.

6. Pour des raisons de trafic en région parisienne, les livraisons peuvent être effectuées jusqu'à 2h avant l'heure prescrite par LE CLIENT.

7. Pour les commandes de dernière minute, le forfait livraison sera systématiquement appliqué quelque soit le produit et le montant de la facture ou la zone de livraison.

8. Toute commande doit être vérifiée lors de la livraison. La signature du bon de livraison ou du PDA atteste de la conformité des produits. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte dès lors.

9. AU PANIER DES HALLES offre désormais à ses clients un service de géolocalisation des livraisons, sous réserve qu'ils aient communiqué leur numéro de téléphone portable. LE CLIENT pourra recevoir un SMS lui permettant de connaître le statut de l'acheminement de sa commande (Hors PRESTATIONS ANNEXES). Ce SMS est envoyé à titre d'information et ne saurait engager AU PANIER DES HALLES dans la mesure où des aléas techniques ou majeurs ne pourraient être pris en compte en temps réel. AU PANIER DES HALLES par un engagement de moyens prendra les dispositions nécessaires pour prévenir LE CLIENT. En tout état de cause, AU PANIER DES HALLES ne sera jamais tenu responsable des dysfonctionnements de ce service.

10- En cas de retard ou d'impossibilité de livrer en raison de causes indépendantes des équipes logistiques du AU PANIER DES HALLES, LE CLIENT sera contacté pour fixer le cas échéant, une autre heure de livraison. En cas de livraison à une adresse différente de celle confirmée dans le bon de commande, des frais de livraison supplémentaires seront facturés au CLIENT.

LES PRIX

1. Les prix des PRODUITS commercialisés par AU PANIER DES HALLES sont indiqués en € HT. Les tarifs sont réputés valables jusqu'au prochain changement de carte. Cependant, AU PANIER DES HALLES se réserve le droit de réajuster l'ensemble des prix de vente des PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES suite à tout changement de taxes, de charges nouvelles, de modifications substantielles des prix des matières premières entrant dans la composition des PRODUITS, ou plus généralement suite à tout événement exceptionnel ayant une incidence sur le coût de fabrication et/ou de livraison des PRODUITS.

2. Les commandes destinées à être livrées sur un salon seront soumises à une majoration minimum de 10% sur l'ensemble de la facture (12 à 15% sur certains sites au titre des redevances perçues par les sites).

RÉCLAMATIONS

1. Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison ou sur PDA atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.

2. Pour être prise en compte, toute réclamation devra impérativement être formulée par écrit (par e-mail de préférence) et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.

3. Les mentions « Réserve » ou « Sous réserve de déballage » ne sont pas recevables en cas de litige.

PRESTATIONS ANNEXES

On appelle Prestations Annexes, l'ensemble non exhaustif des services définis comme suit : installation des Buffets/Cocktails, service de maîtres d'hôtel, location de matériel, animations culinaires, livraison sur les salons ou tout autre lieu nécessitant une autorisation spécifique de livraison.

Ces prestations annexes nécessitent des conditions de vente spécifiques et vous seront adressées avec un devis dédié.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

1. Nos produits sont destinés à la consommation immédiate et doivent être conservés dans un endroit entre 0 et 4°C. Ils doivent être manipulés avec soin, à l'horizontal, pour ne pas les renverser.

2. Ils sont livrés dans des emballages en carton permettant leur conservation durant quelques heures à température ambiante.

3. En cas de fortes températures, des housses isothermes (25 € ht / housse) sont proposées. Ces housses permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits. Elles doivent être demandées par le client, en fonction de ses propres conditions de stockage temporaire (absence d'air conditionné, délai d'attente trop long, etc.). Une reprise des housses peut être envisagée.

PRODUITS

1. Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux repas, buffets et cocktails, en fonction des aléas liés aux approvisionnements et aux cours des matières premières.

2. Pour des raisons d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise, ni échangée.

3. Pour les cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous consulter par écrit, en nous précisant la nature de l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose, vegans et végétariens sont disponibles.

4. Les photos ne sont pas contractuelles, néanmoins elles sont au plus proche de la réalité de nos produits.

5. La disponibilité, le tarif et le millésime des vins peuvent varier de façon indépendante de notre volonté.

6. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Conformément aux dispositions de l'article L 3342-1 du Code de la Santé Publique, la vente d'alcool à des mineurs de moins de seize ans est interdite.

FACTURATION ET PAIEMENT

1. S'agissant de produits alimentaires, les délais de paiement sont à réception de facture (hors accords commerciaux signés entre AU PANIER DES HALLES et LE CLIENT).

2. Les tarifs : les prix sont ceux de la carte en vigueur, ils s'entendent hors taxes, TVA en sus : 10 % pour l'alimentaire, et 20% pour les alcools et les frais de livraison et services

3. Les factures sont envoyées par courrier ou e-mail après la prestation. Pour les particuliers ne pouvant pas bénéficier d'un compte AU PANIER DES HALLES, le paiement est exigé à la livraison par chèque ou carte bleue à la prise de commande.

4. Pour tout nouveau client, il est impératif de nous retourner la fiche d'ouverture de compte dûment renseignée. Le paiement sera obligatoirement demandé pour toute première commande.

5. Le paiement se fait par virement bancaire, chèque ou carte bleue en ligne ou par téléphone.

6. Toute somme non payée à l'échéance entraîne l'application d'une pénalité au taux de 1.3% par mois de retard, à laquelle s'ajouteront des frais de recouvrement. Ces pénalités sont exigibles de plein droit, sans relance, ou mise en demeure préalable et commencent à courir le jour suivant la date de règlement prévue sur la facture.

7. Seuls les prix indiqués sur notre site internet www.panierdeshalles.com sont en vigueur le jour de la commande.

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION CONNECTÉES

Disponible
24/7



SMART FRIDGE



Restaure
jusqu'à 60
personnes par
jour



Sans loyer /
Sans frais
cachés



Notre qualité
traiteur au
quotidien



DISTRIBUTEUR CONNECTÉ





STANISLAS DELIBES

 STANISLAS@JELO.CO

 06 64 77 24 34



HAVRA GOULAMALY

 PARTENARIAT@JELO.CO

 07 57 07 78 36

#CUISINER EST UN VRAI METIER



VALÉRIE LESAGE



CONTACT@PANIERDESHALLES.FR



01 40 96 21 79

WWW.PANIERDESHALLES.COM