



**AU
PANIER
DES HALLES**
Traiteur Paris

PETITS DÉJEUNERS

COCKTAILS

PLATEAUX REPAS

BUFFETS

À partir du 1er Avril 2024



SOMMAIRE

1. NOS CONDITIONS COMMERCIALES

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
- EMBALLAGE 100% ÉCO CONÇU

4. NOTRE MENU

- PETITS DEJEUNERS
- NOS SALADES
- NOS PLATEAUX REPAS
- BUFFETS
- NOS PLANCHES APERO
- 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 17 heures (jours ouvrés).

Pour des commandes le jour même, nous appeler pour connaître nos disponibilités de livraison.

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 PLANCHES

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.

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.

NOUS CONTACTER
contact@panierdeshalles.fr
01.40.96.21.79

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 donnent le meilleur d'elles-mêmes pour vous proposer des cartes gourmandes et variées.



LES PRODUITS

Nous travaillons avec des produits frais et tous nos plats sont "Faits 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



FR
94.034.003
CE

Notre laboratoire est le centre névralgique de la production. Le respect de la qualité et l'hygiène est assuré par notre responsable qualité et notre partenaire Traqfood.



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 !





EMBALLAGE 100% ÉCO CONÇU PRODUIT EN FRANCE



Assiettes en pulpe de canne.

Nos assiettes sont en pulpe de canne. Cette matière est issue de la production du sucre. Elle est fabriquée à partir de bagasse, co-produit de la production de sucre. Nos assiettes sont donc constituées de matières naturelles. Ces assiettes sont recyclables dans la poubelle jaune.



Des couverts en bois qui sont recyclables & couverts en inox réutilisables

Des couverts en bois ou en inox sont proposés dans nos plateaux repas. Ce sont des alternatives au plastique qui sont :

- Constitués de matières naturelles pour le bois & sont recyclables.
- Lavables, réutilisables et recyclables à l'infini pour les couverts en inox.

Couvercles en plastique (PE ou PP) recyclés et recyclables.

Afin que vos mets vous arrivent intacts, nous avons décidé de fermer nos assiettes à l'aide de couvercles. Nos couvercles sont en plastique recyclés et recyclables. En effet, les alternatives aux couvercles en plastiques sont peu nombreuses et peu adaptées à nos assiettes. Néanmoins, nous sommes conscients des progrès que nous pouvons faire afin de limiter l'impact environnemental de nos emballages. Ces assiettes sont recyclables dans la poubelle jaune.



Plateaux en carton recyclables.

Les plateaux dans lesquels vos plats sont disposés sont constitués de carton recyclable ! Les plateaux prestigieux peuvent même être réutilisés si vous le souhaitez !



Gobelet en carton sans plastique.

Récemment, nous avons substitué nos gobelets par des gobelets en carton. En effet, certains gobelets sur le marché sont constitués d'un fin laminage de plastique utilisé pour améliorer son étanchéité. Pour les recycler, il faut les déposer dans la poubelle jaune !



Verre en verre pour le prestige

Un verre en verre est proposé dans nos plateaux prestige. Ce verre est évidemment lavable, réutilisable et recyclable ! Pour cela, il faut les déposer dans le bac de tri de couleur verte.

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 ou des coupelles de salade de fruits vendues par 6 à 17,40€ 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, gobelet)

Livrés séparément :

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

NOS PLATEAUX REPAS

"CLASSIQUES"

23€ HT

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

L'ŒUF POCHÉ



Fenouil confit et mozzarella di bufala AOP

Œuf poché, houmous, salade fraîche de concombre, tomates, pommes de terre, pois chiches et roquette

Tiramisu aux fruits rouges



LE POULET GRILLÉ



Salade niçoise

Poulet grillé, spaghetti et antipasti

Moelleux au chocolat et crème anglaise



LE SAUMON GRILLÉ



Sauté de courgettes et fromage de chèvre

Saumon grillé et sauce avocat, tartare de mangue, concombre, tomates et coriandre, pommes de terre au safran et Vitelotte et quartier de citron vert

Dacquoise coco, bavarois mangue-passion et ganache montée au chocolat blanc Waina



LE RÔTI DE BOEUF



Tartelette aubergine et parmesan

Rôti de bœuf, sauce tartare, salade de blé, tomates, haricots verts et persil plat

Dacquoise coco, bavarois mangue-passion et ganache montée au chocolat blanc Waina



NOS PLATEAUX REPAS

"GOURMANDS"

25€ HT

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

L'AUBERGINE RÔTIE



Salade grecque revisitée

Aubergine rôtie au thym, mozzarella, sauce tomate, salade de blé et poivrons confits

Macaron à la framboise et citron yuzu



LA BROCHETTE DE POULET



Scone au saumon fumé, tzatziki et radis rouges

Brochette de poulet mariné au citron, pâtes au pesto et pignons de pin grillés, tartare de tomates aux herbes

Eclair dulce de leche, bavaois vanille et noix de macadamia



LE PAVÉ DE CABILLAUD



Springs Rolls aux crevettes

Pavé de cabillaud, riz aux olives, tomates et fenouils confits

Tiramisu aux fruits rouges



LE RUMSTECK GRILLÉ



Duo de brochettes, melon-coppa et tomate mozzarella di bufala AOP 

Pavé de rumsteck grillé, pommes de terre grenaille, brunoise de tomates, poivrons, oignons et sauce chimichurri

Entremet au chocolat noir 70% Guanaja et mousse à la framboise



NOS PLATEAUX REPAS "SPECIAUX"

26€ HT

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

SALADE FRAICHE



Gaspacho andalou

**Houmous, salade fraîche de
concombre, tomates, pommes
de terre, pois chiches et
roquette**

Salade de fraises et framboises



HAUT DE CUISSE



Tzatzíki, concombre et tomates

**Haut de cuisse de poulet
braisé, riz parfumé, carottes
confites au four et sauce aux
herbes**

Fromage blanc, compotée de
fruits rouges



DOS DE LIEU NOIR



Taboulé de boulgour à la
libanaise

**Dos de lieu noir, compotée de
légumes d'été et salade de
pépinettes**

Salade de fruits



NOS PLATEAUX REPAS

"PRESTIGE"

Commande à faire au moins 48h à l'avance !

29€ HT

LE FILET DE BŒUF



Salade landaise au magret de canard fumé

Filet de bœuf aux épices, pâtes fraîches et légumes façon thaï

Tarte aux fraises



LE CARPACCIO DE BRESAOLA



Jambon de Parme, roquette et burrata 

Carpaccio de bresaola et antipasti de roquette, parmesan, tomates, aubergines et fenouil, vinaigrette au citron

Entremet aux trois citrons et limoncello



LE THON MI-CUIT



Miettes de crabe épicé, pomelos et tartare de mangue

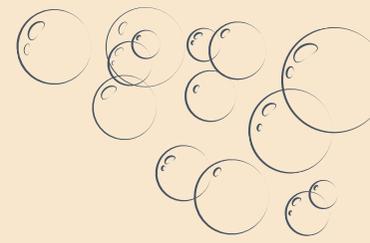
Thon mi-cuit aux herbes et sésame cantonais, wok de légumes

Tarte au chocolat blanc Waina, framboises et noix de macadamia



NOS PLATEAUX REPAS

Exemples de nos packagings



CLASSIQUES /
GOURMANDS & SPECIAUX



PRESTIGE



(10 PERSONNES MINIMUM)

NOS BUFFETS

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

24€ HT FORMULE 1

1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers*

ENTREES

- Salade niçoise
- Sauté de courgettes et fromage de chèvre
- Tartelette aubergine et parmesan
- Fenouil confit et mozzarella di bufala AOP (Sans gluten)
- Scone au saumon fumé, tzatzíki et radis rouges
- Springs Rolls aux crevettes
- Duo de brochettes, melon-coppa et tomate mozzarella di bufala AOP
- Salade grecque revisitée

28€ HT FORMULE 2

2 entrées | 2 plats | 1 dessert / pers*

PLATS

- Poulet grillé, spaghetti et antipasti
- Saumon grillé et sauce avocat, tartare de mangue, concombre, tomates et coriandre, pommes de terre au safran et Vitelotte et quartier de citron vert
- Rôti de bœuf, sauce tartare, salade de blé, tomates, haricots verts et persil plat
- Œuf poché, houmous, salade fraîche de concombre, tomates, pommes de terre, pois chiches et roquette
- Brochette de poulet mariné au citron, pâtes au pesto et pignons de pin grillés, tartare de tomates aux herbes
- Pavé de cabillaud, riz aux olives, tomates et fenouils confits
- Pavé de rumsteck grillé, pommes de terre grenaille, brunoise de tomates, poivrons, oignons et sauce chimichurri
- Aubergine rôtie au thym, mozzarella, sauce tomate, salade de blé et poivrons confits

32€ HT FORMULE 3

2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers*

DESSERTS

- Moelleux au chocolat et crème anglaise
- Dacquoise coco, bavarois mangue-passion et ganache montée au chocolat blanc Waina
- Tiramisu aux fruits rouges
- Eclair dulce de leche, bavarois vanille et noix de macadamia
- Entremet au chocolat noir 70% Guanaja et mousse à la framboise
- Macaron à la framboise et citron yuzu

NOS PLANCHES APÉRO

POUR 10 PERSONNES

Inclus: assiettes en carton, couverts, pain, serviettes.

35€ HT

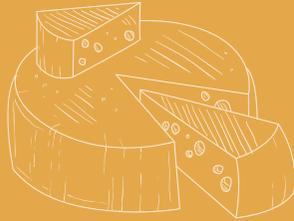


PLANCHE DE FROMAGE

Pour 10 personnes



35€ HT

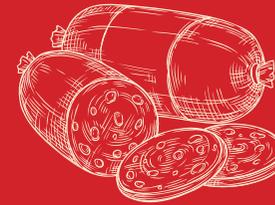


PLANCHE DE CHARCUTERIE

Pour 10 personnes



NOS BOISSONS

BOISSONS FROIDES

Eau minérale, 50 cl.....	1.50€ HT
Eau gazeuse, 50 cl.....	1.50€ HT
Eau minérale, 1.5 litres.....	2.50€ HT
Eau gazeuse, 1 litre.....	2.50€ HT
Coca Cola, 1.25 litres.....	4.50€ HT
Coca Cola Zero 1.25 litres.....	4.50€ HT
Ice tea pêche, 1.5 litres.....	4.70€ HT
Jus Multifruits BIO, 1 litre.....	4.70€ HT
Jus de Pomme BIO, 1 litre.....	4.70€ HT
Jus d'orange BIO, 1 litre.....	4.70€ HT

BOISSONS CHAUDES

En cas de rupture de stock, un produit équivalent sera livré

Thermos d'eau chaude + gobelets sans plastique + sachet de thé bio / commerce équitable	15.00€ HT
Thermos de café avec gobelets sans plastique.....	15.00€ HT



NOTRE CAVE

VINS ROUGES

Bordeaux, Château des Antonins, 75 cl.....	10.00€ HT	
Côte du Rhône, Chartreuse de Valbonne, 2022 75 cl.....	12.00€ HT	
Brouilly, Domaine Tavian, 2021 75 cl.....	18.00€ HT	

VINS ROSÉS

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

VINS BLANCS

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

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Crémant Bourgogne, 2017, 75 cl.....	15.00€ HT	
Champagne Champagne Monial – Libera me, Blanc de Noirs, 75 cl.....	28.00€ HT	

En cas de rupture de stock, un produit équivalent sera livré

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 17:00 (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 chargés(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 chargés(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 11H00, 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 12h. 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 chargés(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 25.00 € 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
engagement



Notre qualité
traiteur au
quotidien



DISTRIBUTEUR CONNECTÉ



*20 repas par jour suffisent pour autofinancer la solution de restauration connectée ainsi que le service de réapprovisionnement



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