

Menus de fêtes inclus !



**AU
PANIER
DES HALLES**
Traiteur Paris

CARTE AUTOMNE - HIVER

2019 - 2020



DÉLAIS DE COMMANDE

PLATEAUX REPAS

La veille avant 18 heures (jours ouvrés).
Le jour même pour vos commandes de dernière minute,
selon les stocks disponibles et le planning de livraison.

BUFFETS, COCKTAILS, À PARTAGER, PETITS DÉJEUNERS & PAUSES

48 heures avant (jours ouvrés).

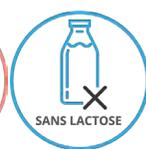
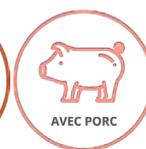
POKE BOWLS ET SANDWICHS

72 heures avant (jours ouvrés).

BUFFETS CHAUDS

1 semaine avant.

NOS PICTOGRAMMES



Pour toute commande hors délais,
contactez nous au 01 40 96 21 79.
Nous trouvons toujours une solution
pour vous servir !



SOMMAIRE

Délais de commande	P.1
Menus de fêtes	P.3
Les petits déjeuners & pauses	P.5
Les poke bowls	P.7
Les sandwichs	P.8
À partager	P.9
Les plateaux repas	P.11
Petit marché 21 € ht	P.12
Marché Gourmand 25 € ht	P.14
Coin des gourmets 29/35€ ht	P.17
Cocktails	P.19
Buffets	P.25
Buffets chauds	P.26
La cave & les boissons	P.27
Le matériel & l'événementiel	P.28
Conditions générales de vente	P.29



BUFFET DE FÊTES

FORMULE BUFFET DE FÊTES

Pour 10 personnes minimum



Comprend par personne, au choix :
2 entrées + 2 plats + 1 dessert

44€ HT par pers.

Les buffets comprennent le pain, le fromage, les assiettes, les couverts et les serviettes jetables, ils ne comprennent pas de boisson. Présentation traditionnelle en saladiers et plateaux.

MENU :

Langoustines glacées, quenelle de patate douce et chutney d'ananas et yuzu.

Foie gras mi-cuit au porto et à la pêche.

Sashimi de saint jacques marinées, gelée de grenade et yuzu, écrasé de pomme de terre, sel rose de L'Himalaya.

Filet de bœuf façon Rossini, poêlée de girolles, écrasé de panais et pomme de terre à la truffe blanche d'Alba.

Chapon farci aux marrons trio de patates et légumes verts.

Turbot à la japonaise, soja sucré sauce teriyaki, ravioles de navet, compotée d'algues et truffe noire.

Plateau de fromages affinés

Bûche chocolat Macae Brésil 62%, fruits de la passion et vanille.

Bûche traditionnelle aux marrons et à la vanille.

Bûche biscuit chocolat noir, streusel noisettes crémeux caramel Tanariva et mousse lactée vanille.



GALETTE DES ROIS

Fêtez la galette des rois au bureau !

Disponible du 1er au 31 janvier 2020.

Galette des rois à la frangipane

Pour 8-10 pers. environ

30€ HT

Cidre Brut ou Doux

75cl

9€ HT

Délais de commande : La veille avant 12 heures (jours ouvrés)

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI

39€ HT

- Langoustines glacées, quenelle de patate douce, chutney ananas et yuzu.
- Filet de bœuf façon Rossini, poêlé de girolles, écrasé de panais et pomme de terre à la truffe blanche d'Alba.
- Assiette de fromages affinés.
- Bûche chocolat Macaë, fruit de la passion et ganache chocolat blanc vanille.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Montagne Saint Emillon, Château Rocher Corbin, 75cl, page 27.



CHAPON FARCI AUX MARRONS

39€ HT

- Foie gras mi-cuit au porto, et à la pêche.
- Chapon farci aux marrons trio de patates et légumes verts
- Assiette de fromages affinés.
- Bûche traditionnelle aux marrons et à la vanille.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : St Nicolas de Bourgueil, Maison Foucher - «Les 7 Arpents», 75cl, page 27.



TURBOT À LA JAPONAISE

39€ HT

- Sashimi de saint jacques marinées, gelée de grenade et yuzu, écrasé de pomme de terre aux herbes et sel rose de l'Himalaya.
- Turbot à la japonaise, soja sucré sauce teriyaki, ravioles de navets, compotée d'algues et truffe noir.
- Assiette de fromages affinés.
- Bûche biscuit chocolat noir, streusel noisettes, crémeux caramel tanariva et mousse lactée vanille,
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Saint Veran, AOP, Domaine de la Feuillarde, 75cl, page 27.





PETITS DÉJEUNERS & PAUSES

Au Panier des Halles vous aide à bien commencer la journée et à rendre vos pauses plus savoureuses avec des formules complètes et gourmandes à déguster tout au long de la journée.

Délais de commande : 48h avant (jours ouvrés). Créneau de 30min. si livraison avant 8h30, dans le cas contraire, le créneau est d'1h.

COMPLÉMENTS & BOISSONS

Fruits :

Panier de fruits (1,5kg).....	35 € HT
Brochettes de 2 fruits frais.....	1,50 € HT
Salade de fruits frais individuelle.....	3,50 € HT

Mini viennoiseries :

Plateau de 30 mini viennoiseries.....	40 € HT
Mini croissant à l'unité.....	1,50 € HT
Mini pain au chocolat à l'unité.....	1,50 € HT
Mini pain au raisin à l'unité.....	1,50 € HT

Jus de fruits :

Jus d'orange pressé, 1L.....	6,70 € HT
Jus d'orange, 1L.....	4,70 € HT
Jus d'ananas, 1L.....	4,70 € HT
Jus de pommes, 1L.....	4,70 € HT
Jus de pamplemousse, 1L.....	4,70 € HT

Boissons chaudes :

Thermos de thé 6 à 8 personnes, matériel jetable.....	15 € HT
Thermos de café 6 à 8 personnes, matériel jetable.....	15 € HT



OPTION JUS D'ORANGE PRÉSSÉ :

+1 € HT / PERS

Apportez une touche plus vitaminée à vos petits déjeuners en entreprise en ajoutant l'option jus d'orange pressé à vos formules !

FORMULE PAUSE CAFÉ

à partir de 10 personnes.

7 € HT / PERS

Exemple pour 10 :

- 30g de biscuits secs (soit 2 ou 3 /pers),
- 2 thermos de café, 1 thermos de thé,
- 2 bouteilles de jus de fruits au choix 1L
- 1 bouteille d'eau plate 1,5L
- Kit matériel jetable



FORMULE PETIT-DÉJEUNER

à partir de 10 personnes.

9 € HT / PERS

Exemple pour 10 :

- 30 mini-viennoiseries (soit 3/pers.)
- 2 thermos de café, 1 thermos de thé
- 2 bouteilles de jus de fruits au choix 1L
- 1 bouteille d'eau plate 1,5L
- Kit matériel jetable



FORMULE PAUSE GOURMANDE

à partir de 10 personnes.

10 € HT / PERS

Exemple pour 10 :

- 50 fours frais sucrés (soit 5/pers.)
- 2 thermos de café, 1 thermos de thé
- 2 bouteilles de jus de fruits au choix 1L
- 1 bouteille d'eau plate 1,5L
- Kit matériel jetable



LES POKE BOWLS

POKE BOWL POULET

- Salade coleslaw et haddock fumé.
- Poulet aux épices, courge rôtie, fonio, brocolis, patate douce violette, concombre.
- Panacotta vanille et pommes à la manzana.
- 1 eau de source 50cl.



17 € HT



POKE BOWL SAUMON

- Tartare de tomates, mousse de chèvre, pesto au basilic et crumble à la tomate.
- Saumon mi cuit au sésame, céleri, pomme, chou-fleur, quinoa rouge, carottes râpées.
- Cubes de poires rôties au pain d'épices, crème au tiramisu.
- 1 eau de source 50cl.



17 € HT



Découvrez notre nouvelle gamme de menus sandwiches croustillants et savoureux ! Le tout conditionné dans un sac isotherme pratique et esthétique.

Commande dès 10 personnes minimum.

Inclus dans les paniers salés : un sac isotherme, une entrée salade, un sandwich, un dessert, 1 kit couverts-serviette biodégradables, 1 serviette rafraîchissante, 1 bouteille d'eau plate 50 cl, 1 gobelet carton.



LES SANDWICHS

LE TEXAS



- Salade coleslaw et haddock fumé.
- Poulet sauce barbecue, épinards, gruyère, tomates.
- Fromage blanc et compotée de fruits.
- 1 eau de source 50cl.

17 € HT



LE VEGGIE



- Tartare de tomates, mousse de chèvre, pesto et crumble à la tomate.
- Tzatziki, concombre tomate, artichauts à la romaine et roquette.
- Cubes de poires rôties au pain d'épices, crème au tiramisu.
- 1 eau de source 50cl.

17 € HT



LE NORDIQUE



- Salade de lentilles et fêtâ marinée
- Saumon fumé, céleri, pomme granny, roquette
- Panacotta vanille et pommes à la manzana.
- 1 eau de source 50cl.

17 € HT



LE PARISIEN



- Tzatziki, céleri et pommes vertes.
- Jambon blanc, comté et beurre à la moutarde à l'ancienne.
- Cappuccino au café et chocolat blanc.
- 1 eau de source 50cl.

17 € HT





LES BOXES À PARTAGER

— INFORMATIONS —

Délai de commande : 48h à l'avance (jours ouvrés), créneau de livraison de 2 heures avant l'horaire butoir demandé. Pour toutes commandes hors délais, le choix du chef est imposé en fonction des arrivages.

Inclus avec les boxes à partager : serviettes en papier.

Toutes nos boxes sont :



— TARIFS —

BOXES À PARTAGER CLASSIQUES — 8 À 10 PERS.

Apéritivo.....	80€ HT
Finger Food.....	80€ HT
Asia.....	100€ HT
Ramblas.....	90€ HT
Fruits.....	60€ HT
Tea Time.....	70€ HT

BOXES À PARTAGER CLASSIQUES — 4 À 6 PERS.

Mini Apéritivo.....	45€ HT
Mini Finger Food.....	45€ HT
Mini Asia.....	55€ HT
Mini Ramblas.....	50€ HT
Mini Fruits.....	35€ HT
Mini Tea Time.....	40€ HT



APERITIVO

- Olives noires leccino.
- Saltimboca de veau à la romaine.
- Artichauts à la romaine.
- Cubes de pecorino romano.
- Cubes de fromage manchego.
- Tomates cerises dattarino (version mini box).
- Mozzarella di bufala (version mini box).
- Tramezzini bresaola (version mini box).
- Brochettes melon jambon de parme (version mini box).



FINGER FOOD

- Navettes aux céréales et thon.
- Navettes chèvre miel et noix.
- Tomates cerises dattarino.
- Mozzarella di bufala.
- Jambon serrano.
- Pain libanais saumon (version mini box).
- Mini boules de campagne tomate mozza. (version mini box).
- Wraps poulet caesar. (version mini box).
- Wraps au bœuf épicé. (version mini box).



ASIA

- Crêpes roulées au crabe et à la mangue.
- Rouleaux de printemps aux crevettes x2 (version mini box).
- Brochettes de poulet au soja x2 (version mini box).
- Makis aux légumes x2 (version mini box).
- Californias saumon concombre x2 (version mini box).



RAMBLAS

- Poivrons piquillos.
- Cubes de fromage manchego.
- Empanadas x2. (version mini box).
- Gambas al ajillo et chorizo x2 (version mini box).
- Lomo tortilla x2. (version mini box).
- Jambon serrano. (version mini box).



FRUITS

- Sélection de fruits frais de saison du chef.



TEA TIME

- Choux différents parfums.
 - Cannelés.
 - Mini rochers coco.
 - Mini clafoutis.
- Macarons différents parfums (version mini box).
- Brownies (version mini box).
- Mini financiers variés x2 (version mini box).
- Mini moelleux (version mini box).





PLATEAUX REPAS RAFFINÉS

Trouvez le coffret repas qui s'adapte à votre type de réunion parmi nos 3 gammes !

LE PETIT
MARCHÉ

21€ ht

LE MARCHÉ
GOURMAND

25€ ht

LE COIN DES
GOURMETS

DE 29 À 35€ HT

NOS PICTOGRAMMES



COMMANDES EXPRESS

POUR VOS DEMANDES URGENTES, NOUS VOUS LAISSONS LA POSSIBILITÉ DE COMPLÉTER OU COMMANDER LE JOUR MÊME DE VOTRE DÉJEUNER, UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS.

TARIF UNIQUE DE 25€ HT*
POUR LES GAMMES DE 21 & 25€ HT*

CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRINCIPAL PARMIS NOS MENUS DE 21 À 25€ HT, LE CHEF CONFECTIONNERA VOTRE ENTRÉE ET UN DESSERT DU JOUR, EN FONCTION DES ARRIVAGES ET DES DISPONIBILITÉS.



Cette entrée de gamme saura satisfaire vos attentes de produits qualitatifs mais pour un budget raisonnable. Grâce à une sélection pointue de produits au rapport qualité-prix exceptionnel, vous pourrez bénéficier de tout le savoir faire de notre équipe de cuisine.

Chaque plateau repas de cette gamme est livré avec :

- Un verre en plastique rigide
- Une bouteille d'eau de source ou gazeuse 50cl au choix
- Un pain «cuit» du jour
- Des couverts inox et une grande serviette en papier
- Une assiette de fromage ou de fruits secs

Dans cette gamme retrouvez :

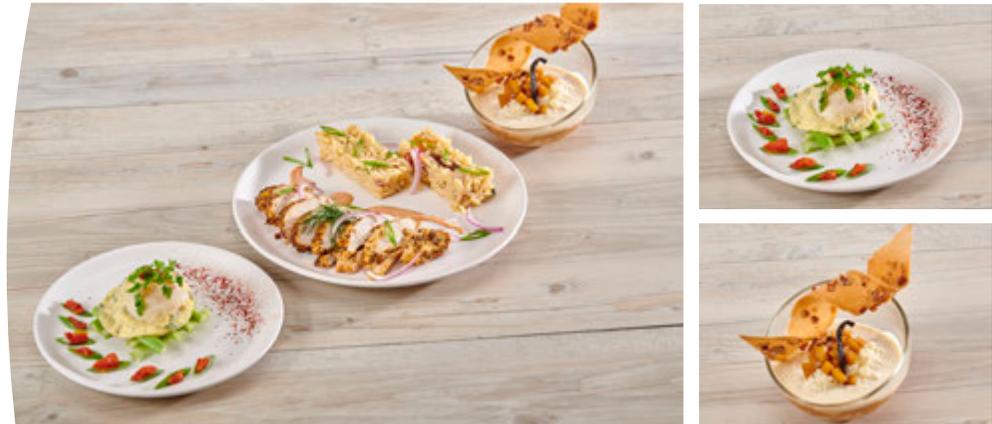


FILET DE POULET RÔTI AUX ÉPICES

21€ HT

- Poire à la fourme d'Ambert au four sur lit de céleri.
- Filet de poulet rôti aux épices, rissoni à la tomate confite au four, sauce rouge à la moutarde.
- Assiette de fromages affinés.
- Riz au lait normand (caramel au beurre salé et pommes poêlées).
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Château des Antonins, 2018, 75cl, page 27.



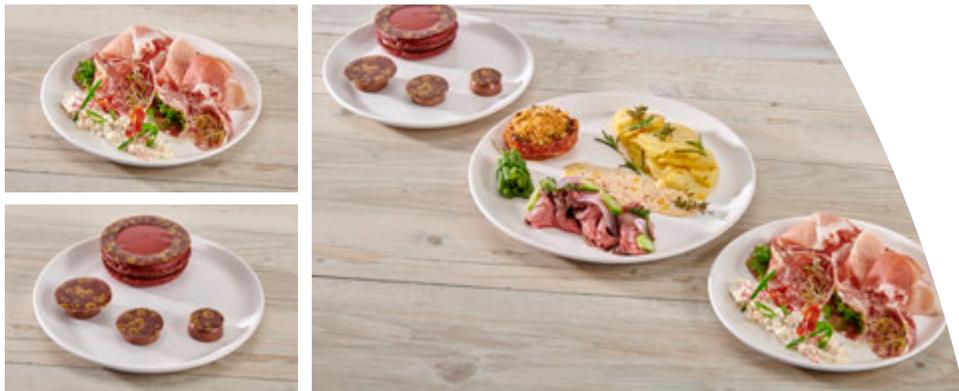
AUBERGINE EN MILLEFEUILLE

21€ HT

- Torta pascualina, tarte aux épinards et aux œufs.
- Aubergine en millefeuille, épinards, sauce tomate, poivrons, pignons de pin et parmesan, fonio aux légumes.
- Assiette de fromages affinés.
- Crumble au muesli. (Pomme poire raisin golden).
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Gris gris du Château Corneilla Côtes du Roussillon, AOP, 75cl, page 27.



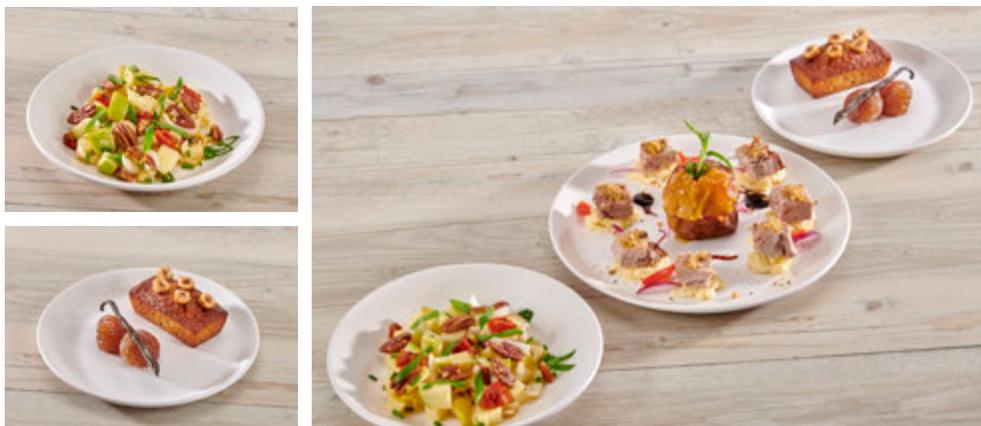


RÔTI DE BŒUF AU POIVRE

21€ HT

- Cerveille de canuts et charcuterie lyonnaise (fromage à l'échalotte)
- Roti de bœuf au poivre, gâteau de pomme de terre gratiné, tomate provençale, haricots verts à l'échalote, sauce au poivre.
- Assiette de fromages affinés.
- Macaron au chocolat.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Château de l'Engarran 2015/2016, AOC Grès de Montpellier, 75Cl, page 27.

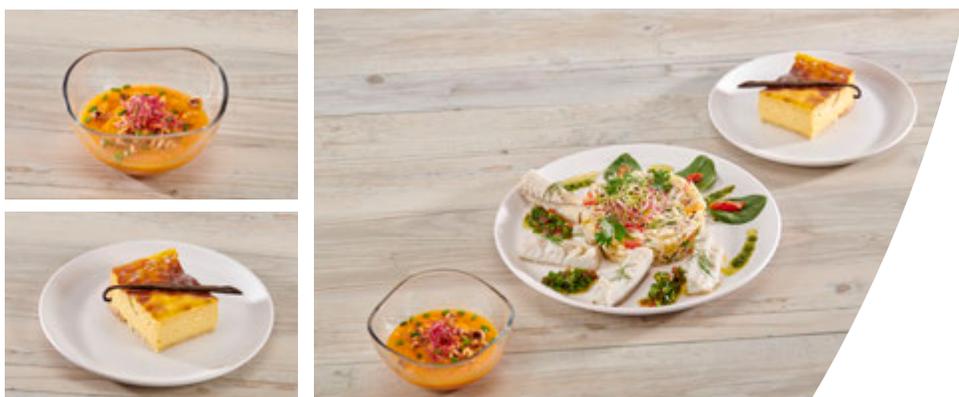


ENCHAUD PÉRIGOURDIN

21€ HT

- Salade d'endives, pommes granny, comté et noix, vinaigre de xérès.
- Enchaud périgourdin, pommes rôties au four, écrasé de pommes de terre et céleri sauce ciboulette.
- Assiette de fromages affinés.
- Cake aux marrons et au rhum.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Bordeaux, Château Thieuley, Vignobles Courselle, 2016, 75 cl, page 27.



DOS DE LIEU NOIR SAUCE NAHNJIM*

21€ HT

- Velouté de potimarron aux châtaignes.
- Dos de lieu noir sauce nahnjim, mélange de riz, coriandre, concombre civette et citron vert.
- Assiette de fromages affinés.
- Flan parisien.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Château Gravelines Carrat, Bordeaux blanc, 75cl, page 27.



* Version sans lactose et sans gluten disponible avec une salade de fruits en dessert au même tarif.



Le marché gourmand est une gamme de produits qui saura satisfaire vos attentes de produits frais. En relation directe avec des producteurs régionaux et locaux, nos chefs vous proposent des produits de saison sélectionnés pour leurs saveurs et leur excellente tenue sur plateaux : le marché sur votre bureau !

Chaque plateau repas de cette gamme est livré avec :

- Un verre en verre
- Une bouteille d'eau de source ou gazeuse 50cl au choix
- Un pain «cuit» du jour
- Des couverts inox et une grande serviette en papier
- Une assiette de fromages ou assiette de fruits secs.

Dans cette gamme retrouvez :

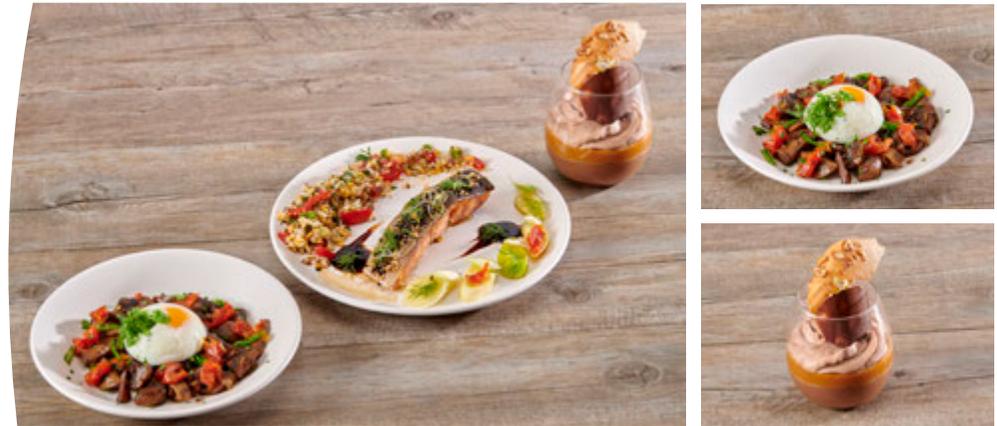


SAUMON AU SOJA

25€ HT

- Œuf cocotte et mélange de champignons sautés.
- Saumon au soja, sésame grillé et aneth, étuvée de poireaux au miel et mélange des Incas.
- Assiette de fromages affinés.
- Tentation caramel.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Bordeaux, Château Thieuley, Vignobles Courselle, 2016, 75 cl, page 27.

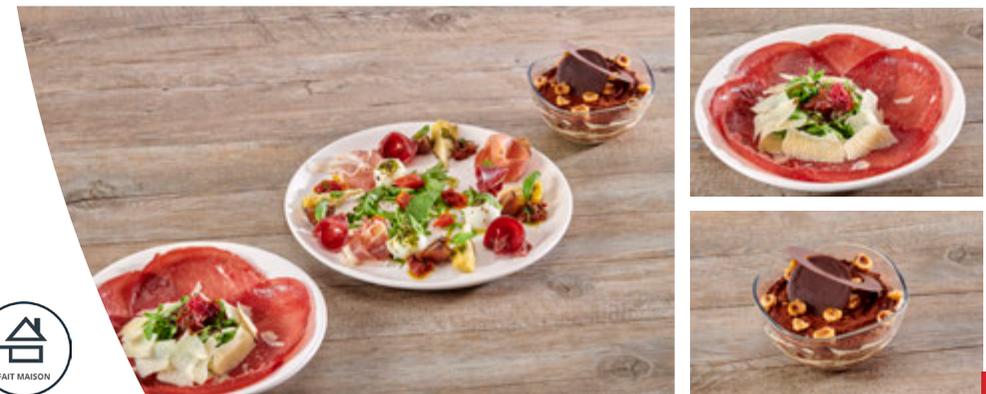


ASSIETTE D'ANTIPASTI

25€ HT

- Carpaccio di manzo, huile d'olive citron, roquette et copeaux de parmesan.
- Assiette d'antipasti, mozzarella di bufala, jambon de parme, coppa pecorino pepatto, artichauts à la romaine et pesto.
- Assiette de fromages affinés.
- Tiramisu de la nonna.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Carré du Prieur Rouge 2017 Bio, Côte Roannaise Loire, 75cl, page 27.





SALTIMBOCCA DE VEAU A LA ROMAINE

25€ HT

- Carpaccio de poivrons marinés, anchois de Napoli, et ricotta di bufala.
- Saltimbocca de veau à la romaine, caponatta et Fregola Sarda.
- Assiette de fromages affinés.
- Tarte aux abricots mousseline pistache.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Château de l'Engarran 2015/2016, AOC Grès de Montpellier, 75cl, page 27.

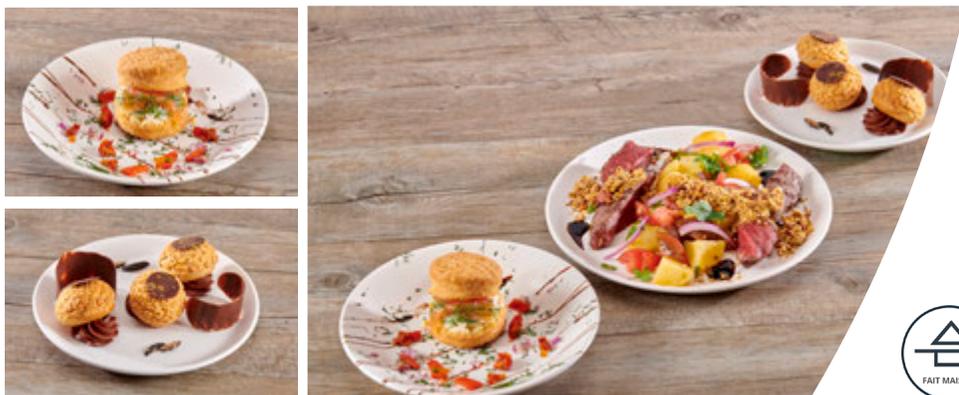


FILET DE CABILLAUD, SAUCE AU CURRY VERT

25€ HT

- Pastilla de poulet et légumes colombo.
- Filet de cabillaud, sauce au curry vert, riz et quinoa rouge au curry, sauté de tomates.
- Assiette de fromages affinés.
- Tarte aux poires revisitée.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Blanc, Château de l'Engarran 2017, AOC Languedoc, 75cl, page 27.



BROCHETTE DE BŒUF AU DUKKHA

25€ HT

- Scone au parmesan, saumon fumé, céleri et pomme granny.
- Brochette de bœuf au dukkha, salade de pommes de terre façon Balilla. (Cuisine orientale)
- Assiette de fromages affinés.
- Chou tonka et vanille et son crémeux chocolat.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Château des Antonins, 2018, 75cl, page 27.

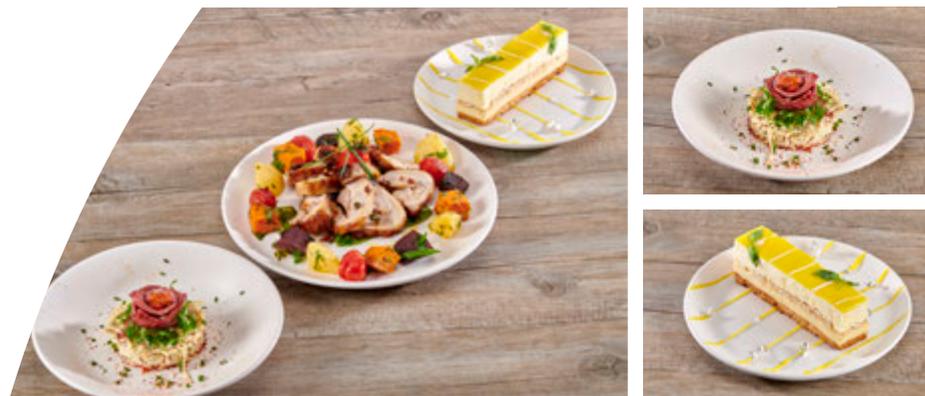


HAUT DE CUISSE DE POULET

25€ HT

- Céleri rémoulade, magret fumé et noix de sorrento.
- Haut de cuisse de poulet, sauce teriyaki, sauté de légumes d'hiver.
- Assiette de fromages affinés.
- Light Lemon au basilic thaï.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Carré du Prieur Rouge 2017 Bio, Côte Roannaise Loire, 75cl, page 27.



SALADE DE LENTILLES VERTES ET BOULGOUR

25€ HT

- Gros champignons farcis aux légumes, houmous à l'huile d'olive et au citron.
- Salade de lentilles vertes et boulgour, carottes rôties au dukkha, tomates aux aromates et oignons rouges.
- Assiette de fruits secs.
- Pomme verte acidulée confite aux épices.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Bordeaux blanc, Château Thieuley, Vignobles Courselle, 2016, 75 cl, page 27.



LE COIN DES GOURMETS



Un événement hors norme, une présentation de qualité, des invités de prestige : cette gamme a été conçue pour vous ! Nos chefs et leurs équipes ont confectionné avec le plus grand soin des saveurs pour le plaisir de vos papilles !

Chaque plateau repas de cette gamme est livré avec :

- Un verre en verre
- Une bouteille d'eau de source ou gazeuse 50cl au choix
- Un pain «cuit» du jour
- Des couverts inox et une grande serviette en papier
- Une assiette de fromages affinés.

Dans cette gamme retrouvez :

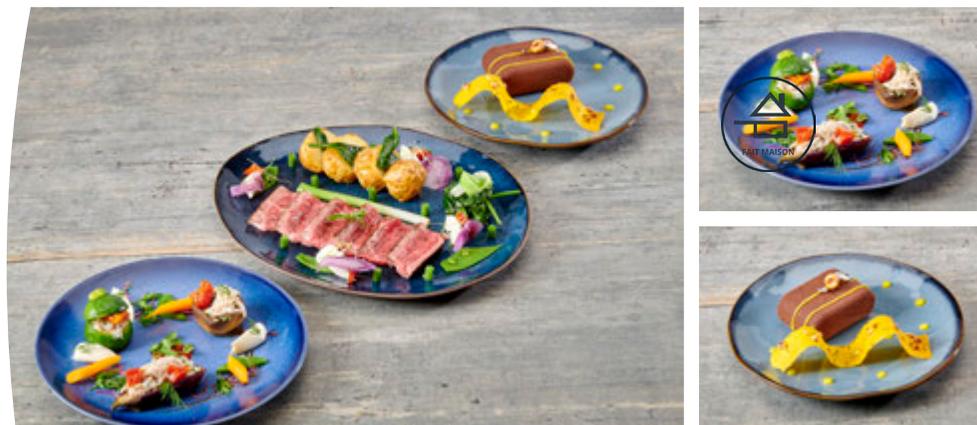


NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE

29€ HT

- Mini légumes farcis au crabe.
- Noix d'entrecôte d'Argentine, tombée d'épinards à l'huile d'olive, grosses pommes de terre en robe des champs, sauce au Philadelphia.
- Assiette de fromages affinés.
- Entremet Gianduja au yuzu, et au chocolat noir 64% cacao.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : St Nicolas de Bourgueil, Maison Foucher - «Les 7 Arpents», 75cl, page 27.

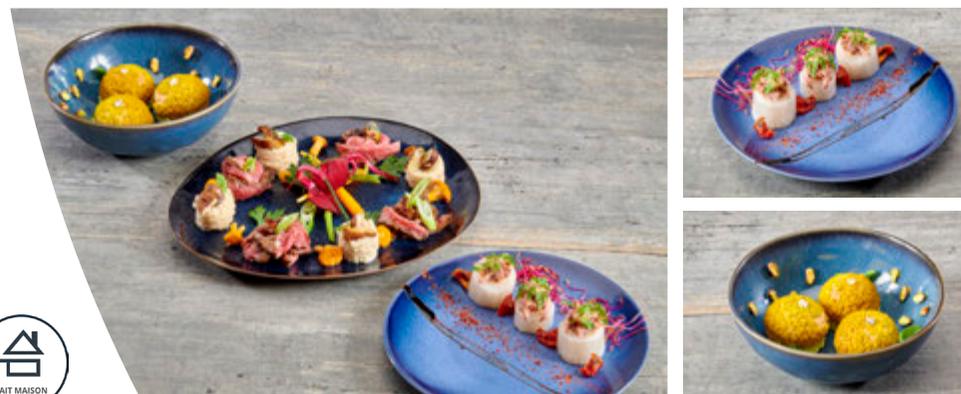


QUASI DE VEAU MARINÉ AU GINGEMBRE

29€ HT

- Tonnelets de navets glacés farcis au canard confit aux herbes.
- Quasi de veau mariné au gingembre, citronnelle, soja et miel, risotto au shitaké et écrasé de panais et brocolis.
- Assiette de fromages affinés.
- Chou tout vert façon Mojito.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Saint Veran, AOP, Domaine de la Feuillarde, 75cl, page 27.



NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉS

┌ 29€ HT ┐

- Velouté d'artichauts poivrade, brunoise de topinambours et copeaux de foie gras mi cuit.
- Noix de saint jacques snackées, graines de sésame caramélisées, écrasé de patate douce violette, compotée d'oignons rouges aux griottes.
- Assiette de fromages affinés
- Pain de Gênes, crémeux au thé matcha et mousse au chocolat au lait 36% cacao.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Bordeaux blanc, Château Thieuley, Vignobles Courselle, 2016, 75 cl, page 27.

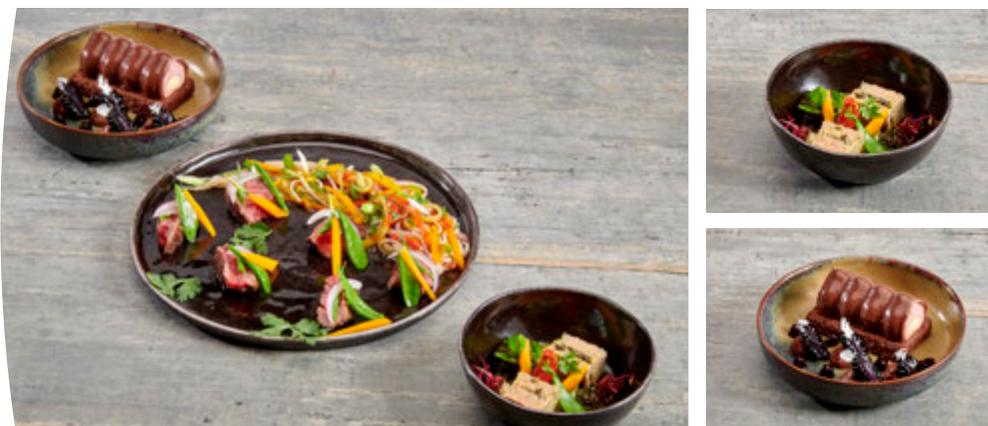


FILET DE BŒUF SNACKÉ

┌ 35€ HT ┐

- Foie gras mi-cuit au tsukudani. (Purée d'algues confites)
- Filet de bœuf snacké, vermicelles de riz complet, et légumes wok.
- Assiette de fromages affinés
- Entremet mûres, mousseline mûres, crémeux crème brûlée et brownie chocolat mûres.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Montagne Saint Emilion, Château Rocher Corbin, 75cl, page 27.



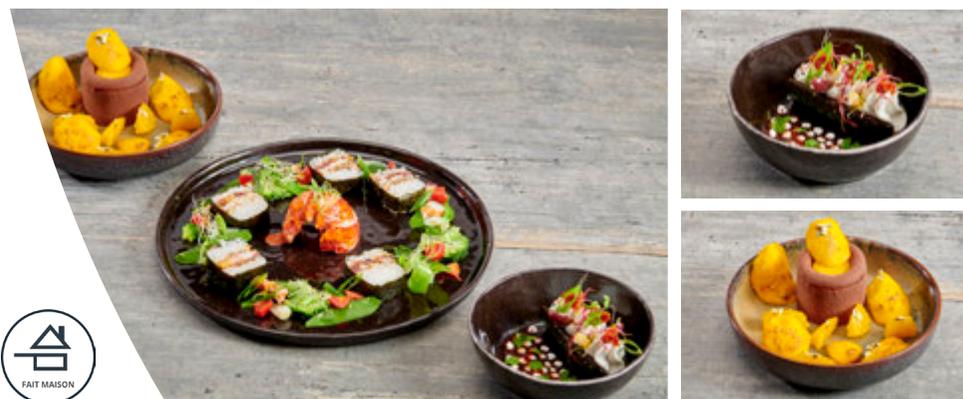
ONIGIRAZU DE HOMARD*

┌ 35€ HT ┐

- Salade à la ricotta sur un courgette confit à l'ail, olives Kalamata et citron confit.
- Onigirazu d'homard, riz compotée de shitaké, oignons rouges, salade thai toute verte.
- Assiette de fromages affinés.
- Charlotte mandarine, mousse mandarine, crémeux chocolat 75% cacao, compotée de mandarine et crumble.
- 1 eau de source ou gazeuse 50cl.

Vin conseillé : Saint Veran, AOP, Domaine de la Feuillarde, 75cl, page 27.

*Hors week-end et jours fériés





LES COCKTAILS SALÉS

Découvrez notre sélection de plateaux de pièces cocktails faites maison. Selon vos envies : mini sandwiches aux pains divers, brochettes, canapés sucrés et salés, ... Il y en a pour tous les goûts !



PLATEAU TOPAZE

- Saumon fumé, pomme et céleri.
- Poulet sauce citronné edam et salade.
- Rôti de bœuf, sauce tartare et tomate.
- Jambon blanc beurre et comte.

「24 PIÈCES - 31€ HT」



PLATEAU AMBRE

- Saumon fumé, pomme et céleri.
- Coleslaw et roquette.
- Crème de chèvre, tomate confite, concombre et roquette.
- Bresaola roquette crème Philadelphia à l'aneth.

「24 PIÈCES - 31€ HT」





PLATEAU AMÉTHYSTE

- Poulet mariné au soja.
- Bresaola pruneaux.
- Thon mi cuit, carotte jaune, sésame noir et blanc, aneth x6.
- Mozzarella, courgette grillé et tomate confite.
- Saumon fumé et crème de chèvre.

「48 PIÈCES - 60€ HT」



PLATEAU SAPHIR

- Sandwich tomate mozzarella, pesto, basilic.
- Navette tomate sésame crème à la fourme d'Ambert et poire.
- Wraps au poulet et tomate.
- Wraps crème de feta poivron et concombre.
- Wraps rôti de bœuf légumes grillés.
- Mini boule de campagne bresaola, huile d'olive et parmesan.
- Navette pavot, guacamole et crevette.

「42 PIÈCES - 52€ HT」



PLATEAU DIAMANT

- Mini pastilla au poulet.
- Opéra au foie gras.
- Mini quiche au morbier.
- Mini quiche au poireaux et saumon fumé.
- Tartelette foie gras pain d'épices et figue.
- Sablé poireaux, saint jacques et tapenade.
- Sablé pate de coing et brie de Meaux.
- Millefeuille de bresaola et pain nordique.

「48 PIÈCES - 68€ HT
24 PIÈCES - 34€ HT」



PLATEAU RUBIS

- Mini pastilla au poulet.
- Millefeuille de bresaola et pain nordique.
- Wraps au poulet et tomate.
- Navette pavot, guacamole et crevette.
- Sandwich tomate mozzarella, pesto, basilic.
- Mini quiche au poireaux et saumon fumé.
- Mozzarella, courgette grillé et tomate confite.
- Poulet mariné au soja.

「48 PIÈCES - 60€ HT」



PLATEAU ÉMERAUDE

- Macaron foie gras figue.
- Maki gambas, concombre, coriandre, sésame.
- Pomme d'amour tomate, sésame grillé.
- Maki au saumon fumé.
- Navet, crème de balsamique, patate douce et lomo ibérique.
- Pomme de terre, poudre d'olive noir, tapenade, feta et tomate confite.
- Mini tartelette poulet fermier rôti, poêlée de shitaké au vinaigre balsamique.
- Mini sablé chèvre, miel noisettes et tomate.

「48 PIÈCES - 64€ HT
24 PIÈCES - 32€ HT」



PLATEAU DE VERRINES VARIÉES

- Tomate, pâtes au pesto x3.
- Patate douce, quinoa, feta x3.
- Chèvre, miel, crumble fromage & thym x3.
- Thon, crumble aux tomates x3.

「12 PIÈCES - 24€ HT」





PLATEAU DE CHARCUTERIE

- Assortiment de charcuterie italienne pour 10 personnes.
- Pain inclus.

「35€ HT」



PAIN SURPRISE

- 40 mini sandwiches aux goûts variés pour environ 10 personnes.

「45€ HT」

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

- Assortiment de fromages affinés pour 10 personnes.
- Pain inclus.

「35€ HT」



CORBELLE DE CRUDITÉS

- Corbeille de crudités variées de 2kG avec assortiment de sauces.

「33€ HT」



LES COCKTAILS SUCRÉS

Découvrez notre sélection de plateaux de pièces cocktails faites maison. Selon vos envies : canapés sucrés, verrines, fruits, ... Il y en a pour tous les goûts !



PLATEAU DE VERRINES SUCRÉES

- Cheesecake citron, sablé, goyave x3.
- Chocolat noir, dulce de leche, ganache x3.
- Cheesecake, speculoos x3.
- Passion meringue x3.

「12 PIÈCES - 24€ HT」



CORBEILLE DE FRUITS

- Panier de fruits de saison (1,5kg)
idéal pour 10 personnes.

「35€ HT」





PLATEAU TOUT CHOCOLAT

- Fôret noire.
- Royal chocolat.
- Le cookie.
- Opéra.
- Eclair chocolat.
- Coque framboise chocolat manjari.
- Macaron chocolat 64%.

50 PIÈCES - 60€ HT



PLATEAU MACARONS

- Assortiment de macarons sucrés selon inspiration du chef.

50 PIÈCES - 64€ HT
24 PIÈCES - 32€ HT



PLATEAU SAVEURS SUCRÉES

- Assortiment d'entremets sucrés selon inspiration du chef.

50 PIÈCES - 60€ HT
24 PIÈCES - 30€ HT



PLATEAU SAVEURS FRUITÉES

- Assortiment de brochettes fruitées selon inspiration du chef.

40 PIÈCES - 50€ HT



FORMULE "APÉRITIF"

Idéale pour 10 personnes
7 pièces/pers. - (~30min)

Plateau Topaze 24 pièces



+ Plateau Améthyste 48 pièces



+ Corbeille de crudités



90 € HT

FORMULE "SUR LE POUCE"*

Idéale pour 10 personnes
12 pièces/pers. - (~1h)

Plateau Ambre 24 pièces



+

Plateau Emeraude 48 pièces & Plateau
Macarons 24 pièces



+ Plateau de saveurs sucrées 24 pièces

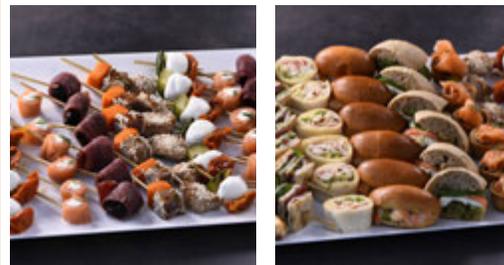


150 €

FORMULE "DÉJEUNATOIRE"

Idéale pour 10 personnes
16 pièces/pers. - (~1h30)

Plateau Améthyste 48 pièces & Plateau
Rubis 48 pièces



+

Plateau Diamant 24 pièces & Plateau de
saveurs sucrées 24 pièces



+ Panier de fruits



210 €

FORMULE "GOURMANDE"

Idéale pour 10 personnes
20 pièces/pers. - (~2h)

Plateau Diamant 48 pièces



+

Plateau Emeraude 48 pièces
& Plateau Saphir 48 pièces



+

Corbeille de crudités & Plateau tout
chocolat 48 pièces



260 €

LES BUFFETS

BUFFET N°1

1 ENTRÉE X 1 PLAT X 1 DESSERT /PERS.

23€ HT

/PERS.

BUFFET N°2

2 ENTRÉES X 2 PLATS X 1 DESSERT /PERS.

25€ HT

/PERS.

BUFFET N°3

2 ENTRÉES X 2 PLATS X 2 DESSERTS /PERS.

27€ HT

/PERS.



CHOISISSEZ VOS RECETTES

Poire a la fourme d'Ambert rôtie sur lit de céleri.

Torta pascualina, tarte aux épinards et aux œufs.

Cervelle de canuts et charcuterie Lyonnaise.

Salade d'endives, pomme granny, comte et noix, vinaigrette (huile d'olive et vinaigre de xérès).

Velouté de potimarron aux châtaignes.

Œuf cocotte et mélange de champignons sautés.

Carpaccio di manzo, huile d'olive citron, roquette et copeaux de parmesan.

Carpaccio de poivrons marinés, anchois de Napoli, et ricotta di bufala.

Pastilla de poulet et légumes colombo.

Scone au parmesan, saumon fumé, céleri et pomme granny.

Céleri rémoulade, magret fumé et noix de sorrento.

Mini légumes farcis au crabe.

~~~~~

Filet de poulet rôti aux épices, rissoni à la tomate confite au four, sauce rouge à la moutarde.

Aubergines en millefeuille, épinards, sauce tomate, poivrons, pignons de pin et parmesan, fonio aux légumes.

Rôti de bœuf au poivre, gâteau de pommes de terre gratinées, tomates provençales, haricots verts à l'échalote, sauce au poivre.

Enchaut périgourdin, pommes rôties au four, écrasé de pommes de terre et céleri, sauce acidulé à la ciboulette.

Dos de lieu noir sauce nahnjim, mélange de riz et riz sauvage, coriandre, concombre civette et citron vert.

Saumon au soja, sésame grillé et aneth, étuvée de poireaux au miel et mélange des incas.

Assiette d'antipasti, mozzarella di bufala, jambon de parme, coppa pecorino pepatto, artichauts à la romaine et pesto.

Saltimbocca de veau à la romaine, caponatta et Fregola Sarda.

Filet de cabillaud, sauce au curry vert, riz et quinoa rouge au curry, sauté de tomates.

Brochette de bœuf au dukkha, salade de pommes de terre façon Balilla.

Hauts de cuisse de poulet, sauce teriyaki, sauté de légumes d'hiver.

Noix d'entrecôte d'Argentine, tombée d'épinards à l'huile d'olive, grosses pommes de terre en robe de chambre, sauce au Philadelphia.

~~~~~

Plateau de fromages affinés.

~~~~~

Riz au lait Normand (caramel beurre salé et pomme).

Crumble au muesli. (Pomme poire raisin golden).

Macaron au chocolat.

Cake aux marrons et au rhum.

Flan parisien.

Salades de fruits.

Tiramisu de la nonna.

Tartelette abricot mousseline pistache.

Tarte aux poires revisitée.

Chou caramel, tonka et vanille.

Commande à partir de 10 personnes.

Les buffets comprennent le pain, le fromage, les assiettes, les couverts et les serviettes jetables. Ils ne comprennent pas de boisson, contrairement aux plateaux repas.

Présentation traditionnelle en saladiers et plateaux.

Boissons page 27. Matériel page 28.

# LES BUFFETS CHAUDS

## BUFFET CHAUD

2 ENTRÉES X 1 VIANDE X 1 GARNITURE X 2 DESSERTS /PERS.

SUR DEVIS



À PARTIR DE 50 PERSONNES

Nos CGV des Prestations annexes sont communiquées avec les devis.

VALIDATION DEVIS OBLIGATOIRE  
72H À L'AVANCE

[contact@panierdeshalles.com](mailto:contact@panierdeshalles.com)

### Entrées

Poire à la fourme d'Ambert rôtie sur lit de céleri.  
Torta pascualina, tarte aux épinards et aux œufs.  
Cervelle de canuts et charcuterie Lyonnaise.  
Salade d'endives, pomme granny, comté et noix, vinaigrette (huile d'olive vinaigre de xérès).  
Velouté de potimarron aux châtaignes.  
Œuf cocotte et mélange de champignons sautés.  
Carpaccio di manzo, huile d'olive citron, roquette et copeaux de parmesan.  
Carpaccio de poivrons marinés, anchois de Napoli, et ricotta de buffalo.  
Pastilla de poulet et légumes colombo.  
Scone au parmesan, saumon fumé, céleri et pomme granny.  
Céleri rémoulade, magret fumé et noix de sorrento.  
Mini légumes farcis au crabe.

### Viande

Blanquette de Veau.  
Bœuf Bourguignon.  
Lasagne.  
Cuisses de Canard confites.  
Saumon au curry.  
Cuisse de poulet roti.  
Escalope de poulet milanaise.

### Garniture

Risotto Champignons boutons et petits oignons.  
Pomme de terre charlotte et carottes.  
Pomme de terre sarladaise.  
Légumes thaï.  
Légumes d'hiver.  
Purée de pomme de terre.  
Riz blanc.

### Desserts

Riz au lait Normand (caramel beurre salé et pomme).  
Crumble au muesli. (Pomme poire raisin golden)  
Macaron au chocolat.  
Cake aux marrons et au rhum.  
Flan parisien.  
Salade de fruits.  
Tiramisu de la nonna.  
Tartelette abricot mousseline pistache.  
Tarte aux poires revisitée.  
Chou caramel, tonka et vanille.  
Light Lemon au basilic thaï.  
Pommes vertes acidulées confites aux épices.

Plateau de fromages affinés

# LA CAVE ET LES BOISSONS

## Vins rouges

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Château des Antonins, 2018, 75cl                                | 10€ HT |
| Carré du Prieur Rouge 2017 Bio, Côte Roannaise Loire, 75cl      | 12€ HT |
| Château de l'Engarran 2015/2016, AOC Grès de Montpellier, 75cl  | 15€ HT |
| St Nicolas de Bourgueil, Maison Foucher - «Les 7 Arpents», 75cl | 18€ HT |
| Montagne Saint Emilion, Château Rocher Corbin, 75cl             | 25€ HT |

## Vins rosés

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Gris gris du Château Corneilla Côtes du Roussillon, AOP, 75cl | 12€ HT |
| Château de l'Engarran 2017, AOC Languedoc, 75cl               | 13€ HT |

## Vins blancs

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Château Gravelines Carrat, Bordeaux blanc, 75cl              | 10€ HT |
| Bordeaux, Château Thieuley, Vignobles Courselle, 2016, 75 cl | 12€ HT |
| Saint Veran, AOP, Domaine de la Feuillarde, 75cl             | 19€ HT |

## Champagnes & pétillants

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| Cidre brut ou doux                                          | 9€ HT  |
| Saumur Brut effervescent, 75cl                              | 15€ HT |
| Moutard Père et Fils Terroir, Champagne Persin blanc, 75 cl | 27€ HT |

## Boissons

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| Eau de source - Eau gazeuse, 50 cl     | 1,50€ HT |
| Eau de source - Eau gazeuse, 1,5 litre | 3€ 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 pressé, 1 litre          | 6,90€ HT |
| Jus d'oranges, 1 litre                 | 4,70€ HT |
| Jus d'ananas, 1 litre                  | 4,70€ HT |
| Jus de pommes, 1 litre                 | 4,70€ HT |
| Jus de pamplemousse, 1 litre           | 4,70€ HT |

## Boissons chaudes

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Thermos de thé 6 à 8 personnes avec matériel jetable  | 15€ HT |
| Thermos de café 6 à 8 personnes avec matériel jetable | 15€ HT |

# ÉVÉNEMENTIEL ET MATÉRIEL

## UN BESOIN SPÉCIFIQUE ?

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour établir des devis personnalisés pour tous vos événements.

Contactez-nous par email : [contact@panierdeshalles.fr](mailto:contact@panierdeshalles.fr) ou par téléphone au 01 40 96 21 79

**Services :** Maître d'hôtel, dressage, débarrassage, art floral, animation culinaire ou autres, etc.

**Mobilier :** Tables, buffets, mange-debout, guéridons, chaises, etc.

**Arts de la table :** Verres à soft, verres à vin, flûtes à Champagne, assiettes, couverts, tasses et sous tasses porcelaine, nappes coton, serviettes coton, etc.

**Matériel de cuisine :** Étuve pour remise à température, fours, barbecue, bain-marie, etc.

## Matériel jetable

|                                                                                 |          |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Nappage en papier 10 m                                                          | 10€ HT   |
| Nappage en papier intissé 10 m                                                  | 30€ HT   |
| Assiettes jetables (lot de 50)                                                  | 3€ HT    |
| Verres à pied jetables (lot de 12) - 17cl                                       | 3€ HT    |
| Gobelets cartonnés (lot de 50)                                                  | 5€ HT    |
| Flûtes jetables (lot de 10)                                                     | 5€ HT    |
| Kit Couverts inox pour une personne<br>serviette, fourchette, couteau, cuillère | 2.75€ HT |
| Boîtes isothermes                                                               | 25€ HT   |



# 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](http://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 périmérer 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 weekends, 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](http://www.panierdeshalles.com) sont en vigueur le jour de la commande.



Traiteur  
Au Panier des Halles

15 rue de Chevilly  
94260 Fresnes

TVA intracommunautaire :  
FR94398010298  
SIRET : 39801029800055

### POUR COMMANDER :

Par notre site web :  
[www.panierdeshalles.com](http://www.panierdeshalles.com)

Par email : [contact@panierdeshalles.fr](mailto:contact@panierdeshalles.fr) Par téléphone : 01 40 96 21 79

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

### INFORMATION LIVRAISON

Nous effectuons les livraisons du lundi au vendredi de 6h30 à 18h.  
Nous consulter pour les livraisons le weekend et jours fériés et en dehors de ces horaires.

Frais de livraison :  
La livraison est offerte pour toute commande de plateaux repas supérieure à 200 € HT  
Sauf accord cadre spécifique, des frais de livraison seront systématiquement facturés pour les petits déjeuners, cocktails, à partager et buffets, ainsi que les commandes le jour même, les week-ends et jours fériés  
50€ HT Paris et Petite Couronne  
Nous consulter pour les autres zones

Pour plus d'informations, consultez les CGV.

