

# jelo. TRAITEUR

BOX REPAS - COCKTAILS - PAUSES CONVIVIALES

9 JANVIER - 10 AVRIL 2023







# SOMMAIRE

## 1. QUI SOMMES NOUS? 5

- JELO
- LA BRIGADE

## 2. NOS ENGAGEMENTS 7

- NOS ENGAGEMENTS RSE
- NOS MATIÈRES PREMIÈRES
- NOS PACKAGING
- NOTRE EMPREINTE CARBONE

## 4. L'OFFRE JELO TRAITEUR 11

- NOS PAUSES CONVIVIALES
- NOS SNACKS
- NOS BOX REPAS
- NOS COCKTAILS SALÉS
- NOS COCKTAILS SUCRÉS
- NOS BUFFETS
- NOS BOISSONS
- NOTRE CAVE

## 5. NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 32

# jelo. TRAITEUR



**Jelo traiteur propose des repas destinés à ravir vos papilles !**

Nos recettes concoctées par nos chefs talentueux se veulent équilibrées, gourmandes et innovantes. Nos plats sont frais et faits maison. Notre offre se veut variée pour satisfaire les gourmands, les curieux et les consommateurs ayant des régimes alimentaires spécifiques.

Conscients des enjeux de durabilité pesant sur les chaînes alimentaires, nous travaillons à optimiser la durabilité de nos recettes : depuis la sélection des fournisseurs de matières premières jusqu'à la livraison de nos repas.



**PRODUITS  
DE SAISON**



**FAIT MAISON**



**EMBALLAGE  
ÉCO-CONÇU**

# QUI SOMMES NOUS?



**Septembre 2019**

Création de la marque JELO sur le concept du portage de menus aux salariés des entreprises.



**Décembre 2019**

Développement de notre technologie et présentation des repas dans des distributeurs automatiques avec une borne de commande tactile et des frigos connectés.



**Février 2020**

Création de la société.



**Septembre 2020**

Les premières installations de nos solutions connectées de restauration.



**Septembre 2022**

Lancement de l'offre JELO Traiteur



Une production 100% internalisée.  
Tous nos plats sont faits maison par notre brigade dans nos cuisines.



Une logistique assurée par nos soins,  
de nos cuisines jusqu'à votre assiette.

## DES CHIFFRES QUI NOUS RENDENT FIERES



Déjà plus de 600 recettes conçues et cuisinées



Plus de 200 000 repas dégustés



Plus de 12 000 salariés séduits au quotidien.



# LA BRIGADE



**Adji Mbarka Yatte**

Cheffe de cuisine



**Sebastien Leduc**

Directeur de production

JELO c'est une équipe de 20 personnes en cuisine dirigée par notre directeur de production, Cheffe cuisinière et Cheffe pâtissière, qui donnent le meilleur d'eux-mêmes pour vous proposer des cartes gourmandes et variées.

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 de traçabilité digitalisée.



FR  
94.034.003  
CE



**Carolina Leduc**

Cheffe Pâtissière



# NOS ENGAGEMENTS

## RSE

Les enjeux RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) sont fortement pris en compte. Depuis le début de l'année 2022, l'entreprise est évaluée par la plateforme Ecovadis qui prend en considération les impacts sur l'environnement, sur les questions éthiques et sociales mais aussi sur la responsabilité des achats. Nous avons ainsi obtenu la médaille de bronze. Dans la poursuite de notre démarche d'amélioration continue, nous visons, lors de la prochaine évaluation, la médaille d'argent grâce à la mise en place d'un plan d'action.

Nous sommes également engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les barquettes invendues sont en partie redistribuées grâce à l'application anti-gaspillage Too Good To Go. Le reste est donné à l'association Aurore d'Antony. Nous gérons également nos déchets afin de les recycler (méthanisation, compostage, papeterie).



Nous essayons au maximum d'utiliser des matières premières brutes et de saison. Cela permet une meilleure maîtrise de la qualité mais également de limiter notre impact environnemental.

## LES INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

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



### LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITÉ

Notre démarche qualité est fondée sur les principes de l'HACCP permettant l'analyse des risques et la mise en place de moyens de maîtrise. Nous accordons une grande importance à la sécurité des aliments et à la qualité de nos produits. Ainsi nos cuisiniers sont formés chaque année au respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

La qualité sanitaire de nos produits est régulièrement contrôlée par un laboratoire d'analyses. De même la qualité organoleptique est couramment testée en interne (pour le plaisir de vos papilles).

La traçabilité est effectuée grâce à une solution dématérialisée qui nous permet de tracer tout ingrédient depuis la commande jusqu'à votre assiette !



# NOS MATIÈRES PREMIÈRES

Nous approvisionnons nos matières premières en considérant des critères extra-économiques (environnementaux & sociétaux). Nous nous inscrivons dans cette démarche en nous approvisionnant :

-  Des matières premières labélisées
 




-  Des fruits et légumes de saison
 





-  Des matières premières dont les origines sont connues et contrôlées
 

-  Des matières premières hors calibres, invendues, surstocks
 
-  Et nous voulons faire plus !

Nos chefs choisissent soigneusement les matières premières qui composent vos déjeuners. Nous travaillons avec des fournisseurs indépendants et des grossistes tels que :






**Halles Prestige**



# NOS PACKAGING

Nous travaillons à améliorer la recyclabilité des emballages que nous proposons dans nos plateaux.



Pour les contenants de nos plats, nous avons fait le choix de barquettes en fibres de bambou. Cette matière est biodégradable et recyclable. Ces barquettes sont fermées par des couvercles en plastique PP (polypropylène) ou PET (polyéthylène téréphtalate), deux plastiques recyclables (Citeo, 2022).



Nos box repas sont composées de carton et sont donc recyclables.



Nous proposons des couverts lavables et réutilisables tout comme les sacs en toile de jute de notre gamme Élégante.



Nous nous attelons à challenger continuellement nos emballages pour réduire leur impact environnemental. Nos boissons sont toutes conditionnées en canettes ou carton tétrapack.



Pour nos boissons gazeuses et eaux, nous avons choisi d'éliminer le plastique au profit des canettes car celles-ci sont recyclables à l'infini (Citeo, 2022). Il vous suffit donc de jeter vos canettes dans le bac de tri pour leur donner une seconde vie !



Pour nos jus, nous avons opté pour les briques en carton. Celles-ci sont recyclables et peuvent l'être jusqu'à 5 fois ! (Citeo, 2022).

# EMPREINTE CARBONE DE NOS BOX REPAS

Afin de contribuer à la transition alimentaire, nous affichons l'empreinte carbone de chacun de nos plateaux.

L'empreinte carbone affichée correspond à la quantité d'émissions de CO2 en grammes produite dans les étapes de :



**La production**

**Le transport**



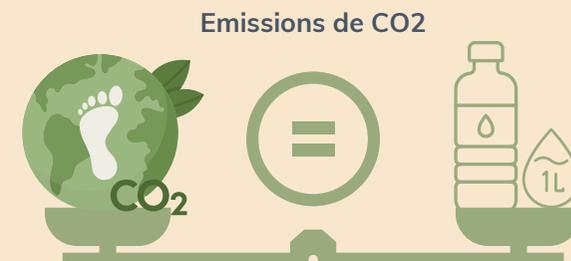
**La conservation**

**L'origine**



**La transformation**

**La saisonnalité des ingrédients**

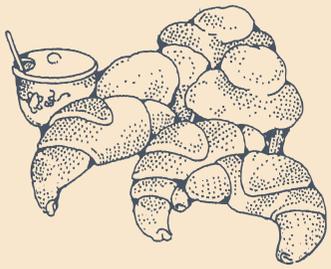


Nous avons décidé d'exprimer cette empreinte carbone en nombre de bouteilles d'eau de 1L pour que cela soit plus parlant !

Par exemple, la production de la recette «Mozzarella et compotée de butternut aux abricots » aura émis 342 g de CO2 soit l'équivalent du poids de 0,3 bouteilles de 1L d'eau.

L'affichage de cette empreinte carbone vous permettra de faire des choix de consommation éclairés !





# NOS PAUSES CONVIVIALES

POUR EGAYER VOS JOURNÉES !



## OFFRE SUCRÉE 1

Pour 10 personnes minimum

- 3 mini viennoiseries /p
- Jus Bio 1L
- Thermos de café 1L
- Thermos de thé 1L

**9€ HT**  
par pers.



**12€ HT**  
par pers.

## OFFRE SUCRÉE 2

Pour 10 personnes minimum

- Mini brioches artisanales 1/p  
3 saveurs (sucrée, nature ou  
chocolat)
- Jus Bio 1L
- Thermos de café 1L
- Thermos de thé 1L

## PAUSE CONVIVIALE

Pour 10 personnes minimum

- 3 mini viennoiseries /p
- Jus Bio 1L
- Thermos de café 1L
- Thermos de thé 1L
- Mini brioches 1/p (3 saveurs)
- Planche de fromages
- Planche de charcuteries
- Pain tranché artisanal
- Beurre

**20€ HT**  
par pers.

Envie d'une corbeille de fruits de  
saison? 33€ HT

Fruits selon arrivage.

## POSSIBILITÉ D'ACHAT À L'UNITÉ

**8€ HT**

Brioches entières artisanales :  
3 saveurs possibles (sucrée,  
nature ou chocolat)

**5€ HT**

Pain tranché artisanal

**10€ HT**

Pour 6 personnes : Mini brioches  
artisanales 3 saveurs (vendues  
par 6 : 2 unités par saveur)

Inclus: sucres, dosettes, gobelets en carton, touillettes et serviettes.

# NOS SNACKS



15 € HT

## CHOUETTE BIQUETTE

Taboulé aux fruits secs et à la menthe

Bagel Fromage de chèvre aux herbes,  
poivre et noix, pousses d'épinards

Pomme acidulée rôtie aux épices et au  
safran

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

747 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
0,7 bouteille de 1L



15 € HT

## POULET ENROULÉ

Salade coleslaw à l'orange.

Wrap au poulet grillé, mayonnaise au  
citron, mimolette et sauté d'épinards

Riz au lait et caramel au beurre salé

*Conseil du sommelier :*  
Côte du Rhône, Fouquières, 2021, Rouge

936 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
0,9 bouteilles de 1L



# NOS BOX REPAS

À DÉGUSTER FROID



FORMULE  
1

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT

FORMULE  
2

PLAT  
DESSERT

FORMULE  
3

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT

BOX ÉLÉGANTE

Le pain et le fromage sont inclus dans toutes nos box repas.

## LES OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Eau en canette  
2,50€ HT

Couverts en bambou  
(lavables et réutilisables)  
2,50€ HT



# NOS BOX SAVOUREUSES

\*Formule 1 \*\*Formule 2 (voir page précédente)



## POULET YASSA EXTRA

Salade de lentilles aux agrumes et feta (AOP) 

Haut de cuisse de poulet yassa, riz et carottes, compotée d'oignons et olives

Mousse au chocolat et éclats de brownies

Conseil du sommelier :  
Bordeaux, Château des Antonins 2016

1 669 gCO<sub>2</sub> / plateau soit le poids de 1,6 bouteilles de 1L

## BOEUF EN TEUF

Piquillos, tapenade noir et fromage de chèvre

Pavé de rumsteck thaï sauce épicée, riz parfumé et wok de légumes

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Conseil du sommelier :  
Côte du Rhône, Fouquières, 2021, Rouge

3 852 gCO<sub>2</sub> / plateau soit le poids de 3,8 bouteilles de 1L

## POULET BRONZÉ

Œuf poché BIO et fricassée de champignons 

Filet de poulet grillé, salade de risonis et duo de carottes

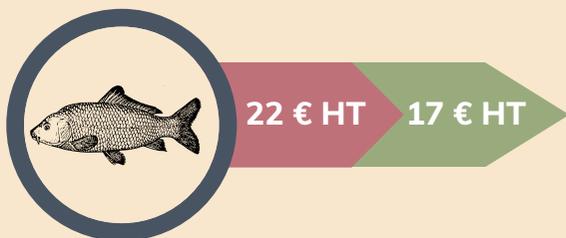
Pain perdu brioché revisité et crème montée à la vanille

Conseil du sommelier :  
Côte du Rhône, Fouquières, 2021, Rouge

1 418 gCO<sub>2</sub> / plateau soit le poids de 1,4 bouteilles de 1L



# NOS BOX ALLÉCHANTES



## LIEU NOIR BONSOIR

Tzatzíki, céleri et pomme granny

**Fish and Chips (lieu noir) potatoes  
aux épices, sauce tartare et sauté  
d'épinards**



Fromage blanc et crème de marrons

Conseil du sommelier :  
Bordeaux château des antonins, 2020, Blanc

1035 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
1 bouteilles de 1L

## SAUMON CANON

Crevettes marinées et salade de  
chou blanc et carottes

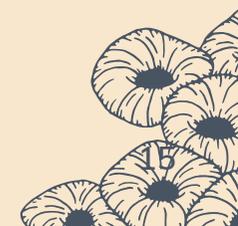
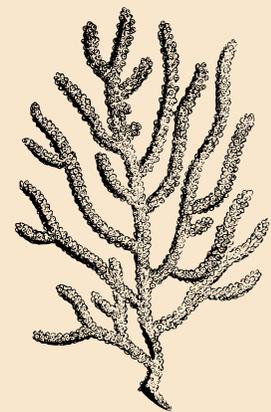
**Pavé de Saumon Façon koulibiak  
(pâte feuilletée, riz, oignons  
champignons)**



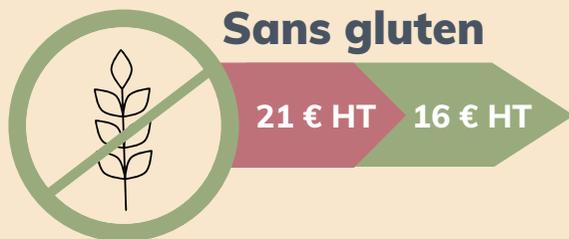
Entremet pistache et citron confit

Conseil du sommelier :  
Languedoc, vitrail sur Abbaye, Blanc

1 320 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
1,3 bouteilles de 1L



# NOS BOX VEGGIES



## BETTERAVE SUAVE

Cèleri rémoulade et copeaux de parmesan 

**Steak à la betterave fromage de chèvre et roquette**

Cake au citron, crémeux au citron et lemoncello

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

1918 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
1,9 bouteille de 1L

## VEGAN RICANE

Taboulé aux fruits secs et à la menthe

**Tofu grillé sauce teriyaki, wok de légumes et sauté d'épinards**

Pomme acidulée rôtie aux épices et au safran

*Conseil du sommelier :  
Languedoc, vitrail sur Abbaye, Blanc*

525 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
0,5 bouteilles de 1L



# NOS BOX ÉLÉGANTES

\*Couverts en bambou, fromage et pain inclus.



32 € HT

## POULET BIEN ÉLEVÉ

Ricotta di buffala aux herbes et aux noisettes

Filet de poulet label rouge, sauce à la sauge, pommes de terre grenailles et girolles



Entremet chocolat noir Komuntu

*Conseil du sommelier :*  
Côte du Rhône, Fouquières, 2021, Rouge

2 065 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
1,8 bouteilles de 1L



32 € HT

## SAINT JACQUES A DIT

Tataki de thon et légumes thaï

Noix de Saint Jacques snackées,  
risotto aux cèpes et girolles, parfum de truffe

Entremet chocolat Dulcey et mandarine

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

2 010 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
2 bouteilles de 1L



32 € HT

## TOFU FOUFOU

Rouleau de feuille de riz aux légumes épicés

Tofu grillé sauce teriyaki, mélange de riz, quinoa et pois cassés, duo de carottes

Entremet dacquoise coco, ananas et mousse aux fruits exotiques

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

597 gCO<sub>2</sub>/ plateau soit le poids de  
1,5 bouteilles de 1L



# NOS PLANCHES APÉRO

POUR 10 PERSONNES

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

35€ HT

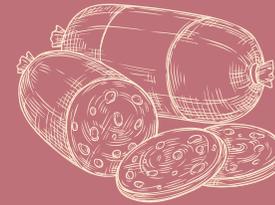


## PLANCHE DE FROMAGE

Pour 10 personnes

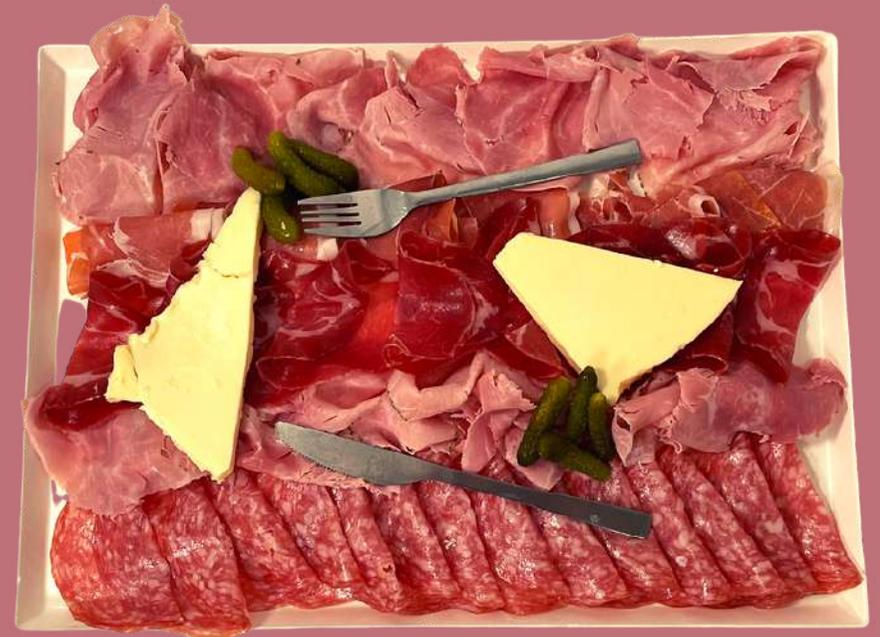


35€ HT



## PLANCHE DE CHARCUTERIE

Pour 10 personnes



# NOS COCKTAILS SALÉS

## PIÈCES CANAPÉS

### PLATEAU DÉLICES TERRE MER

Commande 72h à l'avance minimum

69€ HT  
40 pièces

Galette de sarrasin roulée au saumon fumé et crème de raifort

**Carré de mangue, noix de Saint-Jacques et tartare d'algues**

Cube de saumon fumé-purée de panais et ciboulette

**Carré de betterave, noix de Saint-Jacques et tartare d'algues**

Brochette roulée de magret de canard et patate douce sauce miel pistache



### PLATEAU DE CANAPÉS SALÉS - 63 PCS

Commande 72h à l'avance minimum

Rosace crème citron-saumon fumé aneth-pain de mie noir

Noix de jambon-beurre de roquette-pain de mie campagne

Mini-blini saumon à l'estragon-fève-graines de pavot

Mini-cake olive-poivron rouge-olive noire

Bloc foie gras de canard-pomme caramélisée-graines de sésame-pain de mie aux épices

65€ HT  
63 pièces



Inclus: serviettes

# NOS COCKTAILS SALÉS

PRESTIGES

L'IRRÉSISTIBLE ASSORTIMENT

Commande 72h à l'avance minimum



75€ HT  
40 pièces

Saumon fumé raifort œuf de truite

**Moelleux aux algues crevette crème citron**

Moelleux légumes œuf de caille

**Tortilla poulet tikka**

Sablé parmesan tomate confite pesto

**Sablé grue cacao bloc foie gras magret abricot**

Sablé noir fleur tome brebis poivron

**Comté grison paprika**



PLATEAU DE CANAPÉS SALÉS  
APÉRITIF - 56 PCS

Commande 72h à l'avance minimum

Chèvre-tomate marinée-basilic, poulet concombre-  
tomate-herbes

Bloc foie gras-pomme framboise-pistache

Crème citron-saumon fumé sésame piment-aneth

Bresaola-fromage frais-roquette-basilic

Poivron-piquillo-fromage frais- amande-  
ciboulette-basilic

Crevette-crème-moutarde-paprika

Avocat-saumon-saumon fumé-citron



59€ HT  
56 pièces



Inclus: serviettes

69€ HT  
54 pièces

### PLATEAU DE CANAPÉS PRESTIGE

Commande 72h à l'avance minimum

Fromage de chèvre et tomate marinée

**Cheesecake à l'avocat/saumon**

Mousselines de carottes, houmous

**Mini burger, crème coriandre/yuzu, pois gourmand**

Biscuit et son crémeux au bloc de foie gras/figues

**Cake aux carottes, fromage et jambon sec**



Inclus: serviettes



# NOS COCKTAILS SALÉS



## MINI-SANDWICHES



\*Commande 72h à l'avance minimum

**49€ HT**  
**28 pièces**

**Collection de mini sandwiches\***

- Mini pains fougasse provençaux
- Mini pains polaires saumon fumé et moutarde aux épices
- Mini pains ciabatta jambon-légumes grillés
- Mini pains bagnat œuf mimosa-thon



\*Commande 72h à l'avance minimum

**45€ HT**  
**48 pièces**

**Plateau mini-bagels\***

- Mousse de saumon fumé
- Mousse de tomate parmesan, crème
- Mousse de fromage frais, ciboulette



\*Commande 72h à l'avance minimum

**59€ HT**  
**44 pièces**

**Plateau variations gourmandes\***

- 6 choux garnis crème Beaufort
- 6 roulés de galettes sarrasin fromage frais et noix de jambon séchée
- 6 mini brioches fromage au crabe - crevette
- 6 mini cup cakes carotte et fromage citronné au cumin et potiron
- 8 entremets salés bloc de foie gras - chocolat - figues et brisures de crêpes dentelle
- 6 bouchées courgettes et tomate marinée sur galette de maïs au parmesan
- 6 sandwiches saumon fumé - fromage frais - citron sur pain de mie noir, amande et pistache



\*modification des pièces possible selon approvisionnement / Inclus: serviettes



# NOS COCKTAILS SALÉS



## MINI-SANDWICHES



\*Commande 72h à l'avance minimum

**35€ HT**  
**20 pièces**

### Plateau de mini-sandwichs gourmands

- Mini navette briochée sésame, delice de saumon fumé, concombre
- Mini finger, pain aux noix, crème de brie et timbre de noix de jambon
- Choux craquelin au parmesan, légumes grillés pesto mozzarella et roquette
- Pain tomate paprika, fromage frais chorizo et piquillos et timbre de manchego.



\*Commande 72h à l'avance minimum

**45€ HT**  
**24 pièces**

### Mini-éclair végétarien\*

- Carottes/ carvi, pavot bleu et sésame blanc
- Champignons cèpes et topping duxelles
- Parmesan chèvre et pesto vert
- Pavot bleu et houmous citron confit



\*Commande 72h à l'avance minimum

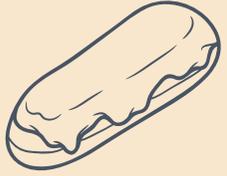
**48€ HT**  
**40 pièces**

### Plateau mini-sandwich terroir\*

- 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



\*modification des pièces possible selon approvisionnement / Inclus: serviettes



# NOS COCKTAILS SUCRÉS

UN MOMENT SAVOUREUX À PARTAGER À PLUSIEURS !



37€ HT  
70 pièces

PLATEAU DE  
MOELLEUX

\*Assortiment de moelleux  
sélectionnés par le chef.

Exemples :

Madeleines

Financiers

Mini moelleux framboise

Mini moelleux pistache

Mini moelleux citron



59€ HT  
48 pièces

PLATEAU SAVEURS  
SUCRÉS

\*Assortiment de pièces sucrées  
sélectionnées par le chef.

Exemples :

Mini tartelettes poire amandine

Macarons

Mini éclairs

Royal chocolat

Choux pralin



57€ HT  
50 pièces

PLATEAU DE  
MACARONS

\*Assortiment de macarons  
sélectionnés par le chef.

Exemples :

Citron

Caramel beurre salé

Framboise

Café

Chocolat





22€ HT

# NOS BUFFETS

BUFFET LOW CARBON  
468gCO<sub>2</sub>/ portion

**1 option fixe pour minimum 10 per**

## Entrée

Salade coleslaw à l'orange (120 gCO<sub>2</sub>)

## Plat

Tofu grillé sauce teriyaki, mélange de riz, quinoa et pois cassés, duo de carottes (283 gCO<sub>2</sub>)

## Dessert

Pomme acidulée rôtie aux épices et au safran (65 gCO<sub>2</sub>)

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

24€ HT

# NOS BUFFETS

## BUFFET FLEXITARIEN

### 3 options :

Option 1 : Possibilité de prendre 1 choix à partir de 10 pers. et +

Option 2 : Possibilité de prendre 2 choix à partir de 20 pers. et +

Option 3 : Possibilité de prendre 3 choix à partir de 30 pers. et +

Pour toute option 10 portions minimum par choix.

### Entrées

- 1 Taboulé aux fruits secs et à la menthe (133 gCO<sub>2</sub>)
- 2 Œuf poché BIO et fricassée de champignons (182 gCO<sub>2</sub>)
- 3 Crevettes marinées et salade de choux, carottes (326 gCO<sub>2</sub>)

### Plats

- 1 Fish and chips, potatoes et sauté d'épinards (586 gCO<sub>2</sub>)
- 2 Filet de poulet grillé, salade de risonis et duo de carottes (915 gCO<sub>2</sub>)
- 3 Steak à la betterave, fromage de chèvre et roquette (626 gCO<sub>2</sub>)

### Desserts

- 1 Moelleux au chocolat crème anglaise (605 gCO<sub>2</sub>)
- 2 Fromage blanc et crème de marrons (305 gCO<sub>2</sub>)
- 3 Pomme acidulée rôtie aux épices et au safran (65 gCO<sub>2</sub>)

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

32€ HT

# NOS BUFFETS

## BUFFET ÉLÉGANT

### 2 options :

Option 1 : Possibilité de prendre 1 choix à partir de 10 pers. et +

Option 2 : Possibilité de prendre 2 choix à partir de 20 pers. et +

Pour toute option 10 portions minimum par choix.

### Entrées

- 1 Ricotta di buffala aux herbes et aux noisettes (454 gCO<sub>2</sub>)
- 2 Rouleau de feuille de riz aux légumes épicés (136 gCO<sub>2</sub>)

### Plats

- 1 Filet de poulet label rouge, sauce à la sauge, pommes de terre grenailles et girolles (871 gCO<sub>2</sub>)
- 2 Noix de saint jacques snackées, risotto aux cèpes et girolles, parfum de truffe (1333 gCO<sub>2</sub>)

### Desserts

- 1 Entremet dacquoise coco, ananas et mousse aux fruits exotiques (178 gCO<sub>2</sub>)
- 2 Entremet chocolat noir Komuntu (740 gCO<sub>2</sub>)

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

# NOS BOISSONS

## BOISSONS FROIDES

Canette d'eau minérale pétillante 33 cl.....	2.50€ HT
Canette d'eau plate 33 cl.....	2.50€ HT
Cola 25 cl BIO.....	2.70€ HT
Orangeade 25 cl BIO.....	2.70€ HT
Limonade 25 cl BIO .....	2.70€ HT
Thé glacé rooibos pêche 25 cl BIO .....	2.70€ 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

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

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





# NOTRE CAVE

## VINS ROUGES

Bordeaux, Château des Antonins 2016, 75 cl.....	10.00€ HT	
Côte du Rhône, Fouquières, 2021 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 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.....	12.00€ HT	

## CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Crément Bourgogne, 2017, 75 cl.....	15.00€ HT	
Champagne AOC, Libera Me, Abbaye de Monial, Blanc de Noirs, 75 cl.....	28.00€ HT	

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

# ALLERGÈNES BOX REPAS

 Allergène Présent  
 Allergène Absent



	Gluten	Poissons	Crustacés	Œufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
<b>Snacks</b>														
Chouette biquette	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Poulet enroulé	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
<b>Box savoureuses</b>														
Poulet yassa extra	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Bœuf en teuf	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Poulet bronzé	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
<b>Box alléchantes</b>														
Lieu noir bonsoir	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent
Saumon canon	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent
<b>Box veggies</b>														
Betterave suave	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent
Vegan ricane	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent
<b>Box élégantes</b>														
Poulet bien élevé	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent
Saint Jacques a dit	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent
Tofu fougou	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Présent



# ALLERGÈNES PLATEAUX COCKTAILS

 Allergène Présent  
 Allergène Absent



	Gluten	Poissons	Crustacés	Œufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
<b>Cocktails salés</b>														
Plateau délices terre mer	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau de canapés salés	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent
L'irrésistible assortiment	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau de canapés salés apéritif	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Présent	Présent
Plateau de canapés prestige	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent
Collection de mini sandwiches	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Présent	Absent
Plateau mini-bagels	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent
Plateau variations gourmandes	Présent	Présent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau de mini sandwiches gourmands	Présent	Présent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Mini éclair végétarien	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent
Plateau mini sandwiches terroir	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Présent	Présent
<b>Cocktails sucrés</b>														
Plateau de moelleux	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau saveurs sucrées	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent
Plateau de macarons	Présent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Présent	Absent	Absent	Absent	Absent	Présent	Présent

# NOS CONDITIONS COMMERCIALES



1

## BOX REPAS

### Délais de commande

La veille avant 18 heures (jours ouvrés).

Pour des commandes le jour même, plateaux selon disponibilités.

Merci d'indiquer un créneau de 2 heures pour la livraison des box repas.



2

## COCKTAILS

### Délais de commande

72h à l'avance (jours ouvrés).

Merci d'indiquer un créneau de 2 heures pour la livraison des cocktails.

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



3

## PETITS DEJEUNERS

### Délais de commande

48H à l'avance (jours ouvrés). Merci d'indiquer un créneau de 30 minutes pour la livraison des petits déjeuners le matin avant 8H00.

### Kit de matériel jetable

Gobelets cartonnés, touillettes, sucres et dosettes de lait.

4

## PLANCHES APÉRO

### Délais de commande

48H à l'avance (jours ouvrés). Merci d'indiquer un créneau de 2 heures pour la livraison des planches apéro.

NOUS CONTACTER

traiteur@jelo.co  
01.84.80.83.97



# NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES

## OBJET

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

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.jelo.co](http://www.jelo.co) 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 ou snacking, la veille avant 18:00 (jours ouvrés). Pour les buffets, cocktails et petits déjeuners sans services annexes, 48h avant (jours ouvrés). Toute commande de Buffets/Cocktails/À partager 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" est accessible tous les jours de la semaine (hors week-end et jours fériés) pour des commandes du jour. 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. JELO 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 84 80 83 97.

LE CLIENT est responsable de l'exactitude de sa commande et JELO 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, les coffrets sandwiches et cocktails.
6. Toute prestation de buffets 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, selon les produits.
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/Petits déjeuners 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 périmenter rapidement, le CLIENT 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, JELO se réserve le droit de limiter ou modifier le nombre de références disponibles. 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 8h00. Le numéro de portable d'un contact sur place est obligatoire. Si ce numéro devait manquer ou était injoignable, JELO ne pourra pas être tenu responsable d'éventuels retards.
3. Sauf accord cadre spécifique convenu et signé entre le CLIENT et JELO, les frais de livraison seront systématiquement facturés. La livraison est offerte pour toute commande de plateaux repas supérieure à 200€ HT passée sur Internet. Elle sera systématiquement facturée (sauf accord cadre) pour les petits déjeuners, cocktails, buffets, snacking et à partager 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 JELO 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 19h 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. JELO 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 JELO dans la mesure où des aléas techniques ou majeurs ne pourraient être pris en compte en temps réel pour prévenir LE CLIENT. En tout état de cause, JELO 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 de JELO 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 JELO sont indiqués en € HT. Les tarifs sont réputés valables jusqu'au prochain changement de carte. Cependant, JELO 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 déballeage » 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 dix-huit 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 JELO 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.
3. Les factures sont envoyées par courrier ou e-mail après la prestation. Pour les particuliers ne pouvant pas bénéficier d'un compte JELO, 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.jelo.co](http://www.jelo.co) 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](mailto:STANISLAS@JELO.CO)

 06 64 77 24 34



**HAVRA GOULAMALY**

 [PARTENARIAT@JELO.CO](mailto:PARTENARIAT@JELO.CO)

 07 57 07 78 36

# #CUISINER EST UN VRAI METIER



AURÉLIE WEISS

✉ TRAITEUR@JELO.CO

☎ 01 84 80 83 97

WWW.JELO.CO

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ 5 ENTRÉES, PLATS, DESSERTS JELO PAR SEMAINE !

JELO SASU, Capital social de 10 000 , 47 bis rue des vinaigriers, 75010 PARIS  
RCS 881 929 608 00019 / TVA intracommunautaire FR55881929608

Crédit photo : JELO SAS - Adobe Stock. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. Ne pas jeter sur la voie publique.