



**AU  
PANIER  
DES HALLES**  
Traiteur Paris

PETITS DÉJEUNERS

COCKTAILS

PLATEAUX REPAS

BUFFETS

À PARTIR DU 16 OCTOBRE 2023



# SOMMAIRE

---

## 1. NOS CONDITIONS COMMERCIALES

## 2. QUI SOMMES NOUS ?

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

## 3. NOS ENGAGEMENTS RSE

- LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITE
- NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLEES
- LES INGREDIENTS ET ALLERGENES
- EMBALLAGE 100% ÉCO CONÇU

## 4. NOTRE MENU

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

## 5. NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES

# NOS CONDITIONS COMMERCIALES

## 1 PLATEAUX REPAS ET SNACKING

### Délais de commande

La veille avant 18 heures (jours ouvrés).

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

### Inclus dans les plateaux repas et snacking

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

## 3 COCKTAILS

### Délais de commande

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

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

### Inclus dans les plateaux cocktails

Serviette en papier.

## 2 BUFFETS

### Délais de commande

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

### Inclus dans les buffets

Vaisselle jetable rigide + pain + fromage

### Infos sur les quantités

600g. de denrées par personne

## 4 PETITS DEJEUNERS

### Délais de commande

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

### Kit de matériel jetable

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

**NOUS CONTACTER**  
[contact@panierdeshalles.fr](mailto:contact@panierdeshalles.fr)  
01.40.96.21.79

# QUI SOMMES NOUS ?

## LA BRIGADE

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



## LES PRODUITS

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

## LE LABORATOIRE



FR  
94.034.003  
CE

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



# NOS FOURNISSEURS



# NOS ENGAGEMENTS RSE

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

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

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



## LE MOT DE NOTRE RESPONSABLE QUALITÉ

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

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

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

# NOS APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLÉES

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



## LES INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

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





# EMBALLAGE 100% ÉCO CONÇU PRODUIT EN FRANCE



## Assiettes en pulpe de canne.

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



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

Des couverts en bois ou en inox sont proposés dans nos plateaux repas.

Ce sont des alternatives au plastique qui sont :

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

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

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



## Plateaux en carton recyclables.

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



## Gobelet en carton sans plastique.

Récemment, nous avons substitué nos gobelets par des gobelet 0 plastique. En effet, certains gobelets sur le marché sont constitués d'un fin laminage de plastique utilisé pour améliorer son étanchéité. Pour les recycler, il faut les déposer dans la poubelle jaune !



## Verre en verre pour le prestige

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

# NOS PETITS DEJEUNERS

Pour commencer la journée du bon pied

## PETIT-DEJEUNER

**9€ HT**  
par pers.

A partir de 10 personnes

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

## ACCUEIL CAFE

**7€ HT**  
par pers.

A partir de 10 personnes

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



Pour compléter votre petit déjeuner, optez pour une corbeille de fruits de saison (environ 1,5kg) : 33€ HT ou des coupelles de salade de fruits vendues par 6 à 17,40€ HT.

## PETIT-DEJEUNER INDIVIDUALISÉ

**12€ HT**  
par pers.

A partir de 10 personnes

**Dans la box individuelle :**

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

**Livrés séparément :**

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

# NOS PLATEAUX REPAS

## "CLASSIQUES"

23€ HT

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

### L'ENCHAUD PERIGOURDIN



Oeuf poché, patates douces rôties, chorizo grillé

Enchaud Perigourdin (rôti de porc), purée de pommes de terre et céleris, pomme rouge rôtie au four

Tarte poire amandine



### LA TARTELETTE À L'OIGNON



Salade thaï au sésame noir cantonais

Tartelette à l'oignon et au fromage, gratin de choux-fleurs et poêlée d'épinards

Entremet chocolat noir



### LE FILET DE POULET



Tartelette aux poires et fourme d'Ambert

Filet de poulet, compotée de cebette, riz jaune aux légumes et sauce aioli

Macaron mascarpone confiture de lait



### LA PERCHE AU CURRY



Crevettes marinées et pépinettes à la betterave

Perche au curry et au lait de coco, sauté d'épinards et lentilles aux épices

Muffin aux pommes, crème montée à la vanille



## NOS PLATEAUX REPAS

# "GOURMANDS"

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

25€ HT

### LE PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ



Crottin de chèvre de Bastogne, fondue de poireaux au miel et coulis au fruit de la passion

**Pavé de saumon grillé, tagliatelles au pesto et butternuts rôtis, vinaigrette aux olives et aux herbes**

Tarte Dulcey macadamia



### LE PAVÉ DE RUMSTEAK



Gâteau landais aux gésiers de canard et compotée d'oignons rouges

**Pavé de rumsteak grillé, sauce aux herbes, patates douces rôties et pommes de terre aux champignons**

Eclair chocolat Jivara et croustillant chocolat blanc Waina



### LE POULET FARCI



Carpaccio de bresaola et copeaux de parmesan

**Poulet farci, mélange de légumes rôtis, sauce au poivre**

Tiramisu au café



### LE TOFU GRILLÉ



Barigoule (mélange) de légumes et burrata

**Tofu grillé, sauce épicée et sauté de légumes thaï**

Entremet cassis bavarois vanille



# NOS PLATEAUX REPAS "SPECIAUX"

26€ HT

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

## LE POULET FARCI SANS GLUTEN



Barigoule (mélange) de légumes et burrata

**Poulet farci, compotée de cebette et riz façon paëlla sauce au safran**

Macaron mascarpone confiture de lait

Pain sans gluten, fromage



## LE SAUMON SANS LACTOSE



Salade thaï au sésame noir cantonais

**Saumon grillé, poêlée d'épinards et pépinettes à la betterave**

Salade d'ananas

Sans fromage mais fruits secs, pain



## LE VEGAN FALAFELS



Salade de chou et carottes, vinaigrette au Xérès et amandes effilées

**Falafels, mélange des incas, épinards, butternuts rôtis et houmous**

Pomme acidulée rôtie aux épices

Sans fromage mais fruits secs, pain



(10 PERSONNES MINIMUM)

# NOS BUFFETS

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

## 24€ HT FORMULE 1

1 entrée | 1 plat | 1 dessert / pers\*

### ENTREES

- Œuf poché, patates douces rôties, chorizo grillé
- Salade thaï au sésame noir cantonais
- Tartelette aux poires et fourme d'Ambert
- Crevettes marinées et pépinettes à la betterave
- Crottin de chèvre de Bastogne, fondue de poireaux au miel et coulis au fruit de la passion
- Gâteau landais aux gésiers de canard et compotée d'oignons rouges
- Carpaccio de bresaola et copeaux de parmesan
- Barigoule de légumes et burrata
- Salade de choux et carottes, vinaigrette au Xérès, miel et amandes effilées

## 28€ HT FORMULE 2

2 entrées | 2 plats | 1 dessert / pers\*

### PLATS

- Enchaud Périgourdin (rôti de porc), purée de pommes de terre et céleris, pomme rouge rôtie au four
- Tartelette à l'oignon et au fromage, gratin de choux-fleurs et poêlée d'épinards
- Filet de poulet, compotée de cebette, riz jaune aux légumes et sauce aioli
- Perche au curry et au lait de coco, sauté d'épinards et lentilles aux épices
- Pavé de saumon grillé, tagliatelles au pesto et butternuts rôtis, vinaigrette aux olives et aux herbes
- Pavé de rumsteak grillé, sauce aux herbes, patates douces rôties et pommes de terre aux champignons
- Poulet farci, mélange de légumes rôtis, sauce au poivre
- Tofu grillé, sauce épicée et sauté de légumes thaï
- Poulet farci, compotée de cebette et riz façon paëlla sauce au safran
- Saumon grillé, poêlée d'épinards et pépinettes à la betterave
- Falafels, mélange des incas, épinards, butternuts rôtis et houmous

## 32€ HT FORMULE 3

2 entrées | 2 plats | 2 desserts / pers\*

### DESSERTS

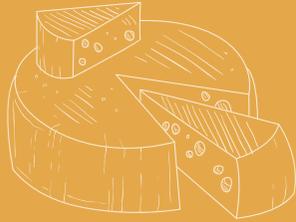
- Tarte poire Amandine
- Entremet chocolat noir
- Macaron mascarpone confiture de lait
- Muffin aux pommes, crème montée à la vanille
- Tarte Dulcey macadamia
- Eclair chocolat Jivara et croustillant chocolat blanc Waina
- Tiramisu au café
- Entremet cassis bavarois vanille
- Macaron mascarpone confiture de lait
- Salade d'ananas
- Pomme acidulée rôtie aux épices

# NOS PLANCHES APÉRO

POUR 10 PERSONNES

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

35€ HT

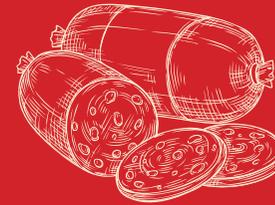


## PLANCHE DE FROMAGE

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 - 51 PCS

Commande 72h à l'avance minimum

Pain malté-parmiggiano reggiano

Pain nordique-écrevisses brocolis

Cake provençal-sardine fumée-tomatade

Pain malté-oeuf de truite

Pain foccacia-tomate confite-poivron-chèvre

Pain nordique saumon fumé

Pain aux céréales-ananas-chèvre

Pain d'épices-bloc de foie gras-pêche

65€ HT  
51 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

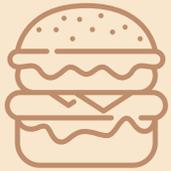
**Mini burger, crème coriandre/yuzu, pois gourmand**

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  
sandwichs\*

- 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**

### Assortiment de navettes\*

- Saumon décor aneth
- Mousse de canard décor champignons
- Echalotes, thon poivronnade décor poivrons
- Fromage décor noix





# NOS COCKTAILS SUCRÉS

UN MOMENT SAVOUREUX À PARTAGER À PLUSIEURS !



40€ 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



57€ HT  
50 pièces

PLATEAU DE  
MACARONS

**\*Assortiment de macarons  
sélectionnés par le chef.**

Exemples :  
Citron  
Caramel beurre salé  
Framboise  
Café  
Chocolat





# NOS COCKTAILS SUCRÉS

UN MOMENT SAVOUREUX À PARTAGER À PLUSIEURS !



**35€ HT**  
**26 pièces**

## PLATEAU DOUCEURS

### Plateau de 6 recettes

- Sablé et crème au caramel
- Financier à la châtaigne et crémeux marron au rhum
- Entremet à la pomme et au cassis
- Brownies à la ganache et au chocolat
- Sablé et compote à la pomme, à la mangue et au fruit de la passion
- Moelleux aux 4 épices et crémeux à la vanille



**63€ HT**  
**53 pièces**

## PETITS FOURS SUCRÉS

### Plateau de 9 saveurs

- 6 Tartelettes citron
- 7 Carrés opéra
- 6 Financiers framboise
- 7 Entremets pistache
- 4 Eclairs café
- 4 Eclairs chocolat
- 7 Carrés pomme cassis
- 6 Flans abricot
- 6 Tartelettes chocolat



# NOS BOISSONS

## BOISSONS FROIDES

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

## BOISSONS CHAUDES

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

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



# NOTRE CAVE

## VINS ROUGES

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

## VINS ROSÉS

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

## VINS BLANCS

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

## CHAMPAGNES ET PETILLANTS

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

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

# NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

## OBJET

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

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

Ces conditions générales de vente sont accessibles à tout moment sur le site internet [www.panierdeshalles.com](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 12h. Pour les Buffets/Cocktails, à partager et les poke bowls/sandwichs sans service l'annulation doit nous parvenir par écrit, au moins 48h avant la prestation. Faute de quoi cette dernière sera due en totalité.

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

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

## LIVRAISONS

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

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

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

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

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

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

Elles feront l'objet de devis particuliers avec leurs propres frais de livraison.

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

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

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

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

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

## LES PRIX

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

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

## RÉCLAMATIONS

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

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

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

## PRESTATIONS ANNEXES

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

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

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

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

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

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

## PRODUITS

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

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

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

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

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

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

## FACTURATION ET PAIEMENT

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

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

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

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

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

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

7. Seuls les prix indiqués sur notre site internet [www.panierdeshalles.com](http://www.panierdeshalles.com) sont en vigueur le jour de la commande.

# DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION CONNECTÉES

Disponible  
24/7



## SMART FRIDGE



Restaure  
jusqu'à 60  
personnes par  
jour



Sans loyer /  
Sans  
engagement



Notre qualité  
traiteur au  
quotidien



## DISTRIBUTEUR CONNECTÉ



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

# #CUISINER EST UN VRAI METIER



**VALÉRIE LESAGE**

 [CONTACT@PANIERDESHALLES.FR](mailto:CONTACT@PANIERDESHALLES.FR)

 01 40 96 21 79

[WWW.PANIERDESHALLES.COM](http://WWW.PANIERDESHALLES.COM)