



**L'ETHIK A TABLE**

SARL AU CAPITAL DE 45000€/VARIABLE

RCS PARIS 495 262 354

**SIRET : 495 262 354 00014**

**APE : 553**

5 rue de la Collégiale  
75005 Paris

Tel : 01.76.54.04.25

Tel : 06.35.55.24.48

[ethikatable@gmail.com](mailto:ethikatable@gmail.com)

[www.ethikatable.com](http://www.ethikatable.com)



Traiteur artisanal et responsable, nous vous proposons une offre complète de restauration respectueuse de la nature, de la culture et des échanges entre les hommes.

Nous privilégions les produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, de l'agriculture raisonnée et les produits en circuits courts, notamment de l'île de France.

Tous nos plats sont faits maison et à la commande.

Nos emballages sont biodégradables ou réutilisables.

Notre fournisseur d'énergie est ENERCOOP.

Nous vous proposons des devis adaptés et personnalisés que ce soit en terme de tarifs, avec des formules sur le pouce ou prestige ainsi qu'en terme de régime alimentaire (végétarien/végétalien/sans gluten).

# Cocktails sur le pouce



## Cocktails à la carte Pièces salées «agriculture labellisé AB» :

Nos formules Cocktail sont prévues pour un minimum de 100 pièces

Les pièces se commandent par familles de 10 pièces . Conseil de dégustation 2/3 salés .

### *Verrines salées*

Verrine carottes/pommes, vinaigrette au miel et au curry  
Suprême de radis à la crème de potimarron  
Mousse de cresson au saumon  
Guacamole de cresson a la crevette  
Consommé de navets violets a la crème de pois chiche  
Crème de haricots rouges à la sauce échalote



### *Assortiment de mini brochettes*

Mini brochette de canard  
Mini brochette de bœuf  
Mini brochette de saumon  
Mini brochette de crevettes ou gambas  
Mini brochette de crudités  
Mini brochette tomate mozzarella



### *Assortiment de Roulé ou wrap*

Roulé de poireau et jambon  
Wrap hawaïen ( lait coco/œufs/brocolis)  
Roulé de tortillas et patates douces  
Roulé de poulet au curry  
Roulé libanais  
Roulé de chèvre et tomates confites



### *Blinis:*

Blini quinoa rouge tartare d'algue  
Blini jambon de parme et mozzarella  
Blini au saumon et câpre  
Blini à la mousse de roquefort  
Blini à la crevette et tartare d'algues



### *Mini canapé*

Canapé beurre de navets violets a la sauce échalote  
Canapé chèvre/pollen  
Canapé guacamole, crevette  
Canapé Au Jambon  
Canapé au Pâté

### *Mini cakes*

Cake aux épinards, lardons gruyère  
Rondeau de légumes, cumin, fromage  
Cake aux olives noires et vertes  
Cake au camembert et tomates confites

### *Mini soupe aux graines germées*

Gaspacho : tomate cerise et concombre  
Velouté de carottes/patates douces  
Velouté de lentilles vertes  
Velouté de panais et potimarron

### *Minis tartes*

Fromage de brie et belle de Fontenay  
Légumes de saison  
La tartiflette  
Saumon brocolis

### *Cassolette*

Cassolette de tajine au miel du Dourdonnais  
Cassolette de crevettes au curry  
Cassolette de tajine de bœufs aux pruneaux

### *Mini sandwich*

Mini sandwich jambon fumé  
Mini sandwich saumon fumé  
Mini brie et mâche sauce échalote  
Mini sandwich rillettes

### *Méli mélo*

Brick de chèvre d'île de France  
Brick de légumes épicées

# Cocktails sur le pouce



**Cocktails à la carte Pièces sucrées «agriculture labellisé AB» :**

Nos formules Cocktail sont prévues pour un minimum de 100 pièces

Les pièces se commandent par familles de 10 pièces . Conseil de dégustation 1/3 sucrés .

## ***Verrines***

Crumble de pommes au miel du Dourdonnais

Compotes île de France à la cannelle

Crème citron et spéculoos

Verrine caramel beurre salée et pommes

Chocolat poires et amandes

Fondant poire caramel et amandes

Verrine de fromage frais, compotée de fruits rouges au miel et citron vert.

Tiramisu aux marrons



## ***Tartelettes/cake***

*Mini tarte aux poires, miel et amandes*

Mini tarte tatin

Mini tarte aux pommes

Cake marrons, miel et noix



## ***Muffins***

Muffins au chocolat

Muffin cœur lemon curd

Muffin À l'orange



## ***Brownies/ Fondant***

Brownies pur chocolat

Brownies noix de pécan

Fondant cœur coulant au chocolat

Fondue de chocolat et sa brochette de fruit



## ***Méli mélo***

Mini brochette de fruits frais de saison (Fraise, oranges, bananes, poire)

# Tarifs Cocktails

## Conseil de dégustation:

COMPTEZ 6 À 8 PIÈCES SALÉES OU SUCRÉES PAR HEURE ET PAR CONVIVE POUR UN COCKTAIL APÉRITIF.

COMPTEZ 12 À 16 PIÈCES SALÉES OU SUCRÉES PAR HEURE ET PAR CONVIVE POUR UN COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE.

COMPTEZ 2/3 SALÉES ET 1/3 SUCRÉES.

Gamme tarif TTC	Pièces salées et/ou sucrés
COCKTAIL Pièce à l'unité	2,00 l'unité

LES PIÈCES DE COCKTAILS SONT LIVRÉS EN CONTAINER THERMIQUE, PRÊTS A ÊTRE CONSOMMÉ.

NOUS NOUS OCCUPONS DE LA LIVRAISON, DU NAPPAGE, DU DRESSAGE ET DE LA DÉCORATION.

REMARQUE: MERCI DE PRÉVOIR DES TABLES POUR L'INSTALLATION.

COMMANDE MINIMUM 10 PERSONNES (100 PIÈCES).

SERVICE SUR DEMANDE.

# Commandes, livraison et service

## **Pour effectuer une commande:**

- Vous pouvez passer directement par notre site internet : [www.ethikatable.com](http://www.ethikatable.com)
- Vous pouvez passer directement par notre boîte mail : [ethikatable@gmail.com](mailto:ethikatable@gmail.com)
- Vous pouvez directement nous joindre par téléphone: 06.29.17.33.80 ou 06.35.55.24.48

*A réception de votre demande, nous vous adressons les cartes pouvant correspondre à votre demande.*

*Nous finalisons ensemble un devis personnalisé afin de répondre au mieux à vos attentes.*

*Pour valider la commande : le devis doit nous être retourné avec la mention « BON POUR ACCORD » accompagné du règlement d'un acompte.*

*Le solde est à régler après service fait et sur facture.*

## **Livraisons :**

- l'heure de livraison est fournie à titre indicatif, nous arrivons au minimum 1 heure avant l'heure de repas, pour prendre le temps de tout installer.

## **Service:**

- Le service est assuré par notre équipe.
- Un maître d'hôtel assure le déroulement de la prestation
- La participation est de 2,00/menu sur les formules sur le pouce et équilibre.
- La tarification est de 40,00€/heure pour la prestation cocktail. (1 serveur/50 convives)
- La prestation service inclus l'installation et la réintégration, pour durée maximum de 4 heures. Les heures en plus, seront facturées 40,00€/heure.

# Conditions générales de vente

## 1) Commande

Toute commande doit être confirmée par écrit (fax ou mail). Les commandes doivent être confirmées au minimum 48h à l'avance, ou selon l'indication du devis .

La commande sera validée à réception du devis signé avec la mention « bon pour accord » et le règlement d'un acompte.

Le minimum de commande est de 10.

## 2) Livraison

La livraison est offerte à partir de 800,00€ de commande

Le tarif livraison est de 35,00€

Pour les communes au delà de 15 km autour du centre de Paris, nous consulter.

## 3) Conditionnement et conservation

Nos produits sont faits maison et destinés à une consommation immédiate.

Tous nos produits sont livrés dans des containers thermiques mis à votre disposition durant le temps de votre repas et permettant la conservation de nos produits durant près de 2 heures (hors conditions exceptionnelles).

Pour toute information complémentaire, nous consulter.

## 4) Nos produits

Nous nous réservons le droit de modifier la composition des menus en fonction des aléas liés aux approvisionnements.

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

Pour les cas d'allergies alimentaires, merci de nous consulter.  
(Menu sans gluten disponible)

## 5) Facturation

Un acompte de 60% est demandé à la confirmation de la commande.

Le solde est à régler après service fait et à réception de facture, celles-ci sont remises en même temps que la livraison.

Les paiements se font par virement bancaires ou chèque.

Tout nos prix sont en TTC. La TVA est à 10% (sauf pour les alcools et les services : 20%).

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours maximum suivant la prestation.

A compter du 1er janvier 2013, tout acheteur qui ne paiera pas une facture dans les délais prévus devra verser à son créancier une indemnité forfaitaire, pour frais de recouvrement, de 40 euros. Cette indemnité est exigible de plein droit et sans formalité par le créancier et viendra s'ajouter aux traditionnelles pénalités de retard. Pénalité de retard de paiement sera de 3 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur. Tout différend découlant du présent contrat sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Paris.