



**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).

# Formules Buffet Eco

**Formule Buffet éco «agriculture labellisé AB» :**

pains compris, vaisselle non comprise.



## Choix des Entrées

**Choix 1-** Salade de betterave rouge persillée au jus de citron

**Choix 2-** Wrap au fromage et patates douces

**Choix 3-** Coleslaw : belle salade au chou en provenance des USA Sauce : Vinaigrette de cidre

**Choix 4-** Velouté de patates douces/carottes au cumin

**Choix 5-** Velouté de poireau, pommes de terre



## Choix des Plats

**Choix 6 :** Tartes salées aux deux oignons

**Choix 7 :** Cake aux lardons-épinards.

**Choix 8 :** Tarte salée Végétarienne (3 Légumes De Saison)

**Choix 9 :** Tourte Poulet, Pommes De Terre, Tomates Confites

**Choix 10 :** Gratin Dauphinois Accompagné De Salade

Tartes salées+ cake maisons servies avec sa salade verte.



## Choix des Desserts

**Choix 11 :** Muffin aux raisins secs

**Choix 12 :** Crumble aux pommes ou poires

**Choix 13 :** Tarte Vergeoise aux pommes ou poires

**Choix 14 :** Salade de fruits à la fleur d'oranger

**Choix 15 :** Fondant au chocolat



Assiette de fromage: assortiments de 3 fromages

# Tarifs Buffet Eco

## CONSEIL DE DÉGUSTATION:

VOUS AVEZ PLUSIEURS CHOIX POSSIBLES : ENTRÉE+PLAT+DESSERT OU ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT.

## CHOIX DE MENU UNIQUE.

LE BUFFET EST LIVRÉ EN CONTAINER THERMIQUE, PRÊTS A ÊTRE CONSOMMÉ.

LE BUFFET PEUT ÊTRE SERVI FROID OU CHAUD (À LA DEMANDE).

NOUS POUVONS ASSURER LE SERVICE OU VOUS EXPLIQUEZ COMMENT UTILISER LES CONTAINERS THERMIQUES ET EFFECTUER VOUS MÊME LE SERVICE.

LE SERVICE EST OBLIGATOIRE À PARTIR DE 25 PERSONNES.

NOUS NOUS OCCUPONS DE LA LIVRAISON, NOUS LIVRONS LES CONTAINERS 1 HEURE MAXIMUM AVANT VOTRE TEMPS DE REPAS ET NOUS VENONS LES CHERCHER APRÈS VOTRE TEMPS DE RÉUNION.

NOUS RÉCUPÉRONS AUSSI LES DÉCHETS !

## Tarif sur le menu entrée+ plat+ dessert:

MENUS	TARIF TTC
ENTRÉE +PLAT+ DESSERT	12,00€
ENTRÉE + PLAT	11,00€
PLAT + DESSERT	11,00€
SERVICE	2,00€/MENU
FROMAGE (30G/PERS)	2,50€

COMMANDE MINIMUM 10 PERSONNES.

SERVICE SUR DEMANDE.

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

# 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.