



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

www.ethikatable.com



Traiteur artisanal et engagé, 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).

Formule Buffet Équilibre

Formule Buffet Équilibre «agriculture labellisé AB» :

Assiettes et couverts biodégradables, serviettes et pains compris.



Choix des Entrées

- Choix A-** Wrap chèvre frais, concombre et menthe
- Choix B-** Salade à la grecque (féta, tomate, olive, oignons, concombre, poivrons, maïs, huile d'olive)
- Choix C-** Dips de légumes accompagnés de crème de légumes (tapenade) et de houmous.
- Choix D-** Gaspacho (tomate, concombre, poivrons, citron, huile d'olive, menthe)
- Choix E-** Caviar d'aubergine accompagné de pain spécial
- Choix F-** Galettes de polenta aux tomates séchées et herbes aromatiques
- Choix G-** Melon tranche et son jambon de parme



Choix des Plats

- Choix H :** Poulet piperade accompagné de pommes de terre au four
- Choix I :** Risotto à la crème de légumes et champignons.
- Choix J :** Boulette orientale (bœuf/merguez) accompagnée de pois chiche à la sauce tomate
- Choix K :** Tajine de poulet aux olives (version végétarien possible)
- Choix L :** Moussaka d'aubergines aux bœufs (version végétarien possible)
- Choix M :** Terrine de saumon aux légumes (version végan possible)
- Choix N :** Couscous au choix : poulet/ merguez/ agneau ou végétarien
- Choix O :** Emincé de porc, poulet ou bœuf aux courgettes accompagné de riz parfumé
- Choix P :** Paëlla façon ethikatable (riz, poulet, moules, crevettes, chorizo, riz)
- Choix Q :** Poivrons farcis à la crème de houmous et tofu fumé accompagnés de salade verte

Plats servis avec : salade verte ou semoule ou méli mélo de légumes de saison

Choix des Desserts

- Choix R :** Cheese cake aux fruits de saison.
- Choix S :** Tarte aux citrons
- Choix T :** Carottes cake à la graine de chanvre
- Choix U :** Fromage Frais au miel et pollen
- Choix V :** Flan aux abricots
- Choix W :** Tiramisu croustillant et fondant
- Choix X :** Fondant au chocolat
- Choix Y :** Tarte tatin
- Choix Z :** Salade de fruits à la fleur d'oranger

Assiette de fromage: assortiments de 3 fromages

Tarifs Buffet Équilibre

Conseil de dégustation:

vous AVEZ PLUSIEURS CHOIX POSSIBLES : Entrée+PLAT+DESSERT OU ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT.

Vous pouvez choisir 2 Choix de menu.

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 Dégressif sur le menu entrée+ plat+ dessert:
à partir de 50 convives : 18,00 TTC
à partir de 100 convives : 17,00 TTC

Menus	Tarif TTC
Entrée +Plat+ Dessert	19,00€
Entrée + plat OU Plat+dessert	16,00€
Sans vaisselle	Reintégration offerte
Service associations	2,00€/menu
Service (1serveur/ 50 convives)	42€/heure/serveur
fromage(30g/pers)	2,50€

commande minimum 20 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
- Vous pouvez passer directement par notre boîte mail : 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 pour les associations.
- La tarification est de 42,00€/heure pour la prestation cocktail et buffet. (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 42,00€/heure.

Conditions générales de vente

1) Commande

Toute commande doit être confirmée par écrit (fax ou mail). Les commandes doivent être confirmées au minimum 72h 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.

6) Modification et Annulation

Modification

La modification de votre commande sera prise en compte, uniquement si elle nous parvient au minimum 96 heures en jours ouvrés avant la livraison.

Une fois le devis validée, vous aurez la possibilité d'augmenter votre commandes dans ce délai, aucune diminution ne sera possible.

Annulation

L'annulation de votre commande intervenant moins de 96 heures avant la date de votre livraison entraîne, quelles qu'en soient les causes, la facturation totale de votre commande.

L'annulation de votre commande après validation et paiement de l'acompte: l'acompte précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quelque soit le motif de l'annulation.

L'annulation de votre commande et de ses prestations de notre part entraîne le remboursement intégral de toutes les sommes que vous nous avez versé, à l'exclusion de toutes autres indemnités.