

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES 2017



WWW.LESCROISSANTSVOLANTS.COM



Offre réservée aux professionnels :
entreprises, administrations, associations, agences

La qualité avant tout

Afin de bien commencer la journée, nous proposons des produits savoureux et de grande qualité.

Nos viennoiseries sont fabriquées de manière artisanale avec du beurre AOP Charentes-Poitou, notre café 100 % Arabica a été torréfié par la Maison Richard, nos jus de fruits et eaux minérales sont livrés frais. Nos thermos sont en inox et gardent une température idéale pendant 8h.

L'esthétique

Parce qu'un petit déjeuner n'est pas qu'une histoire de saveurs, nous l'installons de façon harmonieuse et pratique. Nos viennoiseries sont présentées dans des boîtes design et l'ensemble des produits est regroupé sur des plateaux et cubes en bois noir.

Le service

Nous installons avec soin et de façon professionnelle l'ensemble de nos formules. Notre service de livraison et d'installation est précis, ponctuel et courtois.

Pour que la bonne humeur entre tôt le matin dans votre entreprise confiez nous vos petits déjeuners.

Sommaire

Petits déjeuners – les formules	pg. 2 - 5
Pauses – les formules	pg. 6 - 7
Les Options	pg. 8
Les Boissons « à la carte »	pg. 9
Les Viennoiseries, les Fruits et les Fours sucrés	pg. 10
Le Matériel et les Services	pg. 11
Les Réceptions	pg. 12
Les Infos pratiques	pg. 13
Les CGV	pg. 14



PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE

7€ par personne

Boissons chaudes

Equivalent à 2 tasses par personne

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches

2 verres par personne

Jus d'Orange et /ou de Pamplemousse Tropicana Premium

Eau minérale Evian

Viennoiseries

3 mini viennoiseries par personne

Croissants

Pains au chocolat

Pains aux raisins

Présentation

En buffet

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé

Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité

Plateaux de rassemblement en bois noir, rehausses

Viennoiseries dressées dans une boîte fraîcheur, pratique et design

Serviettes

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE ECO

6,50€ par personne

La formule petit déjeuner classique avec 2 mini viennoiseries par personne

Info : Le minimum de commande pour les formules « classiques » est de 10 personnes



PETIT DEJEUNER MIXTE

7€ par personne

Boissons chaudes

Equivalent à 2 tasses par personne

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches

2 verres par personne

Jus d'Orange et /ou de Pamplemousse Tropicana Premium

Eau minérale Evian

Viennoiseries et Chouquettes

2 mini viennoiseries et 2 chouquettes par personne

Croissants

Pains au chocolat

Chouquettes

Présentation

En buffet

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé

Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité

Plateaux de rassemblement en bois noir, rehaussés

Viennoiseries dressées dans une boîte fraîcheur, pratique et design

Serviettes

Info : Le minimum de commande pour la formule « mixte » est de 10 personnes



PETIT DÉJEUNER FRUITÉ

7,40 € par personne

Boissons chaudes

Equivalent à 2 tasses par personne

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches

2 verres par personne

Jus d'Orange et /ou de Pamplemousse Tropicana Premium

Eau minérale Evian

Viennoiseries et Brochettes de fruits

2 mini viennoiseries et 1 brochette de fruits par personne

Croissants

Pains au chocolat

Brochettes de 3 fruits frais

Présentation

En buffet

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé

Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité

Plateaux de rassemblement en bois noir, rehaussés

Viennoiseries dressées dans une boîte fraîcheur, pratique et design

Serviettes

Info : Le minimum de commande pour la formule « fruité » est de 20 personnes



ACCUEIL CAFÉ & THÉ

3€ par personne

Boissons chaudes

Equivalent à 2 tasses par personne

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Présentation

En buffet

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé

Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité

Plateaux de rassemblement en bois noir

Serviettes

ACCUEIL BOISSONS

4,50€ par personne

Boissons chaudes

Equivalent à 2 tasses par personne

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches

2 verres par personne

Jus d'Orange et /ou de Pamplemousse Tropicana Premium

Eau minérale Evian

Présentation

En buffet

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé

Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité

Plateaux de rassemblement en bois noir, rehausse

Serviettes

Info : Le minimum de commande pour les formules « accueil » est de 20 personnes



PAUSE CLASSIQUE

7€ par personne

Boissons chaudes

Equivalent à 2 tasses par personne

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches

2 verres par personne

Jus d'Orange et /ou de Pamplemousse Tropicana Premium

Eau minérale Evian

Fours moelleux

3 fours moelleux par personne

Macarons parfums variés

Cannelés

Financiers aux amandes

Présentation

En buffet

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé

Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité

Plateaux de rassemblement en bois noir, rehausses

Les fours moelleux sont dressés sur plateaux effet ardoise

Serviettes

PAUSE CLASSIQUE ECO

6,50€ par personne

La formule pause classique avec 2 fours moelleux par personne

Info : Le minimum de commande pour les formules « pauses classiques » est de 10 personnes



PAUSE GOURMANDE 72h

9,50€ par personne

Boissons chaudes

Equivalent à 2 tasses par personne

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches

2 verres par personne

Jus d'Orange et /ou de Pamplemousse Tropicana Premium

Eau minérale Evian

Petits fours frais

4 petits fours frais par personne

Biscuit chocolat crème légère et tuile aux 2 sésames

Dôme pommes, coing et pain d'épices

Tartelette passion perle de mangue balsamique

Quenelle de citron meringuée

Présentation

En buffet

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé

Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité

Plateaux de rassemblement en bois noir, rehausses

Les fours frais sont dressés sur plateaux effet ardoise

Serviettes

Info : Le minimum de commande pour la formule « pause gourmande » est de 20 personnes



JUS DE FRUITS PRESSÉS 48h

+ 1,00€ par personne sur les formules

Pour l'ensemble de nos formules vous pouvez remplacer le jus de fruits Tropicana par du **Jus de fruits, fraîchement pressés**
Orange, pamplemousse

VAISSELLE VÉRITABLE

+ 2,50€ par personne sur les formules

Remplacer la vaisselle à usage unique dans les formules par des :
Tasses et sous-tasses en porcelaine pour les boissons chaudes
Verre à pied ou tumbler pour les boissons fraîches
Cuillères en inox



LES BOISSONS CHAUDES

Thermos café 100% Arabica « Maison Richard »
avec 10 gobelets en carton, sucre, touillettes , dosettes de lait
16€ / 1 litre

Thermos thé Parney's noir et vert Bio
avec 10 gobelets en carton, sucre, touillettes , dosettes de lait
16€ / 1 litre d'eau chaude + 6 sachets de thé

Thermos chocolat chaud « à l'ancienne »
avec 10 gobelets en carton, sucre, touillettes , dosettes de lait
18,50€ / 1 litre

Thé Mariage Frères
30€ / boîte de 30 mousselines

LES BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits Tropicana Pure Premium
Orange, Pamplemousse, Pomme
4,50€ / 1 Litre

Jus de fruits pressés
Orange, Pamplemousse
8,50€ / 1 Litre

48h Cocktails de fruits pressés
Pomme-Poire, Fraise-Banane
9,50€ / 1 Litre

Eau minérale Evian
2,50€ / 1 Litre
1,50€ / 0,50 Litre

Eau pétillante Badoit
2,50€ / 1 Litre
1,50€ / 0,33 Litre

L'OFFRE NESPRESSO

Machine à café Nespresso - mise à disposition
30€ / unité

Kit café Nespresso
20 capsules de café
20 gobelets en carton, sucre et mélangeurs, le tout logoté
25€ / kit





LES VIENNOISERIES

Mini viennoiseries assorties

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
18€ / boîte de 20 pièces

Chouquettes

15€ / boîte de 30 pièces

LES FRUITS

Brochettes de fruits frais

24€ / plateau de 20 pièces

Composition de fruits entiers

32€ / 1,5Kg

LES FOURS SUCRÉS

Macarons assortis

Caramel beurre salé, chocolat, vanille, framboise
30€ / plateau de 25 pièces

Financiers assortis

Amandes, chocolat, pistaches, noix de coco
30€ / plateau de 30 pièces

Mini cakes ronds

Pistaches-griottes, citron-pavot, orange-carotte
30€ / plateau de 25 pièces

Biscuits Delacre assortis

Cigarettes ruses, biscuits au chocolat, à la cannelle, au café...
14,00€ / 500gr (60 biscuits)



LE MATÉRIEL

Verres cristal à usage unique

3€ / pack de 30 verres

Nappe tissu couleur au choix : blanc, rouge, gris

6,50€ / mètre

Le service de nappage est offert

Buffet rectangle (185x75x100), nappe comprise couleur au choix

90€ / unité

Compositions florales sur demande

Autre type de matériel sur demande

LES SERVICES

Service d'installation

Offert pour toutes nos formules

Les thermos et le matériel en bois sont consignés et font l'objet d'une récupération :

Récupération du matériel consigné, le lendemain (jour ouvré)

Offert

Récupération du matériel consigné, le jour J (entre 11h et 16h)

15€ à 20€ (en fonction de l'adresse)

Service Maître d'Hôtel

250€ / vacation

RECEPTIONS & ÉVÉNEMENTS

Depuis presque 20 ans nous organisons des événements pour les professionnels autour du petit déjeuner. Les Croissants Volants Traiteur est aujourd'hui une référence dans l'univers de la réception de prestige et les événements sur mesure ou spécifiques.

Petit déjeuners assis

Animations gourmandes

Séminaires

Conférences

Animation crêpes

Brunch

Vernissages

Inauguration de locaux

Salle à manger

Coffee Break

Des produits exclusivement de grandes qualités, un service soigné, réactif, un personnel attentif choyant les convives œuvrent à la réussite de vos réceptions ou événements.

Petite ou grande occasion ?
Événement unique ou récurrent ?
10 ou 1000 personnes ou plus ?

Une équipe dédiée à la réalisation de réceptions et d'événements vous accompagne.

CONSULTEZ-NOUS !



01 42 04 24 40

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40**

Nos conseillers sont à votre disposition
de lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

Par email : email@lescroissantsvolants.com

Sur notre site Internet : www.lescroissantsvolants.com

QUAND PASSER COMMANDE

Délais de commande au plus tard 24h avant la livraison

Sauf pour les produits signalés par une pastille

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

48h

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 7h00 du lundi au vendredi

Pour le week-end merci de nous contacter

TARIF LIVRAISON

Paris et 1^{ere} Couronne 92 : 25€

Ce tarif s'applique aux formules

Les réceptions et les compositions sur mesure feront l'objet d'une
tarification spécifique.

Autres secteurs et livraison soir et week-end nous consulter.

SERVICE CLIENT

Une question, un devis, une demande ?

Nous sommes à votre écoute !

Pour vous conseiller, vous accompagner et vous servir.

APPELEZ-NOUS au 01 42 04 24 40

Du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00





LES CROISSANTS VOLANTS
SARL au capital social de 110 000€
Code APE 5621Z – Services des traiteurs

15 rue Parmentier, 92800 PUTEAUX
Tel : 01 42 04 24 40
Fax : 01 42 04 02 84
Email : email@lescroissantsvolants.com
www.lescroissantsvolants.com

Carte mise à jour le 01/06/2017

Photographe Laurent BELMONTE, foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux petits déjeuners et pauses. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société « Les Croissants Volants Traiteur » se réserve le droit de modifier la composition et les prix de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications

Toute commande peut être annulée ou modifiée au plus tard 48 heures avant la livraison par téléphone ou par email. Toute commande annulée après ce délai sera facturée intégralement. Un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à la société « Les Croissants Volants Traiteur » en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client, en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique.

Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

4. Règlements

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque, par virement ou par carte bancaire à réception de facture. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés.

5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société « Les Croissants Volants Traiteur » décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.