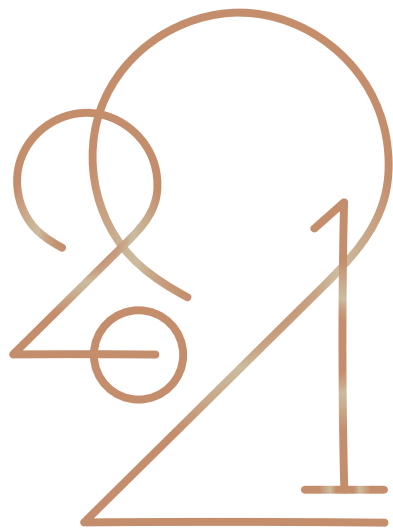




X-MAS



LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS



ENTREES

X-MAS



15,50 € ht
Opéra de foie gras
Pomme verte ou Poire épices

15,50 € ht
Cheesecake au saumon fumé

*Produits faits maison.
Ces tarifs sont hors frais de livraison.
TVA applicable 10%*

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS



PLATS

X-MAS



22,00 € ht
Médallion de lotte au lard
Pesto d'épinards
Ecrasé de pomme de terre
Potimarron rôti

22,00 € ht
Suprême de poularde fermière
Sauce aux morilles
Purée de panais
Carottes fanes rôties

*Produits faits maison.
Ces tarifs sont hors frais de livraison.
TVA applicable 10%*

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS



DESSERTS

X-MAS



47,00 € ht

Plateau de mignardises
Assortiment de 25 pièces

Mini boule de Noël

Mini baba au rhum

Mini opéra

Bouchée choco passion

Mini salade de fruits exotiques
mangue/litchi

10,50 € ht

Dessert individuel

« Boule de Noël »

Chocolat, passion

Coco, marron glacé, vanille

*Produits faits maison.
Ces tarifs sont hors frais de livraison.
TVA applicable 10%*

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS



LE PETIT +

X-MAS



57,50 € ht
Foie gras sous vide en bloc
500gr

6,00 € ht
Pot de chutney figue
50 gr

17,00 € ht
Saumon fumé tranché
x 6

15,50 € ht
Pot de pesto d'aneth
Blinis x 6
Citrons x 2

16,50 € ht
Réglette
200 gr

*Produits faits maison.
Ces tarifs sont hors frais de livraison.
TVA applicable 10%*

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS



X-MAS



Vous souhaitez favoriser
la cohésion interne et la communication
au sein de vos équipes ?

Profitez de la période de Noël
pour partager un moment convivial
avec vos collaborateurs.

LES TABLES EPHEMERES
vous accompagnent
pour cet évènement.

Laissez-vous porter
par cette ambiance de fête.
Nous nous occupons du reste.

NOËL CORPORATE

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS



Depuis des années,
vous nous faites confiance pour organiser
vos événements professionnels.

Ensemble, allons plus loin...
Nous vous accompagnons également
pour vos réceptions privées.

UN PROFESSIONNEL DE LA GASTRONOMIE ÉVÉNEMENTIELLE CHEZ VOUS

Repas de famille
Soirée entre amis
Anniversaire
Baptême, Communion, Mariage
Chef à domicile

LES TABLES ÉPHÉMÈRES
PARIS



COMMENT COMMANDER

07 88 60 25 65

07 87 50 10 21

les@tables-ephemeres.com

Du lundi au vendredi
de 9h00 à 18h00

QUAND PASSER COMMANDE

Pour le réveillon de Noël
avant le 15 Décembre

LIVRAISON

Livraison 7 jours sur 7
Nous consulter.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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

TARIFICATION

La société RECEPTION CATERING SERVICES se réserve le droit de modifier la composition de ses menus et par voie de conséquence les prix, en fonction des aléas du marché, liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

Tous nos tarifs sont affichés en € HT

TVA 10% en sus applicable sur les produits alimentaires

TVA 10 % en sus applicable sur les boissons non alcoolisées

TVA 20 % en sus applicable sur la livraison

TVA 20% sur le matériel en formule livraison simple

TVA 10% sur le matériel en formule clés en mains avec personnel de service

TVA 20 % en sus applicable sur les boissons alcoolisées

ANNULATION OU MODIFICATION

Toute commande est considérée ferme et définitive et devient effective à réception de votre mail de confirmation et de votre acompte (sauf accord particulier). Chaque commande est passée pour un nombre définitif de convives. Notre prestation ne saurait être inférieure au nombre de convives arrêté à la date de la commande. Toute modification du nombre de convives entraînera un nouveau devis. Toute commande annulée pour quelque cause ou raison que ce soit fera l'objet d'une facturation intégrale.

MODALITÉS DE LIVRAISON

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à RECEPTION CATERING SERVICES 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. Pour être prise en compte, toute réclamation devra intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

RÈGLEMENTS

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou virement. 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. Un acompte de 50 % du montant total sera demandé pour toute commande afin de la valider, sauf accord préalable.

HYGIÈNE & SANTÉ

Nous recommandons de conserver les produits alimentaires que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société RECEPTION CATERING SERVICES décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture non stockée au froid ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

SIRET : 45183850200024

Code APE : Services des traiteurs (5621Z)

2, rue des Vignes - 78240 AIGREMONT - 01 39 65 25 04

À période exceptionnelle mesures d'hygiène exceptionnelles



Notre métier de CUISINIER-TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL est régi par les normes d'hygiène HACCP. Ces normes font partie de notre univers au quotidien et l'ensemble de notre personnel y est formé ! Des mesures complémentaires et un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) ont été mis en place pour renforcer notre protocole déjà existant afin de garantir la sécurité sanitaire et éliminer tout risque de propagation du virus Covid-19.

LES TABLES ÉPHÉMÈRES PARIS



 www.tables-ephemeres.com

Depuis notre création en 2004, par Guilène, les Tables Éphémères, c'est avant tout une histoire de partage. Traiteur parisien, nous nous sommes fait une place dans le milieu de la mode et du luxe.

Nos clients, agences et annonceurs, nous font confiance depuis nos débuts. Nous les positionnons au centre de toutes les attentions, en nous réinventant en permanence.

Grâce à des talents professionnels et un service chaleureux, élégant et attentionné, nous offrons une expérience clef en main, pensée dans les moindres détails.

