



# PARIS TRAITEURS

Catalogue cocktails

Automne / Hiver 2023-2024

# NOTRE OFFRE

## UNE PRESTATION SUR-MESURE, ÉLABORÉE SELON VOS BESOINS !

L'ensemble de nos produits sont pensés pour être mangés debout ! Plus rapide qu'un cocktail, c'est idéal pour des déjeuners de séminaires d'environ 1h00 / 1h30

Une démarche éco-responsable, du packaging à la livraison, le développement durable est devenu notre priorité.

Réactifs, capable d'adaptation et d'anticipation, nous sommes là pour vous accompagner dans la mise en place de votre évènement d'entreprise.



# INFORMATIONS PRATIQUES

## COMMENT COMMANDER ?

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

Par téléphone : 01 71 11 33 21

Sur le site internet : [www.paris-traiteurs.com](http://www.paris-traiteurs.com)

Par mail: [commercial@paris-traiteurs.com](mailto:commercial@paris-traiteurs.com)

## DÉLAIS DE COMMANDE

A J-7 avant votre évènement

## MINIMUM DE COMMANDE

Minimum 30 personnes

## RÈGLEMENTS

A la confirmation de commande par carte

Possibilité d'ouvrir un compte Entreprise avec règlement différé



# COCKTAIL APÉRITIF PONT DE TOLBIAC

16.00 € HT / personne

8 pièces/personne



- Chou forestier truffé (Chou craquelin, crème truffée aux cèpes, champignons poêlés et finition noix)
- Mille feuilles de Foie Gras Canard, abricot confit
- Mille-Feuille Bresaola et fromage de brebis
- Crevette au beurre persillé, bille de carotte au curry tobiko wasabi et mascarpone
- Pois gourmand, bille de carotte, bille de mozzarella, pesto et huile d'olive fumée
- Saumon Gravelax infusé griottes, crème à l'estragon
  
- Mini Tropézienne
- Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger

A partir de 20 personnes

# COCKTAIL APÉRITIF VÉGÉTARIEN PONT MIRABEAU

16.00 € HT / personne

8 pièces/personne



A partir de 20 personnes

- Chou forestier truffé (Chou craquelin, crème truffée aux cèpes, champignons poêlés et finition noix)
- Mille feuilles de Foie Gras Canard, abricot confit
- Mille-Feuille Bresaola et fromage de brebis
- Crevette au beurre persillé, bille de carotte au curry tobiko wasabi et mascarpone
- Pois gourmand, bille de carotte, bille de mozzarella, pesto et huile d'olive fumée
- Saumon Gravelax infusé griottes, crème à l'estragon
  
- Mini Tropézienne
- Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger

# COCKTAIL APÉRITIF PRESTIGE PONT NATIONAL

18.40 € HT / personne

8 pièces/personne



A partir de 30 personnes

- Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir
- Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds, feuille de riz
- Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche
- Risotto au parmesan, butternut et safran, enrubanné de carotte jaune, gremolata à la noisette, sauge et orange
- Pompon de chou fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan (crème de chou-fleur à la fève de tonka, semoule de chou-fleur)
- Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- Dans l'esprit d'une tartelette aux figues (figue fraîche, compotée de figue, mousse à la vanille Bourbon, croustillant au chocolat blanc Ivoire 35%)

# COCKTAIL APÉRITIF PONT DE BERCY

24.00 € HT / personne

12 pièces/personne



A partir de 20 personnes

- Chou forestier truffé (Chou craquelin, crème truffée aux cèpes, champignons poêlés et finition noix)
- Mille feuilles de Foie Gras Canard, abricot confit
- Mille-Feuille Bresaola et fromage de brebis
- Blinis d'Ecrevisse aux Rillettes de Saumon
- Tartelette à l'Houmous de betterave et pois chiche aux épices
- Crevette au beurre persillé, bille de carotte au curry tobiko wasabi et mascarpone
- Pois gourmand, bille de carotte, bille de mozzarella, pesto et huile d'olive fumée
- Saumon Gravelax infusé griottes, crème à l'estragon
  
- Mini Tropézienne
- Opéra revisité
- Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger
- Biscuit spéculoos, sphère mangue passion, zeste citron vert

# COCKTAIL APÉRITIF VÉGÉTARIEN PONT DE LA TOURNELLE

24.00 € HT / personne

12 pièces/personne



A partir de 20 personnes

- Dhal à la coriandre (Lentilles corail mijotées au lait de coco épicé, crème de coco, coriandre fraîche)
- Chou forestier truffé (Chou craquelin, crème truffée aux cèpes, champignons poêlés et finition noix)
- Chou au craquelin rouge (tapenade de poivron rouge et piment d'Espelette)
- Bille de carotte, radis blanc, tapenade de champignons et mangue
- Sablé curry, Confit de Poivrons et câpre
- Nougat de chèvre aux fruits secs
- Tartelette à l'Houmous de betterave et pois chiche aux épices
- Pois gourmand, bille de carotte, bille de mozzarella, pesto et huile d'olive fumée
  
- Mini Tropézienne
- Opéra revisité
- Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger
- Biscuit spéculoos, sphère mangue passion, zeste citron vert



COCKTAIL APÉRITIF  
PRESTIGE PONT  
CHARLES DE GAULLE

27.60 € HT / personne

12 pièces/personne



A partir de 30 personnes

- Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir
- Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds, feuille de riz
- Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote et germes de poireau
- Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche
- Risotto au parmesan, butternut et safran, enrubanné de carotte jaune, gremolata à la noisette, sauge et orange
- Pompon de chou fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan
- Mini chou, duxelle de champignons aux noix, chantilly de cancoillotte au vin jaune
- Nougat chèvre et fruits secs
  
- Assortiment de Macarons
- Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- Cube Ivoire-coco
- Dans l'esprit d'une tartelette aux figues

# COCKTAIL DÉJEUNATOIRE PONT D'AUSTERLITZ

36.00 € HT / personne

18 pièces/personne



A partir de 20 personnes

- Dhal à la coriandre
- Chou forestier truffé
- Mille feuilles de Foie Gras Canard, abricot confit
- Mille-Feuille Bresaola et fromage de brebis
- Blinis d'Écrevisse aux Rillettes de Saumon
- Buns de Roquefort et brisures de noix
- Tartelette à l'Houmous de betterave et pois chiche aux épices
- Crevette au beurre persillé, bille de carotte au curry tobiko wasabi et mascarpone
- Pois gourmand, bille de carotte, bille de mozzarella, pesto et huile d'olive fumée
- Saumon Gravelax infusé griottes, crème à l'estragon
- Bretzel à la New-Yorkaise : Pastrami, Oignons rouges, Cornichons aigre douce et moutarde au miel
- Burger de Foie Gras et fruits exotiques
- Focaccia Tomate façon pissaladière
  
- Mini Tropézienne
- Tartelette de Caramel au Beurre salé
- Chou praliné en coque de chocolat et éclats de noisettes
- Opéra revisité
- Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger
- Biscuit spéculoos, sphère mangue passion, zeste citron vert

# COCKTAIL DÉJEUNATOIRE VÉGÉTARIEN PONT DE BIR-HAKEIM

36.00 € HT / personne

18 pièces/personne



A partir de 20 personnes

- Dhal à la coriandre
- Chou forestier truffé (Chou craquelin, crème truffée aux cèpes, champignons poêlés et finition noix)
- Chou au craquelin rouge (tapenade de poivron rouge et piment d'Espelette)
- Bille de carotte, radis blanc, tapenade de champignons et mangue
- Sablé Tomato et Sphère de Parmesan
- Sablé curry, Confit de Poivrons et câpre
- Nougat de chèvre aux fruits secs
- Buns de Roquefort et brisures de noix
- Tartelette à l'Houmous de betterave et pois chiche aux épices
- Pois gourmand, bille de carotte, bille de mozzarella, pesto et huile d'olive fumée
- Bretzel Caviar de carotte, mélange de minis poivrons
- Burger falafel, houmous citronné, pointe de sauce piquante et pousse de coriandre
- Focaccia Crème de chèvre, miel noix et roquette
  
- Mini Tropézienne
- Chou praliné en coque de chocolat et éclats de noisettes
- Opéra revisité
- Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger
- Biscuit spéculoos, sphère mangue passion, zeste citron vert

# COCKTAIL DÉJEUNATOIRE PRESTIGE PONT DE LA CONCORDE

41.40 € HT / personne

18 pièces/personne



A partir de 30 personnes

- Nougat chèvre et fruits secs
  - Mini wrap tomate, sauce végétale coco-mangue-gingembre, coriandre, avocat, oignons frits, chou chinois
  - Pita houmous de pois chiche au tahiné, citron, cumin et curcuma, sésame doré
  - Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir
  - Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds, feuille de riz
  - Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote et germes de poireau
  - Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche
  - Bouchon de carotte au cèpe et chapelure de noisette au persil
  - Risotto au parmesan, butternut et safran, enrubanné de carotte jaune, gremolata à la noisette, sauge et orange
  - Aumonière Thaïlandaise (asian noodle, râpé de courgette, menthe, coriandre, purée de piment, citron vert, sauce soja)
  - Pompon de chou fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan
  - Comme une blanquette de volaille aux champignons
  - Mini chou, duxelle de champignons aux noix, chantilly de cancoillotte au vin jaune
- 
- Assortiment de Macarons
  - Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
  - Cube Ivoire-coco
  - Dans l'esprit d'une tartelette aux figues
  - Dans l'esprit d'une tartelette chocolat au lait-tonka revisitée

# COCKTAIL DÎNATOIRE PONT DE SULLY

44.00 € HT / personne

22 pièces/personne



A partir de 20 personnes

- Mini wrap au saumon fumé, fromage frais et ciboulette
- Dhal à la coriandre
- Chou forestier truffé
- Mille feuilles de Foie Gras de Canard, abricot confit
- Mille-Feuille Bresaola et fromage de brebis
- Blinis d'Ecrevisse aux Rillettes de Saumon
- Brochette d'Ecrevisse, Poids Gourmand croquant, Bille de Mozzarella au Pesto et huile de basilic
- Buns de Roquefort et brisures de noix
- Tartelette à l'Houmous de betterave et pois chiche aux épices
- Crevette au beurre persillé, bille de carotte au curry tobiko wasabi et mascarpone
- Pois gourmand, bille de carotte, bille de mozzalla, pesto et huile d'olive fumée
- Saumon Gravelax infusé griottes, crème à l'estragon
- Bretzel à la New-Yorkaise : Pastrami, Oignons rouges, Cornichons aigre douce et moutarde au miel (taille lunch)
- Burger de Foie Gras et fruits exotiques
- Focaccia Tomate façon pissaladière
  
- Mini Tropézienne
- Tartelette de Caramel au Beurre salé
- Chou praliné en coque de chocolat et éclats de noisettes
- Opéra revisité
- Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger
- Sablé chocolat, caramel au beurre salé, crème vanillée et noix de pécan
- Biscuit spéculoos, sphère mangue passion, zeste citron vert

# COCKTAIL DÎNATOIRE VÉGÉTARIEN PONT D'ARCOLE

44.00 € HT / personne

22 pièces/personne



A partir de 20 personnes

- Dhal à la coriandre
  - Chou forestier truffé
  - Chou au craquelin rouge (tapenade de poivron rouge et piment d'Espelette)
  - Bille de carotte, radis blanc, tapenade de champignons et mangue
  - Sablé Tomato et Sphère de Parmesan
  - Sablé curry, Confit de Poivrons et câpre
  - Buns de Roquefort et brisures de noix
  - Tartelette à l'Houmous de betterave et pois chiche aux épices
  - Fraîcheur concombre, menthe et citron
  - Nougat de chèvre aux fruits secs
  - Mille Feuille de carotte et crème de menthe
  - Pois gourmand, bille de carotte, bille de mozzarella, pesto et huile d'olive fumée
  - Bretzel Caviar de carotte, mélange de minis poivrons
  - Burger falafel, houmous citronné, pointe de sauce piquante et pousse de coriandre
  - Focaccia Crème de chèvre, miel noix et roquette
- 
- Mini Tropézienne
  - Tartelette de Caramel au Beurre salé
  - Chou praliné en coque de chocolat et éclats de noisettes
  - Papillote de Chocolat Blanc
  - Opéra revisité
  - Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger
  - Biscuit spéculoos, sphère mangue passion, zeste citron vert

# COCKTAIL DÎNATOIRE PRESTIGE PONT SAINT MICHEL

50.60 € HT / personne

22 pièces/personne



A partir de 30 personnes

- Nougat chèvre et fruits secs
- Mini wrap tomate, sauce végétale coco-mangue-gingembre, coriandre, avocat, oignons frits, chou chinois
- Pita houmous de pois chiche au tahiné, citron, cumin et curcuma, sésame
- Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir
- Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds, feuille de riz
- Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote et germes de poireau
- Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche
- Mini blini, houmous citronné à l'aneth, œufs de truite fumée
- Bouchon de carotte au cèpe et chapelure de noisette au persil
- Risotto au parmesan, butternut et safran, enrubanné de carotte jaune, gremolata à la noisette, sauge et orange
- Aumonière Thaïlandaise
- Pompon de chou fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan
- Comme une blanquette de volaille aux champignons : farce fine de volaille au cerfeuil, crème de champignons, carotte caramélisée et oignon grelot
- Mini chou, duxelle de champignons aux noix, chantilly de cancoillotte au vin jaune
- Ballotine de veau, farce fine à l'estragon, sauce à la moutarde fumée, pickles de légumes et de graines de moutarde
  
- Mini Kouign Amann
- Tartelette de Caramel au Beurre salé
- Assortiment de Macarons
- Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- Cube Ivoire-coco
- Dans l'esprit d'une tartelette aux figues
- Dans l'esprit d'une tartelette chocolat au lait-tonka revisitée

# COCKTAIL SUCRÉ PONT MARIE

9.00 € HT / personne

6 pièces/personne



- Tartelette de Caramel au Beurre salé
- Chou praliné en coque de chocolat et éclats de noisettes
- Mini Paris Brest
- Tartelette Amandes et Figues
- Sablé Breton et Citron Meringuée
- Opéra revisité

A partir de 20 personnes



# PLATEAU DE BLINIS ASSORTIS

48 pièces

85.00 € HT



Grand Plateau de 48 Blinis frais et gourmands

- Blinis de Saumon fumé et Mascarpone parfumés à l'aneth.
- Blinis de Rillettes de Thon aux Jeunes Pousses d'Alfafa (graines germées)

PLATEAU DE  
BROCHETTES  
D'ECREVISSE, POIS  
GOURMAND ET  
MOZZARELLA

24 pièces

43.00 € HT



Brochettes d'Écrevisse, Pois Gourmand croquant et Bille de Mozzarella au Pesto

La saveur subtile de l'écrevisse se marie parfaitement avec la fraîcheur de la Mozzarella et la texture croquante du pois gourmand.

L'assaisonnement est un pesto traditionnel au basilic et pignons de pin

PLATEAU DE  
MILLEFEUILLE DE FOIE  
GRAS AUX FRUITS  
CONFITS

20 pièces

36.00 € HT



Millefeuilles de pain d'épices au foie gras parfaits pour vos cocktails festifs

Pain d'épices au miel

Foie gras de Canard

Assortiment de fruits confits

Abricot séché pour la petite touche finale

# GRAND PLATEAU VÉGÉTARIEN

40 pièces

72.00 € HT



Grand Plateau de 50 Pièces cocktail Végétariennes

- Enchiladas Épinard, Tomate confite, Tapenade de Poivron et Pistache (enchilada : petite tortilla de blé et maïs)
- Pincées de radis Blanc garnies d'une tapenade de Champignons de Paris et Mangue Fraîche
- Blinis de Houmous aux pois chiches, Falafel et Herbes Fraîches
- Sablé au beurre, Confit de Poivrons rouges, Curry et herbes fraîches du moment
- Petites boules de Campagne à la Tapenade aux Champignons de Paris, Cornichon et Chips d'Oignon
- Sablés à la Tomate et Sphère de Parmesan
- Petites boules de Campagne de Roquefort Papillon et Cerneaux de Noix

# GRAND PLATEAU DE MILLEFEUILLES

62 pièces

110.00 € HT



Grand Plateau de 62 Pièces cocktails

- Mille-Feuille de Foie Gras de Canard aux Fruits Confits
- Mille-Feuille de Bresaola (viande de boeuf séchée) et Mascarpone

# PLATEAU DE DUO DE BROCHETTES

56 pièces

110.00 € HT



Grand Plateau de 56 Pièces cocktails

- Brochette de Saumon Gravelax et Bille de Granny Smith au pavot
- Brochette d'Ecrevisse, Poids Gourmand croquant et Bille de Mozzarella au Pesto

# GRAND PLATEAU DE BURGERS ASSORTIS

35 pièces

96.00 € HT



- Burger Végétarien Falafel et Houmous
- Burger Ceviche de Cabillaud, Zeste de Citron et Sauce Tartare
- Burger Effiloché de Boeuf, Roquette, Sauce Béarnaise et Pickles
- Burger de Saumon Gravelax, Fromage Frais et Coleslaw
- Burger de Foie Gras et Insert de Fruits Exotiques

# PLATEAU DE WRAPS ASSORTIS

35 pièces

35,00 € HT



Plateau Petits Wraps en tortillas - 35 Pièces

- Jambon Serrano aux petits légumes
- Saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- Poulet aux petits légumes
- Fromage de chèvre



# PLATEAU DE BRETZELS ASSORTIS

19 pièces

45.00 € HT



Assortiment de 19 pains viennois garnis.

- Pain Bretzel de rillettes de thon, salade et noisettes
- Pain Bretzel de Poulet, Crudités du moment et Sauce César

# PLATEAU DE BRETZELS VÉGÉTARIENS

19 pièces

45.00 € HT



Assortiment de 19 pains viennois garnis

- Pain Bretzel de Caviar de Courgettes, Pignons de Pin torréfiés, Tomate Coeur de Boeuf au Pesto
- Pain Bretzel Caviar de Carotte et Mélange de Mini Poivrons

# PLATEAU DE FOCACCIAS ASSORTIES

34 pièces

95.00 € HT



Assortiment de 34 focaccias copieuses et gourmandes.

- Chèvre, Miel, Noix et Roquette
- Pissaladière, Oignons rouges frits, Tapenade d'Olives Noires et Anchois marinés

PLATEAU DE BURGERS  
ASSORTIS  
A RÉCHAUFFER

20 pièces

62.00 € HT



A réchauffer doucement au four traditionnel dans sa  
caissette en alu.

- Mini Cheese Burger
- Mini Burger au Poulet et Cheddar

# PLATEAU DE PIÈCES SUCRÉES

48 pièces

90.00 € HT



Plateau de 48 Pièces Sucrées assorties

- Papillote de Chocolat Blanc et Noix de Coco ou Chocolat au lait et Praliné
- Tartelette ganache pistache, dôme à la fleur d'oranger et datte royale
- Mini Financier, ananas et poivre de Sichuan
- Choux craquelin à la Framboise et au Cassis

# PLATEAU DE MACARONS ASSORTIS

28 pièces

48.00 € HT



Assortiment de 28 macarons sucrés.

- Café
- Chocolat
- Framboise
- Pistache
- Coco
- Vanille

# PLATEAU DE FOURS MOELLEUX

35 pièces

35.00 € HT



Plateau de 35 fours moelleux assortis

- Cannelés Bordelais
- Petits Bouchons type Financier Pistache
- Petits Bouchons type Financier Citron Pavot

# PLATEAU DE MINI PARIS BREST

19 pièces

32.00 € HT



Le Paris-Brest est une pâtisserie traditionnelle d'origine française, en forme de roue de bicyclette pour rendre hommage à la course cycliste Paris-Brest-Paris.

Elle est composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée, parsemée d'amandes effilées



### Confirmation, Modification et Annulation de Commandes

Toute confirmation, modification ou annulation de commande doit être envoyée par courriel ou par télécopie du lundi au vendredi de 9h30 à 18h00. Toute commande ne sera effective qu'à réception du bon de commande dûment complété et qu'après versement de l'acompte éventuellement demandé. Les confirmations, modifications ou annulations de commande doivent intervenir : 2 jours ouvrés avant la livraison pour les plateaux repas, coffrets bowls et snacking, pause café et et petit déjeuner et 1 semaine à l'avance pour les cocktails, buffets mange debout et les buffets assis; le service commercial étant fermé les week-ends et jours fériés. Toute commande annulée après les délais ci-dessus sera facturée intégralement. Cependant, Paris Traiteurs se réserve le droit d'accepter, sous conditions, des modifications intervenant hors délais. Des frais techniques et administratifs peuvent être notamment facturés en dédommagement du temps passé sur le dossier commercial et des dépenses éventuellement engagées.

### Tarifs et Règlement

Paris Traiteurs se réserve le droit d'augmenter les prix indiqués au devis en cas d'augmentation des cours des produits. La TVA applicable pour les prestations avec service est de 10% sur la totalité de la prestation hors boissons alcoolisées. Le taux applicable pour les prestations sans service est de 20% hors alimentaire et boissons non alcoolisées. Les livraisons et reprises de matériel sont facturées selon notre tarif de transport. Le prix total de la prestation pourra être amené à varier en fonction de l'amplitude horaire de livraison, de l'accès au site et de reprise éventuelle des poubelles. Les conditions de règlement doivent être honorés par le client. Le non paiement des sommes dues dans le délai fixé entraînera une mise en demeure. Tout règlement par chèque prévu à la livraison doit se faire dans son intégralité, à défaut Paris Traiteurs se réserve le droit de vous refuser la marchandise. Pour tout professionnel, en sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement (Art. 441-6, I al. 12 du code de commerce et D. 441-5 ibidem)

### Exécution de la Prestation

Les produits livrés par Paris Traiteurs ne doivent pas être consommés au-delà de la date de livraison et ne doivent en aucun être congelés, afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur. En cas de livraison de marchandises sans prestation de service, Paris Traiteurs ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation ou d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, réchauffage...). Les produits frais doivent être conservés dans un endroit propre, frais (entre 2°C et 4°C) et sec. En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandise ou de cas de force majeure, Paris Traiteurs se réserve le droit de modifier la composition des menus. De même, toute rupture de stocks pourra entraîner un changement d'appellation ou de référence. Les délais de livraison prévus dans le devis ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu ne dépassant pas 2h00 ne donnent pas droit au client d'annuler ou de refuser la commande et de réclamer des dommages et intérêts. La responsabilité de Paris Traiteurs ne pourra être engagée en cas d'inexécution de ses obligations dues à des éléments extérieurs tels que grèves, intempérie, manifestation ou blocage sur voie publique...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

### Réclamation

Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables. Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue. Tout litige relatif à la présente vente sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Nanterre