

COLLECTION SPÉCIALE ÉTÉ 2020



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et engagé

QUOI DE NEUF DEPUIS QUE NOUS NOUS SOMMES QUITTÉS...

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Offre spéciale

Dans cette période troublée, nous **relevons le défi** : assurer **votre restauration** avec des produits frais et de qualité.

Grâce à notre équipe de production, nous vous proposons :

- **des plateaux-repas**
- **des sachets gourmands**
- **des sachets pique-nique**

Chaque offre est à **tarif unique et à prix très doux**... Elles s'enrichiront au fur et à mesure pour vous offrir encore plus de variété.

Sécurité renforcée

Pour la reprise d'activité, nous **renforçons les procédures liées à notre agrément sanitaire** afin d'assurer **la protection de notre équipe** (respect des gestes barrière, port de masque, lavage accru des mains...), le tout affiché et commenté.

Nos commerciaux sont à votre écoute : en télétravail pour la plupart, ils sauront vous conseiller et répondre à vos questions : n'hésitez pas à les contacter !

Besoin de vous

Nous sommes **touchés de plein fouet par cette crise sanitaire** dont les répercussions économiques peuvent **être catastrophiques pour la survie de notre activité**.

L'enjeu pour nous est de **maintenir en emploi nos salariés en insertion**, public fragile que nous avons **en charge de former pendant 2 ans**.

Aujourd'hui plus que jamais **nous avons besoin de vous : merci de votre confiance !**

AU PROGRAMME

Nos offres du moment

Plateaux-repas

Pour un repas complet, fait maison, réalisé à partir de produits frais et de saison, servi en emballage éco-responsable

15,00€ HT/pers*
soit 16,50€ TTC

Sachets gourmands

Une formule légère à base de plats cuisinés faits maison, livrés en sachets papier recyclables

11,50€ HT/pers*
soit 12,65€ TTC

Sachets pique-nique

Un repas sur le pouce avec un sandwich du jour et une salade, livrés en sachets papier recyclables

8,50€ HT/pers*
soit 9,35€ TTC

Offres valables à partir du 11/04/2020. Pour plus de choix, nous consulter 01 55 59 53 53

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Pour
chaque
jour de
la semaine



COLLECTION SPÉCIALE

LES PLATEAUX-REPAS

Minimum de 10 plateaux par commande

01 55 59 53 53

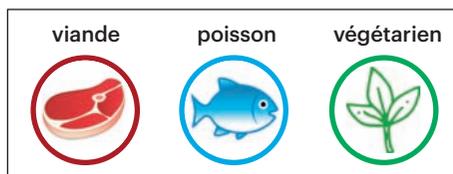
contact@latabledecana-antony.com

Bon à savoir

Chaque plateau comprend :
une bouteille d'eau (50cl),
gobelet, couverts, serviette,
pain boule bio, sel, poivre et condiments.

Nous livrons **sous 48 heures**,
partout en Île-de-France du
lundi au dimanche.

Pour repérer nos recettes,
suivez les picto !



Faits maison

Réalisés à partir de **produits frais** par notre équipe dédiée aux plateaux-repas, découvrez **nos menus** pour chaque jour de la semaine.

Du lundi au samedi, vous avez le choix entre 6 menus **viande ou poisson ou végétarien**.

Nous avons tenu compte de vos avis pour **améliorer nos recettes et l'équilibre nutritionnel de nos plateaux** : des quantités plus mesurées avec un goût valorisé !

Éco-responsable

Pour limiter les emballages et préserver la planète, nos menus vous sont servis **en coffret à compartiments en pulpe de canne, totalement biodégradable**.

Une belle occasion de **réduire les emballages en faisant des économies** : vous bénéficiez d'un **prix unique**, calculé au plus juste, quelque soit le menu choisi.



LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES MENUS **DU LUNDI**

15,00€ HT/pers*
soit **16,50€** TTC

Menu tradition française

Assortiment de charcuteries
Rôti de bœuf sauce tartare, salade de pommes de terre à la ciboulette
Fromage portion
Tarte aux poires Bourdaloue

Menu des gourmands

Assiette de mozzarella, jambon sec et tomates confites maison
Magret de canard, sauce au persil, olives vertes, amandes effilées et pommes grenaille
Fromage portion
Assortiment de macarons

Menu style barbecue

Œufs mimosa au paprika
Assiette niçoise (*thon, haricots verts, pommes de terre, tomates, oignons rouges et anchois*)
Fromage portion
Cake pistache et pépites de chocolat

Menu d'ici et d'ailleurs

Salade grecque (*salade verte, concombre, tomates, olives noires et féta*)
Pavé de saumon, duo d'asperges et fèves
Fromage portion
Mini tartelettes chocolat

Menu vert en couleur

Gaspacho à l'avocat et aux zestes de citron
Tartelette d'artichaut, petits pois et parmesan, salade de risoni aux légumes de saison, pesto maison
Fromage portion
Panna cotta chocolat, menthe

Menu fraîcheur

Salade de fenouil aux agrumes
Brochettes de légumes, haricots coco à la tomate
Fromage portion
Flan coco

* Nos prix sont indiqués hors livraison . Celle-ci est offerte pour les communes limitrophes d'Antony ou pour toute commande de plus de 20 plateaux.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES MENUS **DU MARDI**

15,00€ HT/pers*
soit **16,50€** TTC

Menu à l'italienne

Antipasti (légumes grillés, olives marinées, cubes de polenta grillés aux herbes)
Vitello tonnato, spaghetti de courgettes
Fromage portion
Mini tartelettes aux fruits

Menu rouge en couleur

Panna cotta aux poivrons rouges et à l'ail
Dos de colin au pesto rouge, ratatouille et riz blanc
Fromage portion
Financier aux fraises et figues

Menu 100% veggie

Emincé de tomates, billes de mozzarella et basilic
Assiette de légumes grillés, salade d'épeautre aux fruits secs
Fromage portion
Fromage blanc aux fruits

Menu façon bistrot

Salade de pommes de terre aux harengs marinés, échalotes et radis roses
Rôti de porc sauce ravigote, salade d'haricots verts
Fromage portion
Tartelette à l'abricot au romarin

Menu style barbecue

Œufs mimosa au paprika
Assiette niçoise (thon, haricots verts, pommes de terre, tomates, oignons rouges et anchois)
Fromage portion
Cake pistache et pépites de chocolat

Menu 100% vegan

Salade thaïlandaise au tofu et lait de coco
Tomates farcies au risotto de millet, lait végétal, carottes et oignons rouges
Granola
Brochette de fruits frais

* Nos prix sont indiqués hors livraison . Celle-ci est offerte pour les communes limitrophes d'Antony ou pour toute commande de plus de 20 plateaux.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES MENUS *DU MERCREDI*

15,00€ HT/pers*
soit **16,50€** TTC

Menu minceur

Terrine de légumes,
coulis de tomate aux herbes
Rôti de dinde à l'orange,
jeunes carottes et petits pois
Fromage portion
Brochettes de fruits frais

Menu summer body

Méli-mélo de crudités, vinaigrette
citronnée à la ciboulette, pavot et
sésame
Filets de rouget, concassée de
tomates et basilic, riz aux pointes
d'asperges et fines herbes
Fromage portion
Mini cannelés

Menu 100% vegan

Salade thaïlandaise au tofu
et lait de coco
Tomates farcies au risotto de millet,
lait végétal, carottes et oignons
rouges
Granola
Brochette de fruits frais

Menu tradition française

Assortiment
de charcuteries
Rôti de bœuf sauce tartare, salade
de pommes de terre à la ciboulette
Fromage portion
Tarte aux poires Bourdaloue

Menu du travailleur

Betterave, œufs durs,
ciboulette et vinaigrette
Brochettes de colin, poivrons rouges
et olives noires, timbale de riz
Fromage portion
Madeleine

Menu de printemps

Salade de céleri branche, quinoa,
dattes, raisins secs et amandes
Tortilla de pommes de terre à l'ail,
petits pois et pointes d'asperges
Fromage portion
Mini tatin

* Nos prix sont indiqués hors livraison . Celle-ci est offerte pour les communes limitrophes d'Antony ou pour toute commande de plus de 20 plateaux.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES MENUS **DU JEUDI**

15,00€ HT/pers*
soit 16,50€ TTC

Menu façon bistrot



Salade de pommes de terre
aux harengs marinés,
échalotes et radis roses
Rôti de porc sauce ravigote, salade
d'haricots verts
Fromage portion
Tartelette à l'abricot au romarin

Menu d'ici et d'ailleurs



Salade grecque (*salade verte,
concombre, tomates,
olives noires et féta*)
Pavé de saumon,
duo d'asperges et fèves
Fromage portion
Mini tartelette chocolat

Menu fraîcheur



Salade de fenouil aux agrumes
Brochettes de légumes,
haricots coco à la tomate
Fromage portion
Flan coco

Menu à l'italienne



Antipasti (*légumes grillés,
olives marinées, cubes de polenta
grillés aux herbes*)
Vitello tonnato, spaghetti
de courgettes
Fromage portion
Mini tartelettes aux fruits

Menu rouge en couleur



Panna cotta aux
poivrons rouges et à l'ail
Dos de colin au pesto rouge, rata-
touille et riz blanc
Fromage portion
Financier aux fraises et figues

Menu 100% veggie



Emincé de tomates, billes
de mozzarella et basilic
Assiette de légumes grillés,
salade d'épeautre aux fruits secs
Fromage portion
Fromage blanc aux fruits

* Nos prix sont indiqués hors livraison . Celle-ci est offerte pour les communes limitrophes d'Antony ou pour toute commande de plus de 20 plateaux.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES MENUS *DU VENDREDI*

15,00€ HT/pers*
soit 16,50€ TTC

Menu venu d'ailleurs



Houmous et crudités
Kefta d'agneau au Zaatar,
taboulé libanais au persil
et fromage blanc au tahini
Fromage portion
Cake semoule à la
cardamome et ananas

Menu minceur



Terrine de légumes,
coulis de tomate aux herbes
Rôti de dinde à l'orange,
jeunes carottes et petits pois
Fromage portion
Brochettes de fruits frais

Menu du travailleur



Betterave, œufs durs,
ciboulette et vinaigrette
Brochettes de colin, poivrons rouges
et olives noires, timbale de riz
Fromage portion
Madeleine

Menu summer body



Méli-mélo de crudités, vinaigrette
citronnée à la ciboulette, pavot et
sésame
Filets de rouget, concassée de
tomates et basilic, riz aux pointes
d'asperges et fines herbes
Fromage portion
Mini cannelés

Menu de printemps



Salade de céleri branche, quinoa,
dattes, raisins secs et amandes
Tortilla de pommes de terre à l'ail,
petits pois et pointes d'asperges
Fromage portion
Mini tatin

Menu vert en couleur



Gaspacho à l'avocat et aux zestes
de citron
Tartelette d'artichaut, petits pois
et parmesan, salade de risoni
aux légumes de saison,
pesto maison
Fromage portion
Panna cotta chocolat, menthe

* Nos prix sont indiqués hors livraison . Celle-ci est offerte pour les communes limitrophes d'Antony ou pour toute commande de plus de 20 plateaux.

LES PLATEAUX-REPAS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES MENUS **DU SAMEDI**

15,00€ HT/pers*
soit **16,50€** TTC

Menu détente



Salade cole slaw (*choux, carottes et raisins secs*)
Rôti de porc sauce gribiche, salade de farfalle aux légumes
Fromage portion
Brownie

Menu des gourmands



Assiette de mozzarella, jambon sec et tomates confites maison
Magret de canard, sauce au persil, olives vertes, amandes effilées et pommes grenaille
Fromage portion
Assortiment de macarons

Menu summer body



Méli-mélo de crudités, vinaigrette citronnée à la ciboulette, pavot et sésame
Filets de rouget, concassée de tomates et basilic, riz aux pointes d'asperges et fines herbes
Fromage portion
Mini cannelés

Menu d'ici et d'ailleurs



Salade grecque (*salade verte, concombre, tomates, olives noires et féta*)
Pavé de saumon, duo d'asperges et fèves
Fromage portion
Mini tartelettes chocolat

Menu 100% vegan



Salade thaïlandaise au tofu et lait de coco
Tomates farcies au risotto de millet, lait végétal, carottes et oignons rouges
Granola
Brochettes de fruits frais

Menu fraîcheur



Salade de fenouil aux agrumes
Brochettes de légumes, haricots coco à la tomate
Fromage portion
Flan coco

* Nos prix sont indiqués hors livraison . Celle-ci est offerte pour les communes limitrophes d'Antony ou pour toute commande de plus de 20 plateaux.

LES SACHETS GOURMANDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Légers et tout aussi
gourmands



COLLECTION SPÉCIALE

LES SACHETS GOURMANDS

Minimum de 20 sachets par commande

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Bon à savoir

Pour une formule plus légère, nous vous proposons **nos sachets gourmands**.

Dans chaque sachet, vous, trouverez **un plat cuisiné en barquette au choix, un petit pain individuel et un fruit ou un laitage**.

Le tout accompagné de :

- 1 bouteille d'eau plate (50cl)
- un gobelet
- un sachet couverts **biodégradable** avec serviette, sel et poivre.

Les menus

Les plats cuisinés à déguster sont ceux de nos plateaux-repas et **suivent les jours de la semaine**.

Vous bénéficiez ainsi chaque jour d'**un plat différent !**

Protéines, légumes, féculents et dessert (fruit ou laitage), nous vous proposons **un repas «fait maison» parfaitement équilibré**.

Notre conseil

Moins complets que nos plateaux-repas mais plus économiques, **nos sachets gourmands** vous permettent de **varier les plaisirs !**

Là encore, vous bénéficiez d'un **prix unique**, calculé au plus juste, quelque soit le menu choisi.

Et chaque jour de la semaine, parmi les 3 plats proposés, vous pouvez choisir **le plat végétarien**.

Pour le repérer, suivez le picto



LES SACHETS GOURMANDS

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

LES PLATS *DE LA SEMAINE*

Plats du lundi

Rôti de bœuf sauce tartare, salade de pommes de terre à la ciboulette

Pavé de saumon, duo d'asperges et fèves

Tartelette d'artichaut, petits pois et parmesan, salade de risoni aux légumes de saison, pesto maison



Plats du jeudi

Rôti de porc sauce ravigote, salade d'haricots verts

Vitello tonnato, spaghetti de courgettes

Brochettes de légumes, haricots coco à la tomate



Plats du mardi

Rôti de porc sauce ravigote, salade d'haricots verts

Dos de colin au pesto rouge, ratatouille et riz blanc

Assiette de légumes grillés, salade d'épeautre aux fruits secs



Plats du Vendredi

Kefta d'agneau au Zaatar, taboulé libanais au persil et fromage blanc au tahini

Brochettes de colin, poivrons rouges et olives noires, timbale de riz

Tomates farcies au risotto de millet, carottes et oignons rouges



11,50€ HT/pers*
soit 12,65€ TTC

Plats du mercredi

Rôti de dinde à l'orange, jeunes carottes et petits pois

Filets de rouget, concassée de tomates et basilic, riz aux pointes d'asperges et fines herbes

Tortilla de pommes de terre à l'ail, petits pois et pointes d'asperges



Plats du samedi

Pavé de saumon, duo d'asperges et fèves

Rôti de porc sauce gribiche, salade de farfalle aux légumes

Brochettes de légumes, haricots coco à la tomate



* Nos prix sont indiqués hors livraison . Celle-ci est offerte pour les communes limitrophes d'Antony ou pour toute commande de plus de 25 sachets gourmands.

LES SACHETS PIQUE-NIQUE

Sur le pouce...



COLLECTION SPÉCIALE

LES SACHETS PIQUE-NIQUE

Minimum de 25 sachets par commande

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Bon à savoir

Pour un déjeuner rapide à petit prix, **nos sachets pique-nique** sont **une formule idéale**.

Dans chaque sachet, vous retrouverez **un sandwich, une salade et un dessert**.

Et en complément :

- **1 bouteille d'eau plate (50cl)**
- **un gobelet**
- **un sachet couverts biodégradable** avec serviette, sel et poivre.

Cette saison

Nous vous proposons au choix **3 sachets pique-nique** composés par thème :

- **le sachet campagnard** aux accents du terroir,
- **le sachet mexicain** aux saveurs latino
- **le sachet méditerranéen**, 100% végétarien.

Nos 3 compositions ont été élaborées de manière à constituer **un repas complet et équilibré**.

Prix tout doux

A moins de 9 euros pièce, ces sachets-piques sont **totallement adaptés au «petits» budgets !**

Et cela, sans porter atteinte à la qualité de nos préparations : **nos sandwiches sont frais du jour** et réalisés avec des pains différents...

Nos salades **«faites» maison** vous apporteront le brin de fraîcheur qu'il vous faut avec l'arrivée de l'été.

LES SACHETS PIQUE-NIQUE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

3 COMPOSITIONS **AU CHOIX**

8,50€ HT/pers*
soit **9,35€** TTC

Échappée campagnarde

Sandwich au pain de campagne, brie de Meaux, jambon blanc

Salade de lentilles aux petits légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes

Fruit de saison

Virée mexicaine

Fajita au poulet (*galette de blé, légumes du marché, poulet et salade*)

Salade mexicaine (*haricots rouges, maïs, tomates, ananas, coriandre*)

Yaourt aux fruits

Ballade en Méditerranée



Sandwich focaccia au poivrons, aubergines grillées et fromage de chèvre

Salade grecque (*concombre, tomates, féta, olives noires, oignons rouges et poivrons*)

Madeleine à la fleur d'oranger, zestes d'orange

* Nos prix sont indiqués hors livraison. Celle-ci est offerte pour les communes limitrophes d'Antony ou pour toute commande de plus de 30 sachets pique-nique

LA CARTE DU SOMMELIER

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Un petit verre ?

Sans alcool

Les eaux en 50 cl

Eau de source 1,03€ HT 1,13€ TTC

San pellegrino 1,20€ HT 1,32€ TTC

Les softs en 33 cl

Minute Maid pomme 1,38€ HT 1,52€ TTC

Coca-cola rouge 1,03€ HT 1,13€ TTC

Coca-cola zéro 1,03€ HT 1,13€ TTC

Avec alcool

Les vins en 25 cl

Blanc Chardonnay 2,86€ HT 3,43€ TTC

Bordeaux Rouge 2,73€ HT 3,28€ TTC

Rosé IGP 2,46€ HT 2,95€ TTC

Rosé Pays d'Oc 2,98€ HT 3,58€ TTC

Les bières en 33 cl

Bière 1664 1,63€ HT 1,98€ TTC

Bière Kronenbourg 0,95€ HT 1,14€ TTC

Bière Ile de France 3,25€ HT 3,90€ TTC

COLLECTION SPÉCIALE

NOTRE GUIDE DE COMMANDES



A votre service!

COLLECTION SPÉCIALE

NOTRE GUIDE DE COMMANDES

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Contactez-nous

Nos commerciaux sont **à votre écoute par mail** du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00. Ils sauront vous conseiller au mieux en fonction de **vos attentes**.

Si vous le souhaitez, ils vous adresseront **notre formulaire de commande** avec les menus proposés selon nos différentes formules.

Votre commande

Pour passer commande, il vous suffit de nous renvoyer **par mail exclusivement** sur contact@latabledecana-antony.com le formulaire de commande complété de vos choix.

Dès réception de ce bon de commande, **nous enregistrons votre demande et vous recevez un mail de confirmation**.

Votre livraison

Chaque commande passée par mail **avant 12h00** peut vous **être livrée le lendemain à partir de 12h00 (hors weekend)**.

Pour la livraison, soyez vigilant sur les conditions d'accès et pensez à **bien indiquer un téléphone de contact**.

Notre chauffeur vous appellera quand il sera sur place pour vous permettre de récupérer votre commande **tout en respectant les consignes sanitaires**.

Informations sur les allergènes (gluten, crustacés, œuf, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques, poissons) : nos commerciaux sont à votre disposition pour vous indiquer les allergènes présents dans nos produits. Agrément sanitaire (FR 92.002.0102 CE)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à notre offre traiteur (pauses-café, cocktails, buffets, repas, snacks et plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique). Elles sont téléchargeables sur notre site www.latabledecana-antony.com. Le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions de vente. Celles-ci prévalent à tout autre document.

DEVIS / COMMANDES

- 1- Toute demande de prestation (cocktails, buffets) donne lieu à l'établissement d'un devis par notre équipe commerciale. **Ce devis est valable 1 mois.**
- 2- Pour confirmer votre commande de prestation, vous devez nous renvoyer (par courrier, fax ou mail) le devis signé avec la mention « bon pour accord » (avec, le cas échéant, votre cachet commercial) et nous adresser un chèque ou un virement d'acompte (voir article suivant). Cette confirmation doit nous parvenir au plus tard dans les 72 heures qui précèdent la prestation.
- 3- Pour les commandes inférieures au minimum requis, un supplément forfaitaire vous est demandé.
- 4- Les commandes de plateaux-repas (au minimum 10), sachets gourmands (au minimum 20) et sachets pique-nique (au minimum 25), doivent être passées **par mail la veille avant 12h (jours ouvrés du lundi au vendredi) pour vous être livrées le lendemain, à partir de 12h.**

MODIFICATION / ANNULATION

- 1- La commande de prestation peut être modifiée jusqu'à sa confirmation définitive (72 heures avant la prestation). Au-delà des 72 heures et jusqu'à 48 heures avant la livraison, si vous souhaitez modifier votre commande, nous nous efforçons de vous donner satisfaction mais sans garantie. Un surcoût est alors possible qui vous sera soumis pour accord.
- 2- Le nombre définitif de convives peut être ajusté jusqu'à 48 heures avant la prestation sans dépasser 10% (en plus ou en moins) du nombre total prévu à la commande.
- 3- Toute annulation de commande de prestation doit se faire par écrit. Si l'annulation intervient 48 heures avant la livraison, la commande initiale vous sera facturée à hauteur de 80% du montant total.
- 4- Aucune annulation ou modification de commande de prestation ne peut être prise en compte dans les 24H précédant la livraison. La commande initiale vous est alors facturée à hauteur de 100% du montant total.
- 5- Les commandes de plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique peuvent être annulées jusqu'à 24h avant la date prévue de livraison. De 24h à 12h, 30% de la commande sera facturée puis 50% ensuite.

PRODUITS

- 1- Nos produits sont destinés à la consommation immédiate (dans les 6H maximum) et sont

conçus en général pour une dégustation froide. En cas de dégustation chaude, les procédés de réchauffe vous sont indiqués pour une consommation optimale de nos produits. Il vous appartient de vous y conformer.

- 2- Il est de votre responsabilité de respecter les conditions de conservation (maintien au froid - $\leq 4^{\circ}\text{C}$ - jusqu'à 1H avant leur dégustation). Si vous n'avez pas de possibilité de stockage au froid, nous pouvons mettre à votre disposition des caissons isothermes (moyennant le coût d'une reprise). Pour en savoir plus, contactez-nous.
- 3- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée. En cas de réception avec personnel de service, celui-ci est tenu de détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation.
- 4- Signataire du pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire (juillet 2013), La Table de Cana peut être amenée à mettre en place un procédé de reprise des surplus alimentaires pour leur valorisation (re-conditionnement et acheminement vers des associations ou structures servant des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin). Dans ce cas, vous en êtes informé et vous êtes dégagé de toute responsabilité sur le devenir des surplus revalorisés.
- 5- Pour les cas d'allergie alimentaire, des solutions (sans porc, sans gluten, etc...) sont possibles : merci de nous consulter.
- 6- Nous nous réservons le droit de modifier la composition de nos offres en fonction des aléas liés aux approvisionnements. Nous nous engageons dans ce cas à vous informer des modifications et à n'effectuer la prestation qu'avec votre accord.
- 7- Les photos ne sont pas contractuelles mais sont le reflet de nos produits.
- 8- Suite au décret N°2002-1465 du 14/12/02 nous vous informons que les viandes bovines sont d'origine : France et Communauté Européenne.

LIVRAISON

- 1- Nous livrons du lundi au samedi dans toute l'Île-de-France (livraison le dimanche sur demande, avec supplément).
- 2- Nous assurons la livraison de prestation avec **un battement horaire d'une heure et demi** (en plus ou en moins) par rapport à l'heure fixée pour la livraison. La livraison des plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique sera assurée dans l'heure et demie précédant l'heure prévue de livraison.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01 55 59 53 53

contact@latabledecana-antony.com

3- Les frais de livraison minimum sont forfaitaires selon la zone desservie.

Zone 1 (75, 92, 91, 94) : 50 € H.T. Zone 2 (93) : 65 € H.T.

Zone 3 (77, 78, 95) : 85 € H.T.

Selon la prestation (volume de la commande), ce minimum forfaitaire peut être majoré. C'est pourquoi sur la base de ce barème forfaitaire, les frais à prévoir pour votre livraison vous sont indiqués par notre service commercial au moment de la validation de votre commande.

4- La livraison de prestation est gratuite sur Antony (92) et limitée à 10 € H.T. pour toutes les communes limitrophes (Wissous, Fresnes, Massy, Bourg-La-Reine, Verrières-le-Buisson, Chateaufort-Malabry). **Pour les plateaux-repas, sachets gourmands et sachets pique-nique, la livraison est gratuite sur Antony et toutes les communes limitrophes.** Ailleurs, elle est offerte à partir de 20 plateaux-repas, 25 sachets repas ou 30 sachets pique nique.

5- Les livraisons avec contraintes particulières (heure fixe, attente, procédure administrative pour l'accès...) peuvent faire l'objet d'un tarif spécial indiqué avec la confirmation de votre demande.

6- Les éléments de la livraison (produits, adresse et horaires) sont définis sur le bon de commande. Merci de vérifier l'exactitude et la précision (bâtiment, code porte, numéro de salle et contact téléphonique) des informations délivrées. En cas de données erronées ou insuffisantes de votre part, entraînant un retard ou une impossibilité de livrer, la totalité de la prestation sera due. Toute difficulté de livraison non précisée au moment de la commande, entraînera des frais supplémentaires

7- A l'issue de la livraison, un bon de livraison vous est remis. Vous devez y noter toutes les réserves et réclamations que vous jugez nécessaires et faire signer le document par une personne ayant délégation. Passé la livraison, aucune réclamation ne pourra être acceptée.

8- Tout retard ou annulation de livraison dû à un cas de force majeure ne pourra pas être imputé à la Table de Cana.

MATÉRIEL

Le matériel mis à disposition pour la prestation (vaisselle, verrerie, mobilier, linge etc...) ainsi que le matériel nécessaire au transport et à la conservation (caisson isotherme, caisse de transport, etc...) doit être restitué dans les 48 heures (reprise effectuée par nos soins). En cas de perte ou de casse, le matériel perdu ou endommagé sera facturé au tarif neuf.

ACOMPTE, FACTURATION ET PAIEMENT

1- Pour toute commande de prestation et sauf accord particulier, vous devez verser, à la commande, un acompte de 70% du montant total TTC.

2-Toute commande de prestation doit être réglée dans un délai maximum de 30 jours à date de facture. Toute commande de plateaux-repas, sachets pique-nique et sachets gourmands

doit être réglée à réception de facture. Celle-ci vous est envoyée par courrier ou par mail après la livraison. Le paiement peut se faire par virement ou chèque à l'ordre de La Table de Cana SA. Conformément à la loi (art. L441-6), en cas de retard de paiement, le débiteur sera tenu de payer un intérêt de retard à La Table de Cana SA, égal à 3 fois le taux d'intérêt légal. Cet intérêt de retard est exigible sans qu'un rappel soit nécessaire et sera calculé à compter du jour d'échéance de la facture et sur son montant TTC. Une indemnité forfaitaire de 40 € (Art D 441-5 du Code du commerce) devra être versée en sus pour frais de recouvrement et ce, dès le premier jour de retard de paiement.

3- Les prix indiqués sur la validation de votre commande sont ceux en vigueur au jour de la commande.

4- Tous nos prix sont indiqués en euros. Ils sont assujettis au taux de TVA (en vigueur au moment de la commande). Au 01/01/2014, ce taux est égal à 10% sauf pour les alcools et les services où il est fixé à 20%. En cas de changement de la législation sur le taux de TVA applicable, un réajustement des prix pourra être effectué.

5- Nos prix peuvent être modifiés en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.

REDEVANCE SACEM

Conformément aux lois du 11 mars 1957 et du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge de l'organisateur, c'est-à-dire à la charge du client. La déclaration correspondante doit être effectuée par le client auprès de la SACEM Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de Musique. La Table de Cana dégage toute responsabilité.

LITIGES

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve. En cas de litige, seul le tribunal de Nanterre (92) est compétent.

La Table de Cana SA au capital de 90 000 € 5 bis avenue Maurice Ravel – 92168 Antony Cedex

RC Nanterre B 343 586 590 00030 – NAF 555D – APE 5621Z N° intracommunautaire FR 49 343 586 590 Tel : 01 55 59 53 53 – Fax : 01 55 59 53 59 – www.latabledecana-antony.com