



Coffrets Repas. Buffets. Repas d'Affaires. Cocktails...

Collection Automne-Hiver 2025-2026



SOMMAIRE

- 1. Qui sommes-nous ?**
- 2. Nos conditions de commande**
- 3. Nos Engagements**
- 4. Nos Coffrets Repas**
- 5. Nos Buffets**
- 6. Nos Cocktails**
- 7. Les Séminaires**
- 8. Nos Boissons**
- 9. Nos Services**
- 10. Nos conditions Générales**

1. QUI SOMMES-NOUS ?

Maison Guillot Traiteur : l'histoire d'une passion familiale



Maison Guillot Traiteur est née du rapprochement de deux savoir-faire complémentaires : La Tourelle et AN Cocktails. Notre histoire commence dans les années 1980 avec l'ouverture d'un restaurant gastronomique sur les bords de Marne à Maisons-Alfort.

- **1978 :** Création du restaurant gastronomique familial sur les bords de Marne à Maisons-Alfort
- **1992 :** Crédit à la création du service Traiteur
- **2006 :** Construction d'un laboratoire traiteur conçu avec les services vétérinaires
- **2007 :** La Tourelle se consacre à 100% à la livraison en entreprise et aux réceptions en salles extérieures
- **2017 :** Duplessy Traiteur, fort de 25 ans d'expérience part à la retraite, La Tourelle reprend son portefeuille clients
- **2024 :** Fusion avec AN Cocktail, experts des mariages, repas sur bateaux, salles, fermes, châteaux depuis 40 ans
 - Déménagement à Brie Comte Robert dans des locaux de 950 m²
 - La Tourelle Traiteur et AN Cocktail se réinventent et deviennent MAISON GUILLOT TRAITEUR

Aujourd'hui, Maison Guillot Traiteur représente l'union parfaite entre l'expertise d'AN Cocktail dans les événements pour particuliers (mariages, célébrations familiales) et le savoir-faire de La Tourelle Traiteur auprès des entreprises et collectivités. Installés à Brie-Comte-Robert en Seine-et-Marne, nous conjuguons 73 ans d'expérience cumulés pour offrir le meilleur de la cuisine traditionnelle française à tous vos événements en Île-de-France.

2. NOS CONDITIONS DE COMMANDES EN UN CLIC OU EN UN COUP DE FIL

Coffrets Repas

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes le jour même, appeler notre service Commercial pour connaître la composition du Coffret du jour (30.00€ HT)
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et De 14h00 à 17h00 pour l'après midi ou soir
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30
- ✓ Minimum de 5 Coffrets Repas



Cocktails

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service Commercial pour connaître la disponibilité
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après midi
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30
- ✓ Minimum de 15 Personnes



Buffets

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service Commercial pour connaître la composition et le prix
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après midi
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30
- ✓ Minimum de 15 Personnes

Petits Déjeuners et Pauses

Nos petits déjeuners et pauses ne sont plus dans notre catalogue mais ce n'est pas un adieu !

Nous pouvons vous en fournir en complément de vos déjeuners ou diners mais également sur de grosses journées qui se déroulent chez vous ou ailleurs sur un minimum de 30 personnes.

Comment ?

Sur Internet : www.maisonguillot-traiteur.fr

Par téléphone : 01 49 81 95 54

Par mail : info@maisonguillot-traiteur.fr



Quand ?

Du Lundi au Vendredi de 9h00 à 17h30



Où ?

Dans votre entreprise, chez vous, dans une salle de location ou dans **notre domaine « La Gillardière »** à Brie-Comte-Robert.

Nous faisons toute l'Île-de-France!

3. NOS ENGAGEMENTS

Nous sommes convaincus que l'excellence culinaire va de paire avec une démarche responsable. Nos engagements environnementaux et qualitatifs guident chacune de nos actions.

- ✓ **Produits de saison** 

Notre carte évolue au fil des saisons (3 fois par an) pour vous proposer des produits à leur apogée gustative.

- ✓ **Origine française privilégiée**     

Nous sélectionnons soigneusement nos fournisseurs en favorisant les producteurs locaux et français pour soutenir l'économie locale.

- ✓ **Packaging écoresponsable**   
Biodegradable Compostable Recyclable

Nos matériaux d'emballage sont recyclés, recyclables et produits en France. Nous utilisons des bocaux en verre français pour recyclage.

- ✓ **Livraison électrique** 

Depuis septembre 2023, nous privilégions notre véhicule électrique pour tous nos déplacements.

- ✓ **Cuisine maison** 

Nos plats sont élaborés dans notre laboratoire de Brie Comte Robert, garantissant fraîcheur et qualité.

- ✓ **Menus adaptés**   

Nous proposons des options vegan, sans gluten et des produits Bio pour répondre à tous les besoins.

- ✓ **Un savoir-faire à toutes les échelles**

Maison Guillot Traiteur vous accompagne pour tous vos événements, du déjeuner d'affaires aux grandes réceptions, avec la même exigence de qualité et le sens du détail.



4. NOS COFFRETS REPAS

Les Coffrets « Entrée de Gamme » en Pulpe



Coffret 1

21.85 € HT/Pers

Cèleri Rémoulade

Filet de Poulet et sa Sauce

Salade de Haricots Verts

Beignet au Chocolat

Coffret 2

22.05€ HT/Pers

Taboulé

Filet de Lieu et sa Sauce

Courgette Grillée

Gaufre Bruxelloise et son Nuage de
Chantilly

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl & 1.60€ HT pour le fromage

Les Coffrets Bocaux



Coffret Bocal Volaille

28.50 € HT/Pers

Salade de Gambas et Mandarine

Filet de Poulet aux Epices Indiennes et
Sa Poêlée de Quinoa et Légumes

Fromage

Tiramisu Pistache et Chocolat

Coffret Bocal Agneau

27.75 € HT/Pers

Panna Cotta à la Betterave et Chèvre

Tranches de Gigot D'Agneau et
Pomme de Terre Grenaille

Fromage

Liégeois au Cœur Praliné

Coffret Bocal Poisson

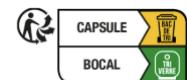
27.50 € HT/Pers

Verrine de Mousse de Thon et ses Croutons

Pavé de Saumon et ses
Légumes Thaï

Fromage

Entremet aux Poires



Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, nous ne faisons plus de collecte de bocaux : moins de trajets, moins d'émissions. Pensez à les recycler

Les Coffrets Spéciaux



Coffret Bocal Végan



28.90 € HT/Pers

Salade de Quinoa Rouge, Légumes et Cranberries

Bouchée courgette et menthe
Et son riz Camarguais

Salade Verte

Fondant aux Amandes



Coffret Pulpe Sans Gluten



26.95 € HT/Pers

Macédoine de Légumes et son Œuf Poché

Cuisse de Poulet Jaune
Salade à la Mexicaine

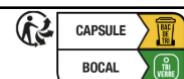
Fromage

Clémentine

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, nous ne faisons plus de collecte de bocaux : moins de trajets, moins d'émissions. Pensez à les recycler



Les Coffrets Chauds



Coffret Bocal Chaud

27.95 € HT/Pers



Coffret Pulpe Chaud

29.55 € HT/Pers

Soupe de Butternut et ses Petits Croutons

Médaillon de Volaille Farci

Purée de Petit Pois

Fromage

Fondant Chocolat et Crème Anglaise

Gaufre Emmental

Dos de Cabillaud et sa
Ratatouille

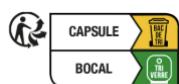
Fromage

Tarte Mascarpone Vanillé

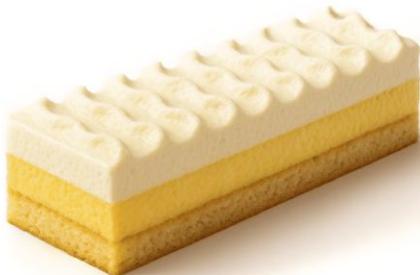
Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, nous ne faisons plus de collecte de bocaux : moins de trajets, moins d'émissions. Pensez à les recycler



Les Coffrets Pulpes



Coffret Pulpe Bœuf

28.95 € HT/Pers

Profiteroles de la Mer sur son lit de
salade Verte

Rôti de Bœuf et son
Prince de Bretagne

Fromage

Entremet Citron

Coffret Pulpe Canard

28.50 € HT/Pers

Crottin de Chèvre au Miel sur sa
Salade Frisée aux Noix

Aiguillette de Canard sauce Poivre
Et ses Pommes de Terre

Fromage

Brioche Perdu et son Nuage de
Chantilly

Coffret Pulpe Poisson

27.95 € HT/Pers

Terrine de Truite aux Amandes

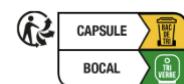
Dos de Colin à la Grenobloise
Et son Riz au Safran

Fromage

Tarte Façon Crème Brûlée

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.
Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, nous ne faisons plus de collecte de bocaux : moins de trajets, moins d'émissions. Pensez à les recycler



5. NOS BUFFETS

Buffet Froid

27.95 € HT/Pers

Céleri à la Moutarde
Légumes Thai
Salade de Pommes de Terre et Oignons Rouges

Filet de Poulet à l'Indienne
Colin à la Grenobloise

Salade de Chou-Fleur persillé

Plateau de Fromages

Eclair à la Poire

Tiramisu Pistache



Buffet Finger Food

29.95€ HT/Pers

Salade de Perle de la Mer
Salade de Quinoa Rouge, Légumes et Cranberry

Madeleine Salée

Club Sandwich au Poulet Piquant

Croque aux Légumes

Mini Malicette au Saumon

Gaufre au Poivron

Planche de Charcuteries

Planche de Fromages

Brochette de Fruits

Beignet au chocolat



Buffet Mange Debout

31.50 € HT/Pers

Salade de Gambas et Mandarine

Salade de Riz Façon Paëlla

Profiterole au Thon

Gaufre au Saumon

Mini Brochette de Bœuf

Mini Brochette Saumon

Plateau de Fromages Prédécoupés

Clémentine

Entremet Citron

Tous nos Buffets contiennent du Pain, des condiments, Assiettes, Gobelet, 1 kit Couverts avec du sel et du poivre et couvert de service.

Buffets Avec Personnel de Service

Buffet Chaud

35.00 € HT/Pers

Terrine de Truite aux Amandes

Crottin de Chèvre

Salade Mexicaine

2 Plats Chauds au Choix :

Brandade de Morue

Parmentier patate douce et Canard

Cassolette de la Mer

Risotto de la mer (fruits de mer)

Choucroute

Poulet Basquaise

Bœuf Bourguignon

Blanquette de Veau

l'Accompagnement des mets se fera en fonction
de votre sélection

Plateau de Fromages

Assortiment de Tartes

(chocolat, citron meringuée, pommes, etc)

Pains et Condiments

Matériel Jetable

Chafing-Dish

Buffet Savoyard

36.90 € HT/Pers

Trilogie Asiatique (Yakitori, Samoussa, Gyoza)

Verrine de Mirepoix

Taboulé

1 Fromage au Choix (possibilité sans porc): **(Chaque plat est accompagné de Charcuteries)**

Raclette Accompagnée de ses tranches de
fromages et ses Pommes de Terre

Ou

Fondue Savoyarde Accompagnée de ses
Tranches de pains et Grenaille

OU

Camembert Rôti Accompagné de ses Tranches
de pains et Grenaille

Salade Verte

Corbeille de Fruits

4 Mignardises par Personne

Pains et Condiments

Matériel Jetable

Appareil en fonction du plat



6.NOS COCKTAILS

Cocktail - 5 Pièces

9.05€/Pers

3 Pièces Salées

- Moelleux aux Légumes et Poivron
- Magret de Canard Fumé avec son confit de Pêche sur sa Gaufre
- Sphère de pétoncle et fromage à l'ail

2 Pièces Sucrées

- Assortiment

(*Mini Sablé, Mini Moelleux, Tartelettes, etc.*)



Cocktail - 8 Pièces

15.25€/Pers

5 Pièces Salées

- Moelleux aux Légumes et Poivron
- Magret de Canard Fumé avec son confit de Pêche sur sa Gaufre
- Sphère de pétoncle et fromage à l'ail
- Moelleux au Citron Crème d'Avocat et Saumon Fumé
- Boule Brioché au Poulet Piquant

3 Pièces Sucrées

- Assortiment

(*Mini Sablé, Mini Moelleux, Tartelettes, etc.*)

Cocktail - 12 Pièces

22.95€/Pers

8 Pièces Salées

- Moelleux aux Légumes et Poivron
- Magret de Canard Fumé avec son confit de Pêche sur sa Gaufre
- Sphère de pétoncle et fromage à l'ail
- Moelleux au Citron Crème d'Avocat et Saumon Fumé
- Boule Briochée au Poulet Piquant
 - Bagel au Saumon
- Blinis et son Nuage Fumé au Thon
- Macaron à la Tomate
- Wrap's

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(*Mini Sablé, Mini Moelleux, Tartelettes, etc.*)

Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire

Cocktail - 18 Pièces

32.20€/Pers

14 Pièces Salées

- Moelleux aux Légumes et Poivron
- Magret de Canard Fumé avec son confit de Pêche sur sa Gaufre
 - Sphère de pétoncle et fromage à l'ail
- Moelleux au Citron Crème d'Avocat et Saumon Fumé
 - Boule Briochée au Poulet Piquant
 - Bagel au Saumon
 - Blinis et son Nuage Fumé au Thon
 - Macaron à la Tomate
 - Wrap's
- Assortiment de Canapés Végétariens (4/pers)
 - Pyramide à la Betterave et Chèvre

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(*Mini Sablé, Mini Moelleux, Tartelettes, etc.*)

Cocktail - 20 Pièces

37.55€/Pers

16 Pièces Salées

- Moelleux aux Légumes et Poivron
- Magret de Canard Fumé avec son confit de Pêche sur sa Gaufre
 - Sphère de pétoncle et fromage à l'ail
- Moelleux au Citron Crème d'Avocat et Saumon Fumé
 - Boule Briochée au Poulet Piquant
 - Bagel au Saumon
 - Blinis et son Nuage Fumé au Thon
 - Macaron à la Tomate
 - Wrap's
- Assortiment de Canapés Végétariens (4/pers)
 - Pyramide à la Betterave et Chèvre
 - Trésor Fois Gras
 - Sablé à la Moutarde & sa Mousse

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(*Mini Sablé, Mini Moelleux, Tartelettes, etc.*)

Plateaux de Canapés Cocktails Salés



Coffret du Potager Végétarien

20 Pièces – 27.00€ HT

40 Pièces – 53.50€ HT

- Burger crème de Coriandre et Yuzu
- Club Sandwich aux Légumes
- Cake aux Oignons
- Financier à la Tomate
- Etc

Coffret Dégustation (à réchauffer)

20 Pièces – 32.75€ HT

40 Pièces – 62.50€ HT

- Assortiment de Mini Feuilletés, Cakes, Tartelettes, Gougères etc.

(Composition en fonction de la saison)



Planche du Charcutier

Pour 10 Personnes – 7.90€/personne

Assortiment de Charcuteries

Verrines Salées

12 Pièces – 28.90€ HT

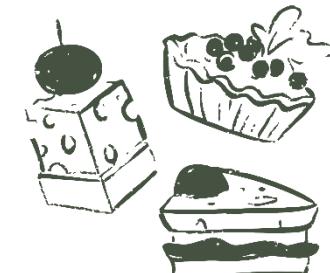
24 Pièces – 55.75€ HT

- Tartare de Saumon et Crème d'Aneth
- Crevette au Guacamole et Vinaigre d'Agrumes
- Ganache de Foie Gras et Pain d'Epices

Coffret du Fromager

50 Pièces – 66.50€

Eventail de Fromages Affinés et Pains



Plateaux de Canapés Cocktails Salés



Coffret Charmant

20 Pièces – 34.50€ HT

40 Pièces – 69.00€ HT

- Canelé Salé
- Pyramide Betterave et Chèvre
- Macaron à la Tomate
- Magret de Canard Fumé avec son confit de Pêche sur sa Gaufre

Coffret Exquis

20 Pièces – 42.50€ HT

40 Pièces – 85.00€ HT

- Sphère de pétoncle et fromage à l'ail
- Macaron à la Tomate
- Boule Briochée au Poulet Piquant
- Moelleux au Citron Crème d'Avocat et Saumon Fumé



Coffret Fraîcheur

20 Pièces – 41.25€ HT

40 Pièces – 82.50€ HT

- Blinis et son Nuage Fumé au Thon
- Moelleux aux Légumes et Poivron
- Bagel au Saumon Fumé
- Wrap's

Planche Gourmande

Pour 10 Personnes – 8.90€/personnes

Assortiment de Charcuteries et Fromages

Pain Surprise Maison

50 Pièces – 35.50€

Charcuteries, Saumon Fumé, Tartare de Légumes et Fromage

Plateaux de Canapés Cocktails Sucrés



Coffret Douceur

20 Pièces – 25.50€ HT

40 Pièces – 51.00€ HT

- Mini Canelé
- Tartelette Citron Meringuée
- Mini Tropézienne
- Pyramide Chocolat Noisette



Coffret Friandise

20 Pièces – 27.50€ HT

40 Pièces – 55.00€ HT

- Mini Tarte Tatin
- Mini Moelleux Chocolat
- Mini Chou Pistache
- Tartelette à la Banane

Coffret Gourmandise

20 Pièces – 27.00€ HT

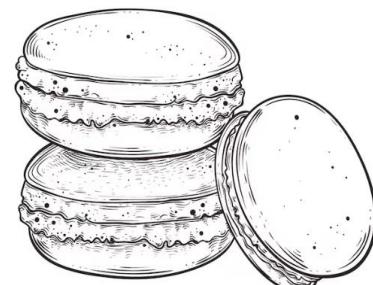
40 Pièces – 54.00€ HT

- Mini Eclair
- Mini Tarte façon Crème Brûlée
- Fondant aux Amandes
- Fruit Rouge sur son Sablé Vanille

Mini Macaron (*La pièce*) – 1.60€ HT

Mini Canelé Bouchée (*La Pièce*) – 1.20€ HT

Brochettes de Fruits de Saison (*30 Pièces*) – 45.00€ HT



7. LES SEMINAIRES

Au Domaine de la Gillardière, à l'Aviron Marne de Joinville, à la Ferme de Villepêcle ou votre propre lieu, nous avons des formules adaptées à votre séminaire ! Avec personnel de Service ou juste en livraison, on s'adapte à vous.

Votre arrivée

Accueil du Boulanger avec Viennoiseries, Café, Thé, Jus de Fruits & Eau,
Matériel Jetable



Le Déjeuner

Buffet, repas à l'assiette ou Cocktail, votre formule sera la nôtre avec
boissons avec ou sans alcool, Matériel Jetable

Pause en Milieu de Matinée

Brochette de Fruits, Assortiment de Moelleux, Café, Thé, Jus de Fruits &
Eau, Matériel Jetable



Pause Goûter

Brochette de Fruits, Assortiment de Mignardises, Café, Thé, Jus de Fruits & Eau, Matériel Jetable

Une activité cohésion

Nous avons plusieurs partenaires qui peuvent vous proposer une activité de cohésion pour clore cette journée avec
bonne humeur et détente

8.Nos Lieux pour vos évènements

- Domaine de la Gillardière, salle privative de 200m² avec parking privatif de 80 places de stationnement, espace avec un étang et verdoyant. Idéal pour se reconnecter avec la nature. Situé dans une ville médiévale de la Seine et Marne desservie en transport en commun et à 30Kms de Paris.
- Paris Canal, envie d'un tour sur la Seine ou sur la Marne ? Notre partenaire sera vous faire naviguer et visiter Paris comme vous ne l'avez jamais vu ! En plein cœur de Paris, laissez-vous aller à l'abordage !
- Aviron Marne de Joinville, un séminaire sportif mais dans un lieu calme aux portes de Paris au pied du RER A. Venez tenter l'aviron après votre séminaire, plaisir et rire garanti !
- Envie d'Authenticité ? Nous pouvons vous proposer notre partenaire « La Ferme de Villepêche ». Lieu calme avec parking privatif. Espaces intérieur et extérieur afin de profiter au maximum de votre journée. Situé à Lieusaint.



9.NOS BOISSONS

Boissons Alcoolisées

(De type vin)

Champagne et crémant

Xavier Laluc 0.75L	29.90€ HT
Moët & Chandon 0.75cl	60.95€ HT
Vin Mousseux 0.75L	9.95€ HT

Cidre

Doux 0.75L	4.90€ HT
Brut 0.75L	4.90€ HT

Vin blanc

Bordeaux Blanc 0.75L	9.50€ HT
Chablis Saint Claire 0.75L	21.90€ HT

Vin rouge

Bordeaux Lamothe 0.75L	10.00€ HT
Saumur Champigny 0.75L	13.00€ HT
Côtes de Bourg	9.95€ HT

Rosé

Côtes de Provence 0.75L	15.50€ HT
-------------------------	-----------

Boissons Soft

Eau

Cristaline 1.5L	1.90€ HT
Badoit 1L	3.75€ HT
Vittel 50 cl	1.00€ HT

Jus de fruits

Jus d'Oranges 1L	4.50€ HT
Jus Multifruits 1L	4.90€ HT
Jus de Pommes 1L	4.50€ HT

Soda

Coca Cola 1L	3.50€ HT
Coca Cola zero 1L	3.20€ HT
Ice Tea 1.25L	3.50€ HT
Oasis 2L	4.15€ HT

Boissons Alcoolisées

(De type apéritif)

Bière

Heineken 5L	30.00€ HT
Heineken 33cl	1.80€ HT
Bière en fût avec tireuse sur devis	

Alcool apéritif

Whisky William Peel 0.70L	26.00€ HT
Pastis 0.70L	25.35€ HT
Crème de Cassis 1L	13.50€ HT

Cocktail

Sangria 1L	17.95€ HT
Soupe Champenoise 1L	18.00€ HT
Punch	16.95€ HT

10. NOS SERVICES

LE MATERIEL

- Petit Déjeuner Jetable (Par lot de 10 Personnes) 4.50€ HT
(*Gobelets, Touillettes, Sucres Individuels, Dosettes de Lait, Tasses à Café et Thé, Serviettes en Papier*)
- Petit Déjeuner en Porcelaine (Prix par personne) 3.50€ HT
(*Tumbler, Complet à Café et Thé, Sucres Individuels, Dosettes de Lait et Serviettes en Papier*)
- Brunch en Jetable (Prix par Personne) 2.50€ HT
(*Gobelets, Touillettes, Sucres Individuels, Dosettes de Lait, Tasses à Café et Thé, Serviettes en Papier, Kit couverts et Assiettes*)
- Brunch en Porcelaine (Prix par personne) 7.30€ HT
(*Tumbler, Complet à Café et Thé, Sucres Individuels, Dosettes de Lait et Serviettes en Tissus, Assiettes, Fourchette, Cuillère et Couteau*)
- Buffet et Repas Servis à l'assiette Matériel Jetable (Prix par Personne) 4.00€ HT
(*Gobelet, Assiettes, Kit Couverts, Couverts de Service et Serviettes Jetables*)
- Buffet et Repas Servis à l'assiette en Porcelaine (Prix par Personne) 8.00€ HT
(*Verres à Vin et Eau, Jeux d'assiettes et Couverts, Serviettes en Tissu, Couverts de Service et Complet à Café*)
- Verrerie (Prix par personne) 2.50€ HT
(*Tumbler, Verre à vin OU Flûte à Champagne et Serviettes en Papier*)

LE PERSONNEL DE SERVICE

- Maître d'Hôtel pour 06h00 de Vacation – 280€ HT
- Cuisinier pour 06h00 de Vacation – 280€ HT
- Heure supplémentaire non prévue – 50.00€ HT (*par heure et par personne*)
- Coffret repas par personnel de service – 22.50€ HT

11. NOS CONDITIONS GENERALES

- Tous les prix de notre catalogue sont exprimés en H.T.
(En cas de changement de taux de TVA, le taux appliqué sera celui en vigueur au jour de la livraison de votre commande).
 - Un acompte de 30 % sera exigé pour réserver votre prestation et ne pourra être remboursé en cas d'annulation.
 - Pour une première commande, le règlement sera demandé lors de la livraison (*par chèque ou espèce dans la limite de 1000€*) ou au préalable (virement)
 - Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la facturation et à la stricte condition d'avoir fait l'objet d'une réclamation écrite préalable.
 - Toute commande directe par téléphone ou par email doit être confirmée par nous-même, ce qui atteste de la prise en compte de votre prestation. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter.
 - Les devis devront impérativement être retournés avec votre mention "bon pour accord" par email dans les délais indiqués.
 - Il est possible d'ouvrir un compte Entreprise avec l'accord de la direction de la Tourelle avec paiement sous 30 jours net (ou 30 jours date de facture).
 - Les Prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.
 - Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées. Toute information erronée engendrant un retard de livraison ne pourra être imputé à Maison Guillot.
 - Dans le cas où vous seriez absents dans le créneau de livraison prévu, notre livreur ne pourra patienter. Une livraison au tarif 'Express' (double) sera à nouveau assurée en fin de tournée, sans garantie d'horaires.
 - Pour des livraisons avec accès compliqué ou sans ascenseur, des frais de manutention seront facturés.
 - Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.
 - La Tourelle ne prendra en compte que les réclamations formulées par écrit et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.
 - Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.
- Respectez les conditions de conservation (+ 3°C). Les produits sont à consommer le jour de la livraison.
- En cas de fortes températures, des boîtes isothermes (facturées 15€ ht/boîte) sont proposées. Elles permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits et doivent être demandées par le client.
 - Pour des cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous contacter par écrit, en nous précisant la nature de l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose et végétarien sont disponibles.
 - L'appellation des vins et les Millésimes peuvent être modifiés selon nos réserves.
 - La durée de vacation minimum d'un maître d'hôtel est de 6 heures, elle inclut l'installation et le débarrassage.
 - Photos non contractuelles.
 - Une commande peut être annulée ou modifiée sous 3 jours francs et ouvrables. Pour être valable, vous devrez nous confirmer votre modification, par email.
 - Toutes les commandes passées le jour même ou en dehors des délais indiqués en page 20 ne peuvent être annulées et seront facturées en intégralité.
 - La responsabilité de La Tourelle, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée en cas d'inexécution ou de retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résultant d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.
 - Toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente.



Maison
GUILLOT
TRAITEUR

INFO@MAISONGUILLOT-TRAITEUR.FR

01 49 81 95 54