

<https://traiteur-creole-antillais.fr>

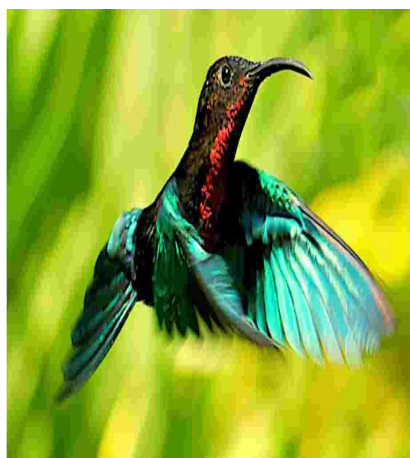
Notre Devise : Le vrai Goût d'antan, La Qualité & La Quantité.

**Au service des particuliers pour les : Baptêmes, mariages, Anniversaires, Crémaillères
Repas de Famille, & Cocktail d'hommage à un défunt.**

Au service des Clubs, Entreprises, Associations, pour toutes vos manifestations.



Formule Menu Classique Classic menu formula



F 1 Menu Colibris (hummingbirds menu)

Prix accordé >> **16€00** au lieu de **16€90**

Minimum de fabrication 10 menus

Composition: 4 Acras de morue

2 Boudins noirs Antillais ou 2 Samoussas poulet ou bœuf

Viande: 1 * Plat de à 8€50

Légume: Riz basmati ou Thaï

1 * Plat de viande au choix à 8€50 voir à la carte >>> nos viandes

Pour info ! **Non compris dans l'offre:** livraison, prestation de service, nappage, matériel de cuisson & de mise à température. / Paiements acceptés >>> Voir la page d'accueil Option : Salade verte, tomate, vinaigrette créole & pain supplément de 3€70 : Le boudin noir peut être remplacer par 2 samoussas poulet ou bœuf. Les plats de poulet sont à base de viande Halal. **Autres viandes Halal, afin de connaître le prix, merci de nous consulter. En fonction du marché & du cours des l'énergies, la direction se réserve le droit de modifier ses tarifs & ses offres sans aucun préavis. / Panachage de viandes possible: Ex: 5 Plats à base de poulet & 5 plats d'une autre viande à 8€50**

Maurice PERROCHAUD Traiteur Créole & Antillais SIRET 534 109 699 00015 **Siège social** 7, av Jean JAURÈS
94600 Choisy – Le – roi ☎ 0148525804 📞 0652345091 💻 contact.traiteurcreole@gmail.com

<https://traiteur-creole-antillais.fr>

Notre Devise : Le vrai Goût d'antan, La Qualité & La Quantité.

Au service des particuliers pour les : Baptêmes, mariages, Anniversaires, Crémaillères
Repas de Famille, & Cocktail d'hommage à un défunt.

Au service des Clubs, Entreprises, Associations, pour toutes vos manifestations.



Formule Menu Classique Classic Menu Formula



F 2 Menu Cocotier (Coconut menu)

Prix accordé **28€90** au lieu de 29€80

Minimum de fabrication 10 personnes

Composition : 20 cl de cocktail de jus exotiques

+2 Boudins noirs Antillais de 40g + 6 Acras de morue

+ 2 Samoussas bœuf ou poulet

*** Viande: 1 Plat à 8€50**

*** Plat de viande au choix à 8€50 voir à la carte >>>nos viandes**

Légumes: Riz Basmati où Thaï nature

Pour info ! **Non compris dans l'offre: livraison, prestation de service, nappage, matériel de cuisson & de mise à température. / Paiements acceptés >>> Voir la page d'accueil** Option : **Salade verte, tomate, vinaigrette créole & pain supplément de 3€70** : Le boudin noir peut être remplacé par 2 samoussas poulet ou bœuf. Les plats de poulet sont à base de viande Halal. **Autres viandes Halal, afin de connaître le prix, merci de nous consulter. En fonction du marché & du cours des l'énergies, la direction se réserve le droit de modifier ses tarifs & ses offres sans aucun préavis. / Panachage de viandes possible: Ex: 5 plats à base de poulet & 5 plats d'une autre viande à 8€50**

Maurice PERROCHAUD Traiteur Créole & Antillais SIRET 534 109 699 00015 **Siège social** 7, av Jean JAURÈS
94600 Choisy – Le – roi ☎ 0148525804 📞 0652345091 💻 contact.traiteurcreole@gmail.com

<https://traiteur-creole-antillais.fr>

Notre Devise : Le vrai Goût d'antan, La Qualité & La Quantité.

Au service des particuliers pour les : Baptêmes, mariages, Anniversaires, Crémaillères
Repas de Famille, & Cocktail d'hommage à un défunt.

Au service des Clubs, Entreprises, Associations, pour toutes vos manifestations.



Formule Menu Classique Classic Menu Formula



F 3 Menu Papaye (Papaya menu)

Prix accordé >>>**36€10** au lieu de 37€20

Minimum de fabrication 10 personnes

Composition : * 20 Cl de Planteur + 2 Samoussas poulet
ou bœuf + 6 Acras de morue + 2 Boudins noirs Antillais
de 40g + 200g de Féroce avocat nature.

Viande : Bœuf roussi / Légumes 1 gratin au choix: gratin d'igname,
christophine – verte ou Ti-nain (banane-verte)

* L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé., à consommer avec modération.

Pour info ! **Non compris dans l'offre: livraison, prestation de service, nappage, matériel de cuisson & de mise à température. / Paiements acceptés >>> Voir la page d'accueil** Option : **Salade verte, tomate, vinaigrette créole & pain supplément de 3€70** : Le boudin noir peut être remplacer par 2 samoussas poulet ou bœuf. Les plats de poulet sont à base de viande Halal. **Autres viandes Halal, afin de connaître le prix, merci de nous consulter. En fonction du marché & du cours des l'énergies, la direction se réserve le droit de modifier ses tarifs & ses offres sans aucun préavis. / Panachage de viandes possible: Ex: 5 plats à base de poulet & 5 plats d'une autre viande à 8€50**

Maurice PERROCHAUD Traiteur Créole & Antillais SIRET 534 109 699 00015 **Siège social** 7, av Jean JAURÈS
94600 Choisy – Le – roi ☎ 0148525804 📞 0652345091 💻 contact.traiteurcreole@gmail.com

<https://traiteur-creole-antillais.fr>

Notre Devise : Le vrai Goût d'antan, La Qualité & La Quantité.

Au service des particuliers pour les : Baptêmes, mariages, Anniversaires, Crémaillères
Repas de Famille, & Cocktail d'hommage à un défunt.

Au service des Clubs, Entreprises, Associations, pour toutes vos manifestations.



Pour Info !

Afin d'éviter tous malentendus, le client se doit de lire attentivement ce qui suit.

Pour toutes demandes par mails, texto ou vocal, le client se doit de consulter régulièrement ses messageries et de nous apporter très rapidement les réponses.

1) Les formules des menus, classiques, Cocktails-réceptions & Mariages, ne sont pas modifiables. **2) Les titres de restaurants, chèques- vacances, cadeaux, paiements administratifs & différés ne sont pas acceptés.** 2a) Les modes de paiements acceptés : Virement bancaire instantané, Wéro , espèces à la livraison avec l'engagement écrit du client. 2b) Si vous optez pour un virement bancaire, la somme doit être sur le compte 2 jours avant la remise de la commande. 2c) Merci de tenir compte du délai d'enregistrement de votre banque 3 à 4 jours , de même pour les jours fériés. 3) Non compris dans l'offre, le pain, salade-verte, tomate , vinaigrette, livraison, nappage, couverts, service, location des chauffes plats et le personnel. 4) Minimum de fabrication 10 plats identiques ou possibilité d'un mixte de 5 plats de viandes identiques à 8€ 50, (ex : 5 colombo de porc & 5 poulet au lait de coco). 5) Commande maxi 15 jours avant la date de votre réception.

5a) Réponse tardive À 10 jours maxi exécution possible sous réserve de nos disponibilités et annulation des remises du prix accordé.

6) Nos commandes sont passées tous les jeudis à nos fournisseurs pour la semaine suivante. 6a) Les sollicitations à moins de 15 jours peuvent subir une augmentation de 30% pour cause d'achats dans les magasins de détails & déplacements non prévus.

7) Lors des livraisons à domicile & appt hôtel , B&B hôtel et autres , les couverts jetables ne sont pas fournis. Sauf sur demande et d'où une facturation supplémentaire.

Maurice PERROCHAUD Traiteur Créole & Antillais SIRET 534 109 699 00015 **Siège social** 7, av Jean JAURÈS

94600 Choisy – Le – roi ☎ 0148525804 📞 0652345091 💻 contact.traiteurcreole@gmail.com