



by panasia

PLATEAUX REPAS

Printemps
Été 2020



Partagez un moment
convivial avec vos col-
laborateurs ou clients
avec nos délicieux pla-
teaux repas



QUAND PUIS-JE COMMANDER?

Les commandes doivent être passées 48 heures jours ouvrables avant la manifestation, pour un minimum de 5 plateaux repas identiques. CGV à consulter sur notre site internet.

COMMENT COMMANDER?



Par téléphone

01 48 63 25 93

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour vous conseiller.



Par E-mail

contact@baronlouis.com

Indiquez votre commande, l'adresse de livraison, l'adresse de facturation si celle-ci est différente, la date et l'horaire de livraison.



Sur notre Site

www.baronlouis.fr

Transmettez-nous toutes les informations de votre commande dans « DEVIS »

Nos équipes sont à votre disposition pour toutes vos demandes supplémentaires (lieu de réception, matériel, décoration & animations culinaires) sur devis.

Frais de livraison selon la localisation.

Plateau Business N°1

L'intrépide

17.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Guacamole d'avocat, salade mexicaine

PLAT

- Brochette de volaille mariné salsa, salade d'orge et haricots rouges

DESSERT

- Tarte Mojito au citron
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°3

L'Original

17.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Trio de tomates, mozzarella di bufala aux pestos

PLAT

- Rôtie de veau aux oignons et Cantal, salade de pépinettes aux légumes et artichauts confits

DESSERT

- Brownie
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°2

Le Tendre

17.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Rémoulade de céleri, granny-smith et canneberge

PLAT

- Pave de lieu noir au paprika fumé, compotée d'épinards au gingembre et aux herbes, patates douces

DESSERT

- Tartelette ganache chocolat noir
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°4

L'Aromatique

17.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Carpaccio de poivrons confits, anchois et ricotta

PLAT

- Filet de poulet au tandoori, riz thaï

DESSERT

- Cœur coulant passion
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°5

Le Goûteux

17.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Œuf mollet, déclinaison de choux fleurs

PLAT

- Chiffonnade de bœuf sauce chimichurri, penne aux deux tomates

DESSERT

- Flan patissier
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°6

L'onctueux

17.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Salade de haddock fumé, pommes de terre à la crème de moultarde savora

PLAT

- Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, jus teriyaki, maki de légumes

DESSERT

- Baba au rhum
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Business N°7

Asiatique: Le Pétillant

17.50€ HT
par personne

Hors FDP

AMUSE BOUCHE

- Kimchi (choux pimenté)

ENTRÉE

- Salade de bœuf Thaï

PLAT

- Chap Chae au bœuf (vermicelles de patates douces coréennes)

DESSERT

- Salade de fruits frais de saison



Plateau Business N°8

Végétarien: Le Texturé

17.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Dahl de lentille corail au lait de coco et tofu fumé

PLAT

- Poireaux grillés, duo de betteraves et feta, vinaigrette de noix

DESSERT

- Salade de fruits de saison
- Fromage affiné AOP et pain



Plateau Prestige N°1

Le Succulent

28.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Foie gras de canard et pain d'épices, gelée de figues et cannelloni de céleri rave

Plat

- Magret de canard aux cerises griottes, risotto aux cèpes et parmesan

Dessert

- Dôme aux chocolats
- Fromage affiné AOP et pain céréales



Plateau Prestige N°3

L'Affiné

28.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Filet de bœuf façon tataki, faisselle au citron et wasabi, légumes croquants

PLAT

- Dos de cabillaud à la japonaise, soja et teriyaki, salade de concombre, aubergines confites

DESSERT

- Choux craquelin mangue et passion
- Fromage affiné AOP et pain céréales



Plateau Prestige N°2

Le Savoureux

28.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Saumon gravlax à la betterave, pickles de légumes, crème au raifort

PLAT

- Suprême de poulet jaune, confiture de tomate à la sauge, pomme grenaille rôtie et champignon

DESSERT

- Tartelette ganache monté praline
- Fromage affiné AOP et pain céréales



Plateau Prestige N°4

L'Exquis

28.50€ HT
par personne

Hors FDP

ENTRÉE

- Carpaccio de St-Jacques vinaigrette d'agrumes et jambon

PLAT

- Porchetta à l'italienne crème de moutarde, légumes antispatii

DESSERT

- Tiramisu
- Fromage affiné AOP et pain céréales



Plateau Prestige N°5

Asiatique: Le Copieux

28.50€ HT
par personne
Hors FDP

AMUSE BOUCHE

- Salade wakame

ENTRÉE

- California
- Sushi au saumon

PLAT

- Soba au saumon tataki

DESSERT

- Macaron aux framboises



Plateau Prestige N°6

Végétarien: Le Surprenant

28.50€ HT
par personne
Hors FDP

ENTRÉE

- Salade de semoule, carotte, émulsion d'abricot et fromage de brebis au cumin

PLAT

- Salade d'orge perlée et quinoa, radis betterave, falafel et curry de houmous

DESSERT

- Mille-feuille renversé caramel beurre salé
- Fromage affiné AOP et pain céréales



LA CARTE DES BOISSONS

À VOTRE CONVENANCE

VIN BLANC, VIN ROUGE, VIN ROSÉ
CHAMPAGNE ET VIN PÉTILLANT
EAU PLATE / EAU GAZEUSE, JUS DE FRUITS ET SOFT

VIN ROUGE	Château Roquefort (Bordeaux)	10.50€
Prix en HT à la bouteille	Château Maderot (Bordeaux Graves)	13.50€
	Mouton Cadet Baron de Rothschild	16.50€

VIN BLANC	Bourgogne Aligoté	11.00€
Prix en HT à la bouteille	Petit Chablis	14.50€
	Château Gantonet (Bordeaux)	9.50€

VIN ROSÉ	La terrasse des oliviers (du Luberon)	6.50€
Prix en HT à la bouteille	Coté Presqu'île Minuty (de Provence)	10.50€

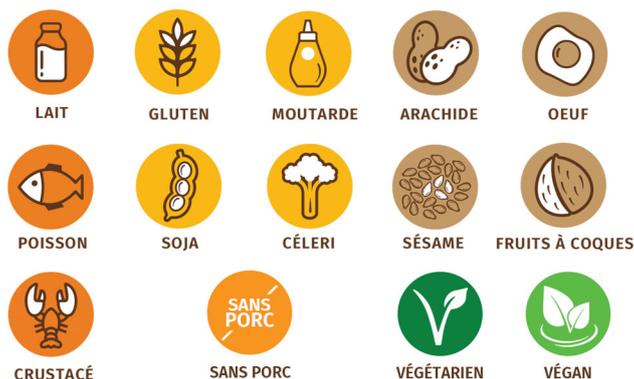
CHAMPAGNE	Michel Lenique	24.00€
Prix en HT à la bouteille	Laurent Perrier	38.50€

Eau plate 50 cl	1.00€
Eau plate 1.50L PET	2.00€
Eau pétillante 1L PET	2.40€
Jus d'orange 1L (Pampryl)	3.90€
Jus de pamplemousse 1L (Pampryl)	3.90€
Jus d'ananas 1L (Pampryl)	3.90€
Jus d'abricot 1L (Pampryl)	3.90€
Coca-cola 1,50L PET	4.50€
Coca-cola 33 cl	1.50€
Orangina 33 cl	1.50€

SOFT
Prix en HT à la bouteille

ME REPÉRER FACILEMENT

LES ALLERGÈNES



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

GÉNÉRALITÉS : Le fait de passer une commande implique l'acceptation formelle des conditions générales de vente

I- CONTACT : L'Équipe commerciale de **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** est disponible pour toute information : au 01 48 63 25 93 du lundi au vendredi de 9 à 17 heures, par fax au 01 48 63 20 99, par courrier à l'adresse suivante : **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** zone paris nord 2 BP 61054 Tremblay en France 95972 Roissy Charles de Gaulle cedex

II- PRODUITS - TARIFS : Tous nos tarifs sont exprimés sur nos documents commerciaux en Euros hors taxes (HT). Le taux de TVA diffère selon la nature de la prestation ou des produits. Le taux appliqué est détaillé sur le devis et sur la facture finale. Nos tarifs produits n'incluent pas le transport, facturé à Part. En cas de non disponibilité d'un produit, **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** proposera un produit le plus voisin possible et comparable également sur le plan tarifaire. Dans le cas où certains tarifs d'un devis validé devaient augmenter avant la date de livraison de la commande, **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** devra soumettre un devis actualisé à son client. En cas de désaccord sur le nouveau tarif dont le constat pourra être signifié par l'une ou l'autre des parties à l'autre, le contrat de vente sera considéré comme rompu par consentement mutuel des deux parties, et **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** devra rembourser à son client 100% des arrhes reçues, sans qu'aucun préjudice ne puisse être réclamé par l'une ou l'autre partie sur ce motif. Les photographies illustrant les produits sont indicatives de la présentation générale du produit. Aussi, et compte tenu du caractère alimentaire de la plupart des produits, il est possible que la présentation des produits livrés présente des variations minimales par rapport à celle présente dans la brochure.

III- HYGIÈNE ET SÉCURITÉ : 1 - Les produits alimentaires livrés doivent être stockés dans un espace frigorifique sec assurant leur maintien à une température comprise entre 0° et +3°C. Une fois sa commande réceptionnée, le Client fait son affaire de son maintien à une température de 0° à +3°C. Dans le cas contraire, **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des conséquences résultant de la mauvaise conservation des produits. 2 - Les produits doivent être consommés au plus tard dans les douze heures de la livraison par **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** 3 - En aucun cas, les produits ne devront être congelés. 4 - Dans le cas où les produits nécessiteraient une remise en température avant consommation, le réchauffage devra intervenir dans les soixante minutes au plus tard avant la consommation. 5 - Tout produit non consommé dans le délai ci-dessus ou ayant subi une congélation involontaire ou une rupture de la chaîne du froid devra être détruit. 6 - En cas de non-respect de l'une des quelconques directives précitées, la responsabilité de **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** ne pourra être recherchée en aucune façon et l'acheteur intermédiaire en supportera les conséquences, y compris en cas d'intoxication alimentaire ou de sanction par les administrations compétentes. Aucune marchandise ne pourra par mesure d'hygiène, être reprise ou échangée.

IV- COMMANDE : A/ Informations nécessaires et Obligations du Client : Toute commande doit pour être valablement enregistrée, être confirmée impérativement par écrit (y compris en cas de réservation téléphonique). Le client pourra demander que **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** lui accuse réception de sa commande. Sur sa commande, les informations suivantes devront figurer : - Nom et adresse de facturation du client, de la personne habilitée à passer commande au nom du client, et son numéro de téléphone. - Nom et adresse du site de livraison, avec précision de lieux de livraison : étage, numéro de bâtiment, numéro de porte ou de bureau, code d'accès si nécessaire. - La date de la livraison de la commande et un créneau d'au moins deux heures pour cette livraison. - Les références des produits commandés, les quantités souhaitées. - Les noms, fonction, et signature de la personne qui passe la commande, le cachet de la société. La livraison sera effectuée sur la base des informations données sur ce courrier. Au cas où celle-ci ne pourrait s'effectuer correctement du fait d'une information de livraison omise ou erronée, **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** ne pourra être tenue pour responsable, et la facture restera due par le client. En cas d'absence du client sur le lieu et au moment fixés par lui pour la livraison, il sera redevable du montant total de la facture. Le client pourra également passer commande en validant un devis qui lui aura été proposé par **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA**. La commande ne peut être prise en compte comme validée que lorsque le client aura validé par écrit son devis ainsi que les présentes conditions générales (en apposant sur chacun de ces deux documents, son nom, sa signature, la date et la mention manuscrite originale « Bon pour accord »). B/ Délai d'une Commande : 1 - Toute commande doit être passée 72 heures jours ouvrables au moins avant la date prévue de la livraison (48h jours ouvrables pour les plateaux repas). 2 - Toute modification de commande (annulation, augmentation, diminution) doit parvenir au service commercial 48 heures ouvrables au moins avant la date prévue de la livraison. 3 - En cas d'annulation intervenant moins de 48 heures ouvrables avant la date de la livraison, **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** sera en droit de réclamer le paiement de l'intégralité de la prestation commandée. C/ SUPPLÉMENTS : Toute prestation supplémentaire rendue ou tout surcoût (heures supplémentaires du personnel, réserves de boisson, perte et casse de matériel, ...) non inclus dans le devis, feront l'objet d'une facturation complémentaire. 1 - Frais de remise en état : La reprise des poubelles et des bouteilles vides n'étant pas comprise dans les prestations du traiteur, dans l'hypothèse où cette reprise serait demandée par le client ou le lieu de réception qu'il a choisi, cette prestation complémentaire lui sera facturée en fonction des tarifs en vigueur à la date de la commande. 2 - Non Facturation du droit de Bouchon : Aucun droit de bouchon n'est facturé. 3 - Frais d'attente : Les heures d'attente des manutentionnaires lors de la reprise du matériel de réception en cas de prolongation de la réception par rapport à l'horaire initialement convenu avec le client sera également facturé au client. 4 - Exclusion des Redevances : Conformément aux lois du 11 mars 1957 et du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du preneur de la salle, c'est-à-dire à la charge du client. La déclaration correspondante doit être effectuée par le client auprès de la SACEM, 30 Rue Ballu — 75009 PARIS

V- LA LIVRAISON : Le contrôle de la prestation livrée doit être effectué obligatoirement à la livraison en présence du chauffeur ou du représentant de **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** et du client ou de son représentant à condition que celui-ci ait été officiellement mandaté auprès de **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** par le client qui passe l'ordre. 1 - Chaque livraison donne lieu à l'établissement d'un bon de livraison établi en 2 exemplaires signés par les deux parties, chaque partie en conservant un exemplaire. 2 - **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** ne prendra en compte que les réserves émises par le client au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé. Aucune réclamation ne pourra être prise en compte a posteriori en l'absence de contrôle contradictoire lors de la livraison en raison de l'absence du client ou de son représentant. Tout complément de commande demandé par le client et nécessitant une livraison supplémentaire entraînera la facturation des frais de livraison correspondants. 3 - Les délais de livraison compte tenu des aléas de la circulation en Ile de France ne sauraient être tenus pour contractuels, ni justifier le refus de la marchandise ou le non paiement de sa facture. De plus, **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure (guerre, émeute, manifestation, blocage, difficulté de circulation, panne, accident, sinistre affectant ses installations ou moyens de transport, intempéries, événement naturel). 4 - Les frais de livraison : a- de 6 heures à 21 heures, jours ouvrables : tarifs en vigueur sur les différentes zones suivantes : Paris et Seine Saint Denis - Petite Couronne - Grande Couronne et Province : nous consulter. b- 21 heures à 6 heures, jours ouvrables : +30 %. c- Dimanches et Jours fériés : + 60 %.

VI- RESPONSABILITÉ — ASSURANCE - BIENS : **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** et garantir la société de tous recours qui pourraient être engagés par les participants. En outre, le client sera seul responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causés par les convives du client, sur les biens et le matériel appartenant à **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** ou à ses sous-traitants à l'occasion de la réception. Le matériel ayant fait l'objet de perte ou de casse devra être remboursé par le client à **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** à sa valeur de remplacement. **PERSONNEL** : Tout personnel de service qui ne serait pas directement mis à disposition et facturé par **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** serait exclu de la responsabilité de ce dernier. **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable en cas de contrôle de police, en cas d'accident du travail, en cas de tout sinistre dont ce personnel de service pourrait être à l'origine, si le client omettait de déclarer ce personnel aux organismes sociaux, ainsi qu'auprès de sa propre compagnie d'assurances pour couvrir sa responsabilité civile.

VII- CONDITIONS DE RÉGLEMENT : A- Délais et Modes de Paiement : Si le client est en compte chez **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA**, ses factures sont payables selon les termes qui lui ont été consentis, c'est à dire à réception de facture. Si le client ne dispose pas de compte, et si la facture excède 2000 € TTC, sa facture est payable pour 50 % à la commande, pour 50% au plus tard 10 jours calendaires avant la date de livraison si le paiement se fait par chèque, ou de trois jours calendaires avant la date de réception par tout moyen garantissant le bon encaissement du règlement (espèces, chèque de banque, virement). Pour toute commande inférieure ou égale à 2000 € TTC, 50% de son montant devra avoir été réglé à la commande (et encaissé avant la livraison), le solde sera payable au plus tard lors de la livraison (chèque ou virement ou Espèces). Toutefois, et sans avoir à le justifier, **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** se réserve le droit de demander toutes garanties supplémentaires qu'elle jugerait devoir prendre. Toutes arrhes non versées dans les délais annulent de facto la commande. Le non respect de ces règles entraîne l'annulation de la commande, aux frais du client. Il n'y a pas d'escompte sur règlement anticipé. La compensation ne peut être pratiquée qu'avec l'accord écrit de **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA**. B- Défaut de Paiement : Tout règlement incomplet ou non remis lors de la livraison entraîne la reprise de la marchandise, l'annulation de la commande du fait du client, le solde de la facture restant dû. En cas de défaillance de paiement (chèque impayé, retard de règlement, etc. ...), **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** appliquera à partir du premier jour suivant le jour de l'échéance de règlement précisé sur la facture, un taux d'intérêt égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majorée de 7 points. **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** se réserve la possibilité de demander de plus tous dommages et intérêts en réparation du préjudice subi.

VIII. INFORMATIONS NOMINATIVES Les informations communiquées par le Client lors de la passation d'une commande font l'objet d'un traitement informatisé par **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** à l'effet de veiller à la bonne exécution des commandes et réservations. Les données collectées lors de la passation de la commande sont conservées pour une durée n'excédant pas celle nécessaire au regard des finalités pour lesquelles elles sont traitées. Ces données pourront ensuite être archivées pour une durée supplémentaire pour des raisons strictement limitées et autorisées par la loi (paiement, garantie, litiges ...). Ces données pourront uniquement être communiquées au service interne à **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** et à ses prestataires de services intervenant dans le cadre de la passation et du suivi de la commande. Conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données à caractère personnel (découlant à compter du 25 mai 2018 du Règlement Européen sur la Protection des Données Personnelles), le client dispose du droit de demander l'accès, la rectification ou l'effacement des données personnelles, ou une limitation du traitement, ou du droit de s'opposer au traitement et du droit à la portabilité des données qu'il peut exercer en adressant un mail à l'adresse suivante : contact@baronlouis.com / baronlouis@panasia.fr

IX- LOI ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION : La loi applicable sera toujours et exclusivement la Loi française. Le seul fait de passer commande implique l'adhésion sans réserve de tout client aux présentes conditions générales. Le fait qu'une condition ne soit pas précisée ne peut être considéré comme valant renonciation pour **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA** à s'en prévaloir. Pour tout litige né de l'exécution des prestations objet de ces conditions générales de vente, seuls seront compétents les tribunaux du lieu du siège social de **BARON LOUIS TRAITÉUR BY PANASIA**. Les présentes conditions générales sont également applicables à toute commande passée par une personne se destinant à revendre en l'état ou après déconditionnement, les produits objets de la dite commande. Protection de mineurs, il est rappelé que, conformément aux dispositions de l'article L3342-1 du Code de la Santé Publique, la vente d'alcool à des mineurs est interdite.

SIGNATURE ET (OU) CACHET MENTION (lu et approuvé)