

Deport buro

une solution pour votre

Entreprise





Benoit, Franck et Jean François

Une équipe de choc,
au service de DEPORT TRAITEUR père et fils

Une vraie équipe

- **Benoit DEPORT, Responsable Traiteur** : Co-gérant de la société, ancien élève de l'école Hôtelière de Strasbourg, il a su faire son chemin en parcourant pendant plus de 10 années des Restaurants de Grande Renommée, en tant que Responsable de Salle puis Maître d'hôtel.

C'est un homme de conviction qui a une ligne infranchissable, celle de la qualité et du respect du produit. Ses études à l'École hôtelière de Strasbourg ont fait de lui un gestionnaire des hommes mais aussi des situations.

- **Franck DEPORT, Responsable des fabrications** : Co-Gérant de la société, ancien élève de l'école Hôtelière de Strasbourg lui aussi, il a fait son chemin en parcourant durant de nombreuses années les plus grands restaurants de Paris au sein des cuisines. C'est dans de très GRANDES TABLES françaises comme la Tour d'argent, le Lutétia ou le Bristol qu'il a fait ses armes, puis il a rejoint l'entreprise pour prendre le poste de responsable cuisine.

- **Jean François DEPORT**, armé de son Titre de « Un des Meilleurs Ouvriers de France Charcutier Traiteur », en retrait mais toujours présent, il est là pour apporter son aide en tant que Conseiller Technique culinaire, avec ses compétences glanées tout au long de son long parcours professionnel.

AIMER ANIMER INNOVER
NATUREL PROPOSER FIDELISER
CIRCUITS COURTS ECHANGER
CREEER TRANSMISSION
PROXIMITE PARTAGER
MANGER SAIN PROGRESSER
UNIR CULINAIRE



NOTRE APPROCHE ECO-RESPONSABLE

De plus en plus mobilisé par le développement durable, notre entreprise se veut éco-responsable et déterminée pour une qualité de vie protégée.

C'est un pari que nous devons faire sur l'avenir, notre avenir proche, mais aussi celui de nos enfants C'est avec l'effort de chacun lutterons que nous remplirons « notre devoir de citoyen de la terre ».

Pour être en adéquation avec cet engagement nous travaillons avec un maximum de produits de Région Champagne Ardenne et nous utilisons une gamme nouvelle de contenants pour l'emballage de nos fabrications.

LA SELECTION DE NOS PRODUITS

Tous les produits proposés sont issus de Champagne Ardenne, et le complément des produits nécessaires à l'élaboration des mets peuvent être des produits extrarégionaux mais de grande qualité.

Pour nous permettre de pouvoir répondre favorablement aux attentes et nous engager dès maintenant avec les producteurs locaux, nos produits de base seront achetés au maximum dans la région, il en est :

- *de la viande bovine, ovine et porcine, par les établissements Huguier*
- *des légumes issus de la grande culture comme de la culture maraîchère par la société Champenoise de fruits et légumes*
- *de la volaille bio et poulet jaune de Champagne Ardenne, des Ets Marcy*
- *de nos Fraises de chez Philippe Protin de Vraux*
- *de nos pommes de terre de Courtisols*
- *du lait par la ferme du Jardin Franc à Moulainville*
- *la farine du Moulin Courtin de Francheville. Etc...*

NOS EMBALLAGES

- Acheter des emballages plus écologiques (*en privilégiant les Fournisseurs qui respectent l'environnement*)
- Développer la plus vaste gamme d'emballages éco-responsables
- Diminuer l'empreinte énergétique sur notre entreprise
- Sensibiliser notre clientèle sur les effets bénéfiques de nos produits sur l'environnement
- Favoriser les achats d'emballages écologiques (*tel que l'amidon de maïs, le bambou, le bois, le palmier, la canne à sucre et les cartons et papier, mais aussi du plastique recyclé et recyclable*)



La bonne cuisine est la base du véritable bonheur"
Auguste Escoffier



Nos Ecrins-Repas

Midi-pause « éco-responsable »



NOS PLATEAUX REPAS

Mini-Pause BISTROT.... froid

- Duo de crudités maison
- Poisson froid avec garniture
- ou Viande froide et garniture
- Un dessert maison

L'Ecrin17.80€ TTC

Mini-Pause REGIONALE

Le pâté en croûte champignon
Salade aux petits lardons

Le Jambon de Reims et d'Alsace
de quelques légumes et de pickles

Maroilles et chaource, carottes

Entremets chocolat orange

L'Ecrin.....

Mini-Pause du PÊCHEUR...

Salade océane avec mesclun de salades, crevettes à l'aneth ou à l'ail, lanières de saumon fumé et œufs de saumon

Saumon en tronçon , rigatoni aux tomates séchées et épices, olives noires et huile vierge

Le Brie de Meaux , ses fruits secs et sa salade mêlée

Le sablé citron meringué .

L'Ecrin.....28.40€TTC

Mini-Pause du ITALIEN

La tomate mozzarella di bufala (avec du
lait de bufflonne) Petit jus de pesto

Longe de cabillaud aux copeaux de parmesan
et persil plat, huile d'olive et noisettes
Tagliatelles aux tomates et poivron

Le gorgonzola sur un mesclun

Tiramisu au mascarpone, café

L'Ecrin.....

Tous nos plateaux sont garnis de sel, poivre, vinaigrette, couverts à usage unique, petit pain. Livraison sur Période de Noël avec une TVA à 10%.. Option FROMAGE : +3.10€ TTC....Option COUVERTS INOX: +2.20€ TTC....



ALE ...

ENOIS dans sa crouste au beurre
et croûtons

'Ardenne accompagné,

ré de beurre et fruits secs

ge, segments d'oranges

.....**22.00€ TTC**

Mini-Pause VEGETALE

Salade de pâtes au confit de tomates, lanières de poivrons,
persil plat et copeaux de parmesan vieux

La Tartelette arlésienne aux senteurs de Provence

Le Curry de légumes , riz basmati, vinaigrette allégée et
raisins de Corinthe

Tarte amandine à la poire

L'Ecrin.....**20.40€ TTC**

MIENNE...

fala crémeuse (la vraie..... au
frais et roquette

ux de parmesan, zestes d'oranges
tes grillées .

ns grillés, pignon de pin.

clun à l'huile d'olive vierge

acao en poudre et boudoir

.....**25.20€ TTC**

Mini-Pause CHIC...

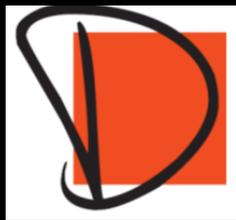
Déclinaison de foie gras de canard maison,

Bodega de petits légumes craquants, gambas et
lanières de saumon fumé de Norvège

Maroilles et chaource, carré de beurre et fruits secs

Millefeuille renversé caramel beurre salé

L'Ecrin.....**31.50€ TTC**



"On devient cuisinier, mais on naît rôtiisseur"
Jean Anthelme Brillat-Savarin



Nos COFFRETS
«à partager»



Nos COFFRETS « à pa



Le Coffret COCKTAIL SALE

Nos petits fours salés tout au beurre, fabrication maison:
(quichettes, pizzas, flamiche, saucisses en pâte, petites bouchées à la reine, escargotines, croque saumon, croque monsieur jambon à la truffe d'été1%)

Le coffret de 60 Pièces
pour 10/12 pax.....**42.00€ TTC**



Le Coffret SANDWICH CLUB

Le Kub tartare tomates confites, jambon de Parme
Le Kub crabe et saumon frais, mascarpone au yuzu
Le Kub jambon aux arômes de truffe, comté affiné 12 mois
Le Kub foie gras de canard maison, chutney de figues
Le Kub saumon fumé maison sur mascarpone au raifort
Le Kub rillettes de cochon fermier à la moutarde de Meaux

Le coffret de 60 Pièces
pour 10/12 pax.....**42.00€ TTC**



Le Coffret MINI BURGER à froid

Burger d'effiloché de bœuf carottes au cumin
Burger de poulet en gelée à l'estragon,
Burger aux petits légumes craquants et sauce curry
Burger de chèvre frais à la tomate confite
Burger de tatin de champignons

Le coffret de 48 Pièces
pour 10/12 pax.....**57.60€ TTC**

rtager »

POUR des MOMENTS DE PARTAGE
et de CONVIVIALITE



Le COFFRET Charcuterie sèche

Assortiment de charcuteries Italiennes
Jambon de Parme 18 mois d'affinage
Coppa et saucisson sec
Jambon de Speck et saucisson au parfum de truffe
La pancetta et la mortadelle
Condiments et pickels

Le coffret de 1.2 kg de charcuteries
pour 10/12 pax.....**53.50€ TTC**



Le Coffret Pâtés en Croute

Des bouchées gourmandes à déguster sans modération, concoctées avec nos pâtés en croûte fabrication maison

Le Chalonnais
Le pâté en croûte d'écrevisses et volaille.
Le pâté en croûte aux légumes

Le coffret de 48 Pièces
pour 10/12 pax.....**55.00€ TTC**



Le Coffret POISSONS marinés

Saumon mariné à l'aneth
Cabillaud mariné à l'ail des ours
Scampi mode thaï à l'ail doux
Tomates cerises et oignons rouges
Beurre et citron, Blinis

Le coffret de 1 kg
pour 10/12 pax.....**79.50 TTC**



Nos COFFRETS « à pa



Le Coffret CHARCUTERIE mixte

Charcuterie cuite (rôti, jambon blanc maison)
Charcuterie sèche (jambon sec et saucissonnade)
Pâté en croûte du moment
Condiments, pickles
Des herbes et salades vertes

Le coffret de 1.2 kg
pour 10/12 pax.....**41.00€ TTC**



Le Coffret VIANDES froides

Rumsteak aux baies roses
Roti de porc froid
Suprême de poulet fermier
Filet de veau cuit juste rosé
Tomates cerises et pickles
Mayonnaise et moutarde de Dijon

Le coffret de 1.2 kg
pour 10/12 pax.....**72.00€ TTC**



Le Coffret de FROMAGES

Brie fermier affiné
Comté 12 mois d'affinage
Buchette de chèvre sainte Maure
Maroilles
Chaource
Beurre frais, noix et noisettes et fruits secs

Le coffret de 1.2 kg
pour 10/12 pax.....**46.80€ TTC**

rtager »

POUR des MOMENTS DE PARTAGE
et de CONVIVIALITE

Le Coffret TARTELETTES LUNCH

Tartelette au citron
Tartelette aux fruits rouges
Tartelettes noix et autres
Tartelette mousse de fruits

Le coffret de 36 pièces
pour 10/12 pax.....**50.40€ TTC**

Le Coffret FOURS SUCRES

8 sortes de petits fours frais sucrés

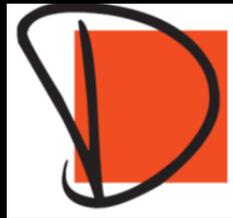
Le coffret de 48 Pièces
pour 10/12 pax.....**57.60€ TTC**

Le Coffret Pain de Campagne

Le pain de campagne BIO de la maison Chaumeille
Campagne
Céréales
Noix

3 pains de campagne
pour 10pax.....**10.50€ TTC**





*Qui aime l'œuvre de chair et les franches rigolades, apprécie aussi
la bonne chère et les grillades.*
Serge Zeller



Nos COCKTAILS

« sur le pouce ...à un cocktail déjeunatoire »

DEPORT TRAITEUR



Nos Cocktails et Coffrets



Les Pièces Traditionnelles

Pour vos devis, nous con

Pièce froide: (0.80 euro pièce)

Pain surprise

(jambon cru et comté; saumon; légumes craquants)

Pièce froide: (1.20 euro pièce)

Mauricette à la volaille (pomme fruit et curry)

Le Pain Périgourdin (*foie gras et magrets*),

Le pain Scandinave au saumon fumé

Wrap de légumes et Volaille

Navette de crabe et saumon, Navette de rosette au cornichon

Muffin végétal , Focaccia (roquette et jambon au pesto)

Notre variété maison de toasts

Pièce chaude : (0.75 € pièce)

Gougères au fromage, Allumettes au fromage,

Accras de morue

Pièces salées chaudes (quiche, pizza, saucisse déguisée, ...)

Les Brochettes: (1.90 € pièce)

Brochette de tomate et mozzarella,

Brochette de volaille yakitori (*sucré-salé*),

Brochette de fromage du cru

Les Verrines : (1.30 € pièce)

Perle de saumon et tartare de tomate, Pamplemousse et crabe

Gambas à l'ail; curry, à l'aneth, Tartare de légumes du soleil

Billes de melon au gingembre, Olive farcie au fromage frais

Travaillant des produits de saison, nous nous réservons le droit de varier les mets propos

DEPORT TRAITEUR

Nos Cocktails et Coffrets



consulter

Les Pièces Prestige

Pièces Prestiges : (2.30 euro pièce)

La tomate au caviar d'aubergines
Pain toasté au foie gras de canard et mendiants
Toast de saumon fumé maison
Carpaccio de Saint jacques au citron
Pomme de terre Rosa, crème et caviar
Calisson de Foie gras et pain d'épices
Carpaccio de saumon frais
Saumon Gravlax
Verrine de melon , gingembre et menthe fraîche

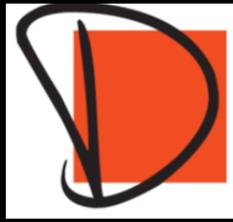
Pièces Sucrées (0.70 euro pièce)

Chouquette - Brioche - Madeleine
Palmier - Cannelé

Mignardises sucrées (1.20 euro pièce)

Assortiments de mignardises au chocolat
Macarons et petits fours
Verrine de salade de fruits
Verrine de panacotta aux fruits
Religieuse ou Eclair - Mini tarte aux pommes
Tartelette au citron - Tartelette au caramel

Présentés selon nos arrivages. Les pièces cocktail seront servies sur plats jetables



La bonne chère et le bon vin réjouissent le cœur du gastronome
Antonin Carême



Nos BUFFETS

« sur le pouce ...à un cocktail déjeunatoire »

DEPORT TRAITEUR



Nos BUFFETS



BUFFET le CHAMPENOIS

Les Entrées de Charcuteries

Pâté grand-mère ou pâté de campagne
Assortiment de cochonnailles
Saucissons secs et à l'ail
et jambon sec

Les Salades maison

(3 sortes à choisir)

Macédoine de légumes
Carottes râpées, Salade Niçoise
Pomme de terre en salade,
persil plat et au lard
Céleri rémoulade, Piémontaise

Les Viandes froides

Rôti de porc de Champagne
aux herbes
Rôti de bœuf en fines tranches
Blanc de poulet au miel et curcuma

Desserts

Tartes aux fruits de saison maison
La corbeille de fruits Frais

TARIF 21 € TTC / pers

BUFFET l'ENCHANTEUR

Les Salades maison

(3 sortes à choisir)

Salade Marco Polo

(Tagliatelle, tomate, surimi, crabe, crevette,
sauce cocktail)

Salade Japonaise

(riz, crabe, pamplemousse, avocat, pomme, poivron, crevette,
olive noire, crème moutarde,
ketchup, Tabasco)

Salade Variante

(chou fleur, tomate, poivron rouge et vert, œuf dur et mayonnaise)

Salade de pomme de terre

au persil plat et au lard

Les Entrées de Charcuteries

Pâté grand-mère, Jambon de Reims
Assortiment de cochonnailles jambon sec,
Fromage de tête ,
saucissons secs et à l'ail
Le pâté croûte de pantin

Les Viandes froides

Rôti de bœuf , jambon d'York, poulet
Poitrine de porc farcie,
tomate et pignons de pin

Desserts

Tartes aux fruits de saison maison
La corbeille de fruits Frais

TARIF 25 € TTC / pers

DEPORT TRAITEUR

Nos BUFFETS



BUFFET le CHAMPENOIS

Les Entrées

(3 produits à choisir)

L'Eventail de jambons secs
L'Œuf Norvégien,
Mini terrine de légumes
Darne de saumon mini blinis,
citron et petit pot de crème épaisse
Le pavé de mérou façon « massalé »

Les Salades maison

(3 produits à choisir)

Salade Américaine
(ananas, pommes, emmenthal, céleri, mayonnaise)
Salade Variante
*(chou fleur, tomate, poivron rouge et vert,
œuf dur et mayonnaise)*
Salade Finlandaise
Salade Campagnarde
(mâche, œuf mollet, lardons, croûtons, saveur framboise)
Salade Pacifique
(crabe, pamplemousse, tomate, pomme, avocat, citron)

Les Viandes froides

Grignotes de poulet au gingembre
Gigot d'agneau en tranches fines à la sarriette
Cœur de rumsteck rôti

Dessert

(3 produits à choisir)

Tartes aux fruits, Clafoutis
Crèmes au caramel, Tiramisu
La corbeille de fruits de saison

TARIF 32 € TTC/ pers

BUFFET TRESOR

Les Salades maison

(3 produits à choisir)

Salade Cendrillon
*(fonds d'artichaut, pomme de terre, asperge, céleri, pomme
fruit)*
Salade Méli-mélo
*(carottes, céleri, pommes fruits, tomates, maïs,
crevette, citron)*
Salade Landaise
*(avocat, haricot vert, céleri, carotte cuite,,
magret fumé, gésiers)*
Salade Exotique
(riz, palmier, ananas, maïs, tomate, poivron rouge et vert)

Les Plats du Traiteur

(4 produits à choisir)

Pavé de cabillaud au piment d'Espelette
Brochette st Jacques et tomate confite
Petites rouelles de gravlax de saumon
Bœuf de pot au feu au foie gras et ses légumes
Aiguillette d'agneau rosé au poivre de Sichuan
Médailon de filet de bœuf juste rôti

Les fromages variés et salade verte

Dessert

(3 produits à choisir)

Tarte au chocolat, Mini-crèmes brûlées
Tiramisu aux spéculos,
Entremets pâtissier
Clafoutis aux cerises comme on l'aime
La corbeille de fruits Frais

TARIF 38 € TTC/pers



Ce n'est pas la chair, qui est le réel, c'est l'âme. La chair est cendre, l'âme est flamme.

Victor Hugo



Nos REPAS

« de famille ou d'entreprise »

DEPORT TRAITEUR



Nos REPAS



Le PAYS d'où je VIENS

Quelques allumettes au fromage

La cassolette d'escargots
verdurette aux champignons des bois

Les Noix de jambon de cochon
braisées, sauce Chablis
"façon Bernard Loiseau"
galette de pommes de terre

Epoisses en feuilleté
et salade mêlée

Blanc manger
aux fruits exotiques et coulis de fruits

TARIF 27.10 € TTC / pers

Le REGIONAL

Quelques allumettes au fromage

La tourte aux cailles farcie
au foie gras, tombée de choux
tomates et girolles poêlées
jambon de Reims et salade verte

Tournedos de mignon de cochon
Champenois, sauce au cassis
quelques rates aux petits lardons

Le chaource sur sa salade mêlée

Le café gourmand
cannelé, mini fondant au chocolat,
mini crème brûlée et quelques fraises

TARIF 31.50 € TTC / pers

DEPORT TRAITEUR



Nos REPAS



SUD-OUEST et Cie

Quelques allumettes au fromage

L'assiette périgourdine
gourmande à la façon du chef

Suprême de pintade "Label rouge"
des Landes snacké, crème de cèpes
et pommes de terre persillées
et girolles

Le Brie de Meaux affiné
et sa salade

Brioche "façon Pain perdu"
poire pochée à la vanille Bourbon

TARIF 32 € TTC/pers

Le PROVENCAL

Quelques allumettes au fromage

Cannelloni de saumon fumé
au tartare de sandre et saumon
vapeur de basilic

Noix de Saint Jacques sauce
légèrement safranée
zeste de citron, risotto
au jus de bouillabaisse

Trilogie de fromages régionaux
et salade mêlée

La pomme en 2 façons :
comme une tatin
et l'autre farcie de praliné

TARIF 38 € TTC/pers

Conditions Générales de Vente de Deport Traiteur

Les présentes conditions générales de vente ont pour but de régir les relations contractuelles entre la société Deport Traiteur Père et Fils et toute personne passant commande de produits auprès de la société Deport sur le site internet, par e-mail, par téléphone ou par fax. Elles s'appliquent ainsi, sans restriction ni réserve à l'ensemble des ventes des produits proposés par la Société Deport.

Toute commande de PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES emporte automatiquement acceptation entière et inconditionnelle des présentes conditions générales, dont le client reconnaît avoir pris connaissance. Le client déclare être en capacité d'accepter les présentes conditions.

- Toute commande doit être confirmée par écrit (*fax, email ou site internet*). Pour les plateaux repas ou coffrets à partager ou cocktails, la commande sera passée la veille avant 18:00 (*jours ouvrés*). Passé ce délai, les choix indiqués pourront être modifiés par nos soins sans préavis.
- Notre nouvelle gamme de plateaux dite "Quinzaine" est accessible tous les jours de la semaine pour des commandes du jour. Une commande de « plateau Quinzaine » validée par téléphone ne pourra pas être annulée.
- Deport traiteur se réserve le droit de refuser toute commande d'un CLIENT avec lequel il existe un litige avéré (*retards de paiement par ex*).
- Toute commande doit faire l'objet d'une confirmation de notre part attestant de la prise en compte de votre prestation. Tous nos devis devront être confirmés par nos soins. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter par téléphone au **03 26 68 06 22**.
- Le Client est responsable de l'exactitude de sa commande et Deport traiteur ne pourra pas être tenu responsable d'une erreur validée par le Client ou d'une éventuelle utilisation de son compte ou de son identité par un tiers.
- Il n'y a pas de minimum de commande pour les plateaux repas, et les coffrets à partager. Un maximum de 2 sortes de plateaux est autorisé pour chaque commande .
- Les commandes du week-end ou jours fériés doivent être passées la veille avant 12h (*midi*), jours ouvrés. Toute commande de plateaux repas pourra être annulée la veille de la prestation au minimum avant 17h. Faute de quoi cette dernière sera due en totalité. S'agissant de produits qui, du fait de leur nature, ne peuvent être réexpédiés ou sont susceptibles de se détériorer et de se périmer rapidement, le CLIENT ne bénéficiera pas d'un droit de rétractation concernant les commandes de produits, conformément aux dispositions de l'article L 121-20-2 du code de la consommation.
- Pendant la période estivale (*du 15 juillet au 15 août*) et en fin de carte, Deport traiteur se réserve le droit de limiter le nombre de références disponibles. Cette limitation sera communiquée par le biais du site Internet, par mail, et par notre chargé de clientèle au moment de la confirmation des commandes.

Livraisons:

- Livraison sur Périphérie 15€ TTC, gratuite sur Chalon en Champagne à partir de 6 plateaux. Les données nécessaires à la livraison sont : l'adresse exacte détaillée incluant : bâtiment, code porte(, n° de salle, contact sur place, téléphone (*portable impératif pour les soirs, WE, jours fériés et petits déjeuners*). Et toutes spécificités permettant de livrer dans des conditions optimales (*exemple :chantiers, accès livraisons, pièce d'identité etc.*).
- Pour toute donnée insuffisante ou erronée entraînant un retard ou une impossibilité de livrer, la totalité de la prestation sera due, avec d'éventuels frais supplémentaires.
- Pour des raisons de trafic durant les horaires du déjeuner, les livraisons peuvent être effectuées jusqu'à 1h avant l'heure prescrite par LE CLIENT. En cas de retard ou d'impossibilité de livrer en raison de causes indépendantes des équipes logistiques de Deport Traiteur, LECLIENT sera contacté pour fixer le cas échéant, une autre heure de livraison

Les prix:

Les prix des PRODUITS commercialisés par Deport Traiteur sont indiqués en € HT. Les tarifs sont réputés valables jusqu'au prochain changement de carte. Cependant, Deport Traiteur se réserve le droit de réajuster l'ensemble des prix de vente des PRODUITS et PRESTATIONS ANNEXES suite à tout changement de taxes, de charges nouvelles, de modifications substantielles des prix des matières premières entrant dans la composition des PRODUITS, ou plus généralement suite à tout événement exceptionnel ayant une incidence sur le coût de fabrication et/ou de livraison des PRODUITS.

Réclamations:

Pour être prise en compte, toute réclamation devra impérativement être formulée par écrit (*par e-mail de préférence*) 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.

Conditionnement et conservation:

- Nos produits sont destinés à la consommation immédiate et doivent être conservés dans un endroit entre 0 et 4°C. Ils doivent être manipulés avec soin, à l'horizontal, pour ne pas les renverser. Ils sont livrés dans des emballages en carton permettant leur conservation durant quelques heures à température ambiante.

Produits:

Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux repas, buffets et cocktails, en fonction des aléas liés aux approvisionnements et aux cours des matières premières. Pour des raisons d'hygiène, aucune marchandise ne sera reprise, ni échangée.

Facturation et paiement:

S'agissant de produits alimentaires, les délais de paiement sont à réception de facture (hors accords commerciaux signés entre Deport Traiteur et LE CLIENT. Les tarifs : les prix sont ceux de la carte en vigueur, ils s'entendent TTC, TVA : 10 % pour l'alimentaire, et 20% pour les alcools et les frais de livraison.

Les factures sont envoyées par courrier ou e-mail après la prestation. Pour les particuliers ne pouvant pas bénéficier d'un compte : le paiement est exigé à la livraison par chèque ou carte bleue à la prise de commande. Le paiement se fait par virement bancaire, chèque ou carte bleue.

Toute somme non payée à l'échéance entraîne l'application d'une pénalité au taux de 1.3% par mois de retard, à laquelle s'ajouteront des frais de recouvrement. Ces pénalités sont exigibles de plein droit, sans relance, ou mise en demeure préalable et commencent à courir le jour suivant la date de règlement prévue sur la facture.

Seuls les prix indiqués sur notre site internet <http://www.deport-traiteur.fr/> sont en vigueur le jour de la commande.