



Tarifs au 1<sup>er</sup> septembre 2017

# PLATEAUX REPAS

**De 14,80€ HT à 22,80 € HT**

**Commande minimum de 8 plateaux identiques  
à passer jusqu'à 17h00 la veille.**

---



Compris :

Pain, couverts jetables et serviette

Non compris:

Les boissons

Chaque plateau contient un sachet sel/poivre et moutarde ainsi qu'un bonbon à la menthe

**Commandes : Tél : 04.75.05.97.10 – Mail: [contact@escoffine.fr](mailto:contact@escoffine.fr)**

660 route de Mours - 26380 Peyrins – ROMANS

[www.traiteur-escoffine.fr](http://www.traiteur-escoffine.fr)

## Plateau du Mois : 14.80€ HT

---

### Exemple de plateau repas du mois :

**Toast jambon cru, tomate et parmesan, salade verte**

\*\*\*

**Ballotin de volaille farci aux petits légumes**

**Riz Basmati safrané**

\*\*\*

**½ Picodon**

\*\*\*

**Tiramisu aux marrons**



**Inclus : sel, poivre, moutarde, pain et un bonbon à la menthe**

« Fait Maison »

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



## Plateau Végétarien

16,00€ HT

Salade de quinoa aux courgettes citronnées

Saumon, riz basmati



Haricots verts au Beurre Persillé

Brie

Tarte citron meringuée



## Plateau Prestige

22,50€ HT

Brochette de Gambas flambées, saumon frais mariné



Magret de canard, sauce brune au Romarin

Poêlée de pointes d'asperges vertes et Riz sauvage

½ Picodon

Royal chocolat Valrhona



Ces plateaux sont à déguster froids



Ces plateaux sont livrés froids et le plat principal à réchauffer au micro-ondes



## Plateau Drômois

17,20€ HT



Caillette et ses condiments

Suprême de pintade et Pennes à la provençale



Petit Léoncel Bio

Tartelette chocolat Valrhona

« Fait Maison »

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



## Cocktails salés

---



- **Plaque pizza ou quiche**: 100 parts cocktails **31,00€ HT**

- **Plateau de 48 pièces** **36,00€ HT**

Mini canapés: Rosette/cornichon, magret/beurre épicié, saumon fumé, Jambon cru,...

- **Plateau de 30 Mini Sandwichs** **37,00€ HT**

Suédois: Surimi, Saumon fumé

Niçois : Tomates, Thon, Œuf

Italien: Tomates confites, Mozzarella, Jambon Cru

Mini briochin: crème de poivrons et saumon fumé, mousse citronnée

- **Pain surprise (1 pour 40)**

Charcuterie **37,00€ HT**

Roquefort/noix **41,00€ HT**

Saumon **47,00€ HT**



« Fait Maison »

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



660 route de Mours - 26380 Peyrins – ROMANS  
[www.traiteur-escoffine.fr](http://www.traiteur-escoffine.fr)

## Gourmandises sucrées

---



- Plateau de 24 Macarons : **22,00€ HT**

Vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat

- Plateau de 48 Mignardises : **36,00€ HT**

Baby choux praliné, tartelette chocolat Valrhona, Mini framboisier,...

- Plateau de 24 Mini verrines : **28,80€ HT**

Tiramisu du moment, salade de fruits, Crèmeux chocolat Valrhona et framboise



660 route de Mours - 26380 Peyrins – ROMANS  
[www.traiteur-escoffine.fr](http://www.traiteur-escoffine.fr)

# BOISSONS (prix Hors Taxes)



- SOFTS

• Eau de source	<u>50cl</u>	<u>1,00€</u>	<u>1,50L</u>	<u>2,50€</u>
• Eau gazeuse	<u>50cl</u>	<u>2,00€</u>	<u>1,25L</u>	<u>3,00€</u>
• Ice-tea	<u>33cl</u>	<u>2,00€</u>		
• Coca-cola, coca cola light	<u>33cl</u>	<u>2,00€</u>		
• Orangina	<u>33cl</u>	<u>2,00€</u>		
• Jus de fruits artisanaux « Domaine St Ange »			<u>1L</u>	<u>3,50€</u>

- LA CAVE (Bouteille 75cl)

- Côtes du Rhône 12,50€ / bouteille (rouge ou rosé)
- Crozes Hermitage 17,50€ / bouteille (blanc et rouge)
- St Joseph 19,50€ / bouteille (rouge)

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande doit comporter au minimum 8 plateaux repas identiques pour tous les convives. Les plateaux sont livrés froids mais le plat principal est micro-ondable (moyenne température, 1min 30) Nous livrons en caisson ou sac isotherme, le client s'engage à conserver la marchandise dans un endroit frais et sec (t+3°) et consommée dans la journée. Si ces conditions ne sont pas respectées, nous déclinons toute responsabilité. Tout matériel laissé sur place qui sera dégradé ou perdu sera facturé.

Nous travaillons avec des produits frais au maximum, toutefois, hors saison les matières premières peuvent être surgelées mais toujours préparées ou sélectionnées par nos soins.

### Commandes :

Les plateaux sont livrés du lundi au vendredi de 10h à 12h. Pour les commandes de dernière minute, l'heure de livraison sera déterminée en fonction de la tournée.

Afin de vous garantir son meilleur service, l'Escoffine se réserve le droit de refuser toute commande au delà de ses capacités de production.

### Tarifs :

**Les livraisons sont gratuites pour un minimum de 8 plateaux repas. Pour une commande en dessous de 8 plateaux repas, forfait livraison de 25,00€ pour une livraison au-delà de 15 km de Peyrins.**

Certains tarifs peuvent être modifiés en fonction des variations saisonnières et du cours des halles; les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande et nos prix sont hors taxes. (TVA 10% et 20% pour le vin),

Le règlement doit être fait à réception de facture (hebdomadaire)

### Annulation :

Aucune annulation de commande ne peut être prise en compte le jour même de la livraison.

Nous nous réservons le droit d'annuler une commande ou réservation en cas de force majeure : grève, incendie, intempérie...

Tout litige ressort de la compétence du tribunal de commerce de Romans à l'exclusion de tout autre.

Il sera pris en compte que s'il est formulé par écrit et adressé à la direction de l'établissement (8 jours maximum après la fin de la prestation)

660 route de Mours - 26380 Peyrins – ROMANS

[www.traiteur-escoffine.fr](http://www.traiteur-escoffine.fr)