



CRIOR

Traiteur pour les entreprises
Depuis 1976

LA CARTE

ETE 2024

Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

NOS ENGAGEMENTS



Traiteur pour les entreprises
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour



Une Histoire

Depuis 1976, **Crior** développe ses activités de **Traiteur pour entreprises** avec une certaine idée de la gastronomie, fondée sur les valeurs qui ont fait la réputation de la marque Crior : **Convivialité, Qualité & Générosité**.



Un Acteur local

La boutique et le laboratoire sont à Neuilly-sur-Seine. Nos clients se situent dans un **rayon de 5 km**, cela nous permet de **limiter notre impact environnemental** et de **garantir une réactivité** auprès d'eux.

Tout notre pain est frais et réalisé par notre voisin Boulanger.

Nos déchets organiques sont valorisés en compost par **les Alchimistes**.



Une équipe

Nous sommes aussi fervents défenseurs **de la mixité**. Ainsi nos équipes sont constituées d'hommes et de femmes de différentes expertises et expériences. Cet équilibre **garantit une innovation maîtrisée** sur l'ensemble de nos offres et produits.



Nos produits

Nos valeurs se traduisent dans nos engagements au quotidien. Nous **cuisinons le jour**, des **produits frais, faits maison** pour tous vos **plateaux repas, buffets, cocktails et petits-déjeuners**.





Sommaire :

<u>Petit Déjeuner</u>	5
<u>Plateau Repas</u>	7
<u>Dernière Minute</u>	11
<u>Cocktail</u>	12
<u>Finger Food</u>	17
<u>Buffet</u>	21
<u>En Cave</u>	23
<u>Services Complémentaires</u>	26



PETIT DEJEUNER



Traiteur pour les entreprises
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

Petit Déjeuner

A commander la veille avant 14h



La pâte à Brioche est la grande spécialité de Crior. Pour vos Petits Déjeuners, surprenez vos équipes avec nos Roulés Pistache Choco et nos brioches au sucre.

Allergènes : Gluten, fruits à Coque, Lactose, Oeuf



Douceur

3 Mini Viennoiseries Assorties

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco / Brioche

3,00€ HT

Gourmand (à partir de 10 personnes)

3 Mini Viennoiseries Assorties

Croissant / Pain au Chocolat / Roulé Pistache Choco / Brioche

1 Verre de Jus de Fruits - "Kookabarra"

Orange / Pomme / Ananas

Thermos de Café & Thé "Kusmi Tea"

(Reprise gracieuse des thermos le Mardi ou le Jeudi)

10,50€ HT

Plaisir

1 Mini Viennoiserie Assortie

Roulé Pistache Choco / Brioche

1 Petit Pain, Beurre individuel

1 Brochette de Fruits Frais

5,50€ HT

Fruité

2 Mini Viennoiseries Assorties

Roulé Pistache Choco / Brioche

1 Verre de Jus de Fruits - "Kookabarra"

Orange / Pomme / Pamplemousse

1 Brochette de Fruits Frais

9,00€ HT

Pour Commander
ou demander un
devis :
[CLIQUEZ-ICI](#)

Vous souhaitez des boissons
? Café, Soft ? Du Matériel ?
[Cliquez ici pour découvrir](#)
[nos offres](#)



PLATEAU REPAS



Traiteur pour les entreprises
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

Plateau Repas

A commander la veille avant 14h



Pour **garantir des plateaux de qualité**, nous travaillons uniquement des **produits de saison, cuisinés le jour même & faits maison**

(Cuisinés pour être dégustés froids)



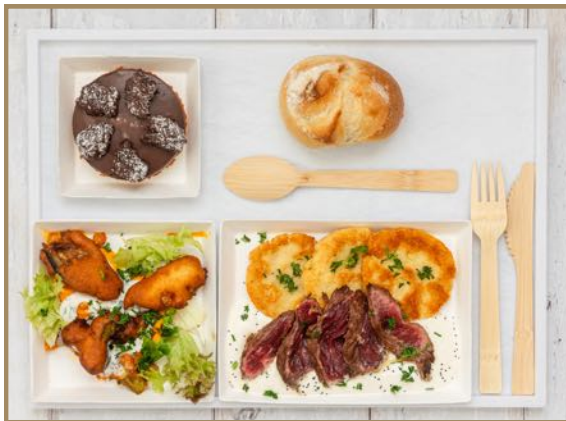
GALANTE

Salade de Boulgour, Abricot, Noisette & Féta

Poulet Grillé, Balsamique Réduit, Tian de Légumes Méditerranéen

Pavlova aux Framboises

Allergènes : Lait, gluten, fruits à coque, sulfite, œuf



APACHE

Beignets de Légumes Indiens, Mousseline de Carottes

Bœuf Poêlé, Sauce Mayonnaise au Yaourt, Galettes de Pomme de Terre, Parmesan et Origan

Palet Chocolat (Financier aux Pépites de Chocolat, Ganache Chocolat, Crumble Chocolat à la Fleur de Sel)

Allergènes : Lait, gluten, œuf, moutarde, soja, fruits à coque



ELENA

Burratina, Crème Clamart Condimentée aux Tomates Confites

Tian de Légumes, Sauce Coco Cacahuète, Crumble Croquant, Fenouil Fondant

Salade Melon, Pastèque, Citron Noir & Menthe

Allergènes : Lait, gluten, fruits à coque, arachide



HIRTUS

Melon en Carpaccio, Basilic, Huile d'Olive & Ossau-Iraty

Ballotine de Poulet aux Herbes, Sauce Féta Moutarde, Blé à la Grecque

Moelleux aux Amandes, Compotée d'Abricot Vanillée

Allergènes : Lait, sulfite, fruits à coque, gluten, œuf

Pour Commander
ou demander un
devis :
[CLIQUEZ-ICI](#)

Vous souhaitez des **boissons**
? **Café, Champagne, Soft** ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

26,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en Bois

Fromage : +4,00€ HT

Options :

Couverts Inox : 2.00€ HT
Vrai Verre : + 1.50€ HT
Sans Couvert : -0.50€ HT

Plateau Repas

A commander la veille avant 14h



Nos emballages sont en carton, fibre de canne et plastique recyclé afin de préserver l'environnement et garantir l'esthétisme et l'hygiène de votre repas

(Cuisinés pour être dégustés froids)



KARAKA

Aubergine Fondante, Crème de Ricotta à la Menthe & au Citron Confit

Compotée de Tomate, Burratina, Tagliatelles de Courgettes & Pignons de Pin

Fraisier Contemporain (Biscuit Cuillère, Crème Diplomate, Fraises Fraîches & Confites)

Allergènes : Fruits à coque, lait, gluten, œuf



JUMBO

Muffin Courgette, Chèvre & Menthe, Sauce Tzatziki

Brochette de Saumon & Lieu, Sauce Vierge Menthe, Citron Vert, Boulgour au Poivron Confit

Panna Cotta à la Vanille, Fruits Rouges & Gelée d'Hibiscus

Allergènes : Gluten, lait, poisson, œuf



SILVAN

Tomates Rétro, Vinaigrette à la Cannelle

Pavé de Saumon, Beurre Blanc, Mousseline de Petits Pois

Tartelette Emery (Tartelette à la Crème d'Amande, Crème Légère Infusée à l'Orge & Praliné au Sarrasin, Graine de Courge, Tournesol & Amande)

Allergènes : Moutarde, gluten, fruits à coque, œuf, poisson, lait



TUPI

Œuf en Cocotte à la Provençale, Compotée de Tomates

Effeillé de Veau, Caponata de Légumes au Balsamique Réduit

Mille-Feuille Au Sésame Noir et Citron

Allergènes : Œuf, sésame, lait, fruits à coque, sulfite

Pour Commander
ou demander un
devis :
[CLIQUEZ-ICI](#)

Vous souhaitez des **boissons**
? **Café, Champagne, Soft** ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

29,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en Bois

Fromage : +4,00€ HT

Options :

Couverts Inox : 2.00€ HT
Vrai Verre : + 1.50€ HT
Sans Couvert : -0.50€ HT

Le Plateau "Chef"



Pour garantir des plateaux de qualité, nous travaillons uniquement des **produits de saison**, **cuisinés le jour** même & **faits maison**

Délai de commande : la veille avant 14h

(Cuisinés pour être dégustés froids)



Vous avez déjà goûté tous nos plateaux repas et faites confiance à la créativité de nos chefs ?

Laissez-vous surprendre en nous indiquant **vos préférences alimentaires** entre Viande, Poisson ou Végétarien et éventuels allergènes.

Forts de leur expérience et savoir-faire, nos chefs cuisiniers et pâtisseries vous concocteront un plateau repas spécial, équilibré et gourmand.

Pour Commander
ou demander un
devis :
[CLIQUEZ-ICI](#)

Vous souhaitez des **boissons**
[? Café, Champagne, Soft ?](#)
Du Matériel ? Cliquez ici pour
[découvrir nos offres](#) ✨

26,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en Bois

Fromage : +4,00€ HT

Options :

Couverts Inox : 2.00€ HT
Vrai Verre : + 1.50€ HT
Sans Couvert : -0.50€ HT

En Dernière Minute

Pour Commander
en Dernière
Minute : Appelez
nous au
01.46.24.00.24

Appelez nous au **01.46.24.00.24**
Sous réserve de faisabilité

Nous composons vos plateaux, cocktails et buffets en fonction de nos approvisionnements.

Faites-nous part de vos préférences : Poisson ou Viande ? Une intolérance ? Une allergie ?

A partir de la veille après 14h :

Plateaux Repas

Nous composons vos plateaux selon votre choix : **Viande, Poisson** ou **Végétarien**

Entrée + Plat + Dessert + Couverts + Pain

29,50€ HT

Cocktail

Nous composons votre cocktail selon la quantité de pièces que vous désirez et selon nos disponibilités

6 salées + 3 Sucrées _____ **17,80€ HT**

8 salées + 4 Sucrées _____ **22,40€ HT**

14 salées + 6 Sucrées _____ **38,70€ HT**

Buffet

Nous composons votre buffet selon la disponibilité de nos produits

2 Entrées + 2 Plats + 2 Accompagnements + Fromage + 2 Desserts

35,50€ HT



Vous souhaitez des **boissons**
? **Café, Champagne, Soft** ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

29,50€ HT

Entrée + Plat + Dessert + Pain + Couverts en Bois

Fromage : +4,00€ HT

Options :

Couverts Inox : 2.00€ HT
Vrai Verre : + 1.50€ HT
Sans Couvert : -0.50€ HT

COCKTAIL



CRIPOR

Traiteur pour les entreprises
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

Cocktail Apéritif

A commander 48h avant votre réception



Nos **Navettes** sont des pains briochés faits maison, généreux et réconfortants.

Pour un événement d'environ 30 minutes à 1h - nos cocktails apéritifs accompagneront parfaitement vos courtes réunions ou conférences.

6 Pièces Salées :

Navettes

Poulet Moutarde & Féta
Tomate & Mozzarella 

2 pièces / pers

Toast Crior

Brandade de Poisson, Crevette
Thon, Œuf Brouillé, Poivron

2 pièces / pers

Brochettes

Aubergine, Chèvre au Furikake Wasabi 
Bœuf Tigre qui Pleure & Poivron Mariné

2 pièces / pers

12,50€ HT

Pour Commander
ou demander un
devis :
[CLIQUEZ-ICI](#) 

6 Pièces Salées & 3 Sucrées :

Salée :

Navettes

Tomate & Mozzarella 
Tarama au Wasabi

2 pièces / pers

Toast Crior

Brandade de Poisson, Crevette
Œuf de Caille Poché, Guacamole 

2 pièces / pers

Brochettes

Melon, Magret & Menthe
Aubergine, Chèvre au Furikake Wasabi 

2 pièces / pers


Sucrée :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

3 pièces / pers

16,50€ HT

Vous souhaitez des **boissons**
? **Café, Champagne, Soft** ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres 

Cocktail Afterwork

A commander 48h avant votre réception



Les **Toasts Crior** sont à l'image de nos valeurs, pièces maîtresses depuis 1976, ils se veulent uniques et raffinés.



Idéal pour partager un moment convivial entre collaborateurs en fin de journée pour une durée d'1h30 à 2h.

8 Pièces Salées & 3 Sucrées :

Salée :

Navettes

Poulet Moutarde & Fêta
Tarama au Wasabi

2 pièces / pers

Toast Crior

Brandade de Poisson, Crevette
Œuf de Caille Poché, Guacamole

2 pièces / pers

Brochettes

Tomate cerise, Mozzarella & Basilic
Bœuf Tigre qui Pleure & Poivron Mariné

2 pièces / pers

Canapés

Œuf de Caille / Saumon Fumé /
Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix /
Tomate Cerisette / Tapenade Poivron / Boursin
Concombre

2 pièces / pers

Sucrée :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

2 pièces / pers

Brochette de 4 Fruits Frais

1 pièce / pers

20,35€ HT

Pour Commander
ou demander un
devis :
[CLIQUEZ-ICI](#)

Vous souhaitez des boissons
? Café, Champagne, Soft ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

Cocktail Déjeunatoire

A commander 48h avant votre réception

Sur chaque cocktail vous retrouverez un **chevalet décoré** pour poser le détail des pièces



Pour un événement d'une durée d'environ 2h.

9 Pièces Salées + 1 Cocotte & 4 Sucrées :

Salée :

Navettes

Tarama au Wasabi
Tomate & Mozzarella

2 pièces / pers

Brochettes

Melon, Magret & Menthe
Aubergine, Chèvre au Furikake Wasabi

2 pièces / pers

Canapés

Œuf de Caille / Saumon Fumé /
Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix /
Tomate Cerisette / Tapenade Poivron / Boursin
Concombre

3 pièces / pers

Roulés Wrap Végétariens

Cream Cheese, Citron Confit, Fenouil & Roquette
Ricotta, Courgette & Menthe

2 pièces / pers

Cocotte à déguster froides :

Saumon Fumé, Artichaut Mariné & Yaourt Grec
Œuf en Cocotte à la Provençale, Comptée de
Tomate

1 pièce / pers

Sucrée :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

2 pièces / pers

Macarons

Assortiment de Saveurs

2 pièces / pers

30,00€ HT



Vous souhaitez des **boissons**
? **Café, Champagne, Soft** ? Du
Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

Pour Commander
ou demander un
devis :
CLIQUEZ-ICI

Cocktail Dinatoire

A commander 48h avant votre réception



Nous livrons tous nos produits dans un **rayon de 5 km** autour de Neuilly-sur-Seine. Cela permet de vous assurer un **service réactif** et de **réduire notre impact environnemental**.

Pour un événement d'une durée d'environ 2h et plus



14 Pièces Salées & 6 Sucrées :

Salée :

Navettes

Tarama au Wasabi
Poulet Moutarde & Féta

2 pièces / pers

Brochettes

Melon, Magret & Menthe
Bœuf Tigre qui Pleure & Poivrons Marinés
Aubergine, Chèvre au Furikake Wasabi
Tomate Cerise, Mozzarella & Basilic

4 pièces / pers

Canapés

Oeuf de Caille / Saumon Fumé /
Thon Guacamole / Crevettes / Chèvre, Miel, Noix /
Tomate Cerisette / Tapenade Poivron / Boursin
Concombre

4 pièces / pers

Verrines

Courgette, Ricotta Citron Confit & Menthe
Gambas & Tomato Rôtie

1 pièce / pers

Toast Crior

Brandade de Poisson, Crevette
Thon, Oeuf Brouillé, Poivron
Oeuf de Caille Poché, Guacamole

3 pièces / pers

Sucrée :

Fours Frais

Entremets, Tartelettes et Choux

2 pièces / pers

Macarons

Assortiment de Saveurs

3 pièces / pers

Brochette de 4 Fruits Frais

1 pièce / pers

35,50€ HT

Vous souhaitez des **boissons**
? **Café, Champagne, Soft** ? Du
Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

Pour
Commander ou
demander un
devis :
CLIQUEZ-ICI

FINGER FOOD



CRIPOR
Artisan traiteur

Pâtisseries
Noces
Sésame - Pastрами, cheddar
Nature - Rillettes de mouton
Thym - Tomate Caramelisée

Verrines
Tartare de melon, crème de basilic & pignon de pin
Ecrevisses aux 1000 saveurs
Toasts Cidr
Œuf de calite poché, guacamole
Brandade de Poisson, Crevette
Thon, Œuf brouillé, Poivron

Brochettes
Carbas grillée, tomate cerise cuite au miel
Tomate cerise, basilic & bille de mozzarella
Figue, magret fumé & chèvre frais
Légumes Antipasti

Canapés
Œuf de calite / Saumon Fumé / Ecrevisses / Crevettes
Chèvre / Mozza / Tomate Pesto / Boursin concombre

Pièces Sucrées
Fours Frais / Macarons
Choux Garnis / Tartelettes / Assortiment de Macarons
Spécialités
Brochettes
Pochette de Fruits



Traiteur pour les entreprises
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

Lunch

A commander 48h avant votre réception



Nos emballages sont en carton « non traité », en pulpe de canne à sucre ou en plastique recyclé translucide et hermétique. Cela permet, au premier coup d'œil, de visualiser les produits avec gourmandise tout en garantissant une sécurité alimentaire irréprochable.

Transformez cette formule en déjeuner pratique à emporter, conditionné sous forme de **Lunch bag individuel**
Supplément: 2,00€ HT / pers

Pour Commander
ou demander un
devis :
CLIQUEZ-ICI



ARACHO

Cake Salé

Roquette, Noix & Olives

Poisson à l'Indienne

2 tranches / pers

Pain Brioché

Courgette, Ricotta & Menthe

Poulet Moutarde & Fêta

1 pièce / pers

Salade

Tomate d'Antan, Vinaigrette à la Cannelle

Blé à la Grecque

1 pièce / pers

Dessert Individuel

Salade de Melon, Pastèque & Menthe Fraiche

Mousse Légère au Fromage Blanc Citronné & Confit de

Fraises

1 pièce / pers

22,50€ HT

WALDO

Cake Salé

Poulet, Moutarde à l'Ancienne, Comté

Légumes & Pavot

2 tranches / pers

Pain Brioché

Saumon Fumé, Artichaut & Yaourt

Fenouil Braisé, Fromage Frais & Roquette

1 pièce / pers

Salade

Boulgour, Abricot, Noisette & Fêta

Melon, Basilic, Huile d'Olive & Ossau-Iraty

1 pièce / pers

Dessert Individuel

Mousse Au Chocolat & Confit de Framboises

Panna Cotta à la Vanille, Fruits Rouges & Gelée

d'Hibiscus

1 pièce / pers

22,50€ HT

Vous souhaitez des boissons
? Café, Champagne, Soft ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

Planche & Corbeille

A commander la veille avant 14h



Tous nos déchets
organiques sont valorisés en
compost par les Alchimistes



Fromage

Assortiment de Fromages :

Comté AOP affiné / Chèvre Cendré / Brie
Pain de Campagne
750gr - 10 pers en Apéritif

58,00€ HT



Charcuterie

Assortiment de Charcuterie :

Jambon Rostello / Saucisson / Jambon Serrano
Pain de Campagne

750gr - 10 pers en Apéritif

52,00€ HT

Pour
Commander ou
demander un
devis :
[CLIQUEZ-
ICI](#)

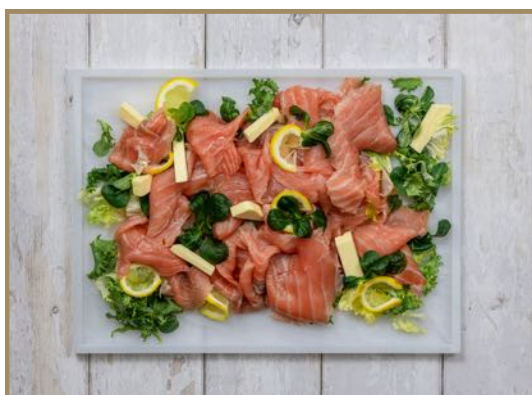


Légumes

Assortiment de Légumes Coupés en Bâtonnets à Plonger dans
la Sauce Fromage Blanc, Ciboulette

10 pers en Apéritif

59,80€ HT



Saumon Fumé

Saumon Fumé de Norvège, Citron, Beurre, Pain de Campagne

750gr - 10 pers en Apéritif

80,00€ HT

Vous souhaitez des boissons
? Café, Champagne, Soft ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

Nos planches et corbeilles sont des produits qui
pourront venir **compléter vos buffets et cocktails.**

Commandées seules, elles peuvent suffire pour
accompagner votre événement.

Planche & Corbeille

A commander la veille avant 14h



Nos emballages sont en carton, fibre de canne et plastique recyclé afin de préserver l'environnement et garantir l'esthétisme et l'hygiène de votre repas



Melon Garni

Billes de Melon & Pastèque à Déguster entre Collègues

5 pers. en Apéritif

21,00€ HT



Cookies

Assortiment de Cookies :

2 Cookies Pistache, Chocolat Blanc
2 Cookies Chocolat au Lait, Cacahuète Caramélisée
2 Cookies Chocolat Noir

22,00€ HT



Fours Secs

Assortiment de Petits Biscuits
Mini Cake, Mini Sablé, Mini Cookie..

30 unités

36,00€ HT



Bonbons

Assortiment de Bonbons

1 kg à partager

36,00€ HT

Pour
Commander ou
demander un
devis :
**CLIQUEZ-
ICI**



Macarons

Assortiment de Saveurs pour Plaire à Toutes & Tous

21 unités

42,00€ HT

Vous souhaitez des boissons
? Café, Champagne, Soft ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres

Nos planches et corbeilles sont des produits qui pourront venir **compléter vos buffets et cocktails**.
Commandées seules, elles peuvent suffire pour accompagner votre événement.

BUFFET



Traiteur pour les entreprises
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

Buffet

(Cuisinés pour être dégustés froids)

A commander 48h avant votre réception



Nos Buffets sont portionnés pour que chaque convive puisse profiter de l'ensemble des choix.



HIMALAYA

Entrée

Carpaccio de Melon au Basilic, Copeaux d'Ossau Iraty
Cake aux Légumes & Pavot

Plat

Ballotine de Poulet, Sauce Moutarde & Féta
Filet de Lieu, Beurre Blanc

Accompagnement

Salade de Blé à la Grecque
Tian de Légumes

Assortiments de Fromages

Dessert

Mousse Légère au Fromage Blanc & Confit de Fraises
Moelleux aux Abricots et Amandes

Pain de Campagne

31,50€ HT

Allergènes : Gluten, fruits à coque, Œuf, Poisson, Moutarde, Lait, Sulfite

PERLE NOIRE

Entrée

Tomates Rétro, Vinaigrette à la Cannelle
Cake Roquette & Noix

Plat

Poulet Rôti, Sauce Coco Cacahuète
Brochette de Saumon & Lieu, Sauce Vierge

Accompagnement

Galettes de Pommes de Terre
Boulgour aux Petits Légumes

Assortiments de Fromages


Dessert

Salade de Melon, Pastèque & Menthe
Carré de Chocolat, Confit de Framboises

Pain de Campagne

31,50€ HT

Allergènes : Gluten, Fruits à coque, Œuf, poisson, Moutarde, Lait, Arachide

Vous souhaitez des **boissons**
? **Café, Champagne, Soft** ? Du
Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres 

BOISSON - MATERIEL



Traiteur pour les entreprises
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

Boisson & Matériel

A commander 48h avant votre
réception



Vin & Pétillant : (1 bouteille pour 6 personnes)

Vin Blanc :

Chardonnay, Côtes Catalanes I.G.P. (75cL) _____ 18,00€ HT

Sancerre Michel Laurent, Grande Réserve (75cL) _____ 35,00€ HT

Vin Rosé :

Côtes de Provence, Estandon (75cL) _____ 22,00€ HT

Vin Rouge :

Brouilly, La Grande, Duboeuf (75cL) _____ 15,00€ HT

Lussac St Emilion, La Croix St-Roc (75cL) _____ 22,00€ HT

Pétillant :

Champagne - Nicolas Feuillate (75cL) _____ 39,00€ HT

Proseco (75cL) _____ 14,00€ HT

Bière 1664 - Blonde (33cL Verre perdu) _____ 4,00€ HT

Soft :

Boisson Chaude :

Thermos de Café (1 thermos pour 10 personnes) _____ 15,00€ HT

Thermos de Thé (1 thermos pour 4 personnes) _____ 15,00€ HT

Jus, Soda, Eau :

Jus de Fruits Pressé à froid Kookabarra : (1L)

Orange / Ananas / Pomme / Pamplemousse _____ 8,50€ HT

Jus de fruits Pago (20cL) _____ 2,50€ HT

Soda :

Coca Cola (1,25L) / Coca Zero (1,25L) / Schweppes (1,5L) _____ 5,00€

HT

Eau :

Evian (1,5L) / Badoit (1L) _____ 3,00€ HT

Matériel à Usage Unique :

Gobelet en carton (x10) _____ 1,65€ HT

Verres à Pied en plastique (x10) _____ 3,50€ HT

Flûtes en plastique (x10) _____ 5,70€ HT

Petites assiettes en fibre de canne (x10) _____ 2,80€ HT

Pack Buffet (Assiettes - Verre - Couverts - Couverts de Service) _____ 4,00€ HT / pers

Nappe en papier épais (25 m) _____ 40,00€ HT

Sac de Glace - 10kg - Bac Isotherme (40 personnes) _____ 40,00€ HT

Pour Commander
ou demander un
devis :
[CLIQUEZ-ICI](#)

Boissons & Matériel

A commander 72h avant votre réception



Cocktails Alcoolisés Artisanaux :

Pour compléter votre évènement avec une prestation «cocktail», Crior vous propose avec MXO, tous les talents d'un mixologue dans **des flacons prêts à boire** secs ou allongés avec du tonic

Negroni : un cocktail frais et puissant à partir de 5 pers

Gin Au Romarin et Poivre, Liqueur Fruitée, Pineau des Charentes Rouge et Tonic

6,00€ HT / pers

Cosmopolitain :

Vodka Infusée Au Poivron Rouge, Liqueur d'Orange, Infusion Hibiscus, Citron et Tonic

4,92€ HT / pers

Pornstar Martini :

Vodka Infusée Au Basilic, Sirop Vanille, Thé Darjeeling, Citron et Tonic

4,92€ HT / pers



Cocktails Non-Alcoolisés Artisanaux :

Pour faire de votre évènement un moment unique, découvrez OSCO, un assemblage de verjus et de plantes qui, mélangé à du tonic se transforme en un cocktail de caractère.

Trinquiez l'esprit léger, 0,0% d'alcool pour 100% de plaisir

Oscos Tonic

Oscos Original (Frais, Méridional & Amer) et Tonic pour 10 personnes

3,51€ HT / pers

Red Spritz

Oscos Rouge Ardent (Fruité, Gourmand & Epicé) et Tonic pour 10 personnes

3,54€ HT



Signature florale

Pour apporter une touche florale à votre réception, nous vous présentons le travail des Ateliers Ouchamp. Spécialiste des fleurs stabilisées, nous avons construit ensemble des bouquets «éternels» qui sublimeront le buffet de votre évènement

Le petit Bouquet _____ 75,00€ HT

Le grand Bouquet _____ 100,00€ HT

Les fleurs stabilisées sont des fleurs naturelles mais dont le processus de vieillissement a été stoppé en remplaçant la sève par une solution organique. Cela leur permet de garder leur apparence de fleurs fraîches sans jamais faner et sans avoir besoin d'entretien ni d'eau. Cette solution végétale naturelle et 100% biodégradable permet aux végétaux de conserver leur aspect frais et leur souplesse de manière durable.

Pour Commander
ou demander un
devis :
[CLIQUEZ-ICI](#)



Services Complémentaires



Matériel de Location :

Nous travaillons en étroite collaboration avec **la société Options** qui est une référence dans son métier, pour la location du matériel lors de vos buffets, cocktails ou repas.

Sur Demande

Prestataire de Service :

Pour vos réceptions, nous faisons intervenir des professionnels avec qui nous travaillons en toute confiance depuis longtemps. Ils sauront vous écouter et vous conseiller pour une parfaite réalisation de votre évènement.

Maître d'Hôtel / Cuisinier / Serveur / Barman


Sur Demande

Show :

Nos Partenaires :

Show Culinaire / Bar à Jus / Bar à cocktail
Magicien / Œnologue / Borne Photo /
Décoration Florale

Sur Demande

Vous souhaitez des boissons
? Café, Champagne, Soft ?
Du Matériel ? Cliquez ici pour
découvrir nos offres 

Pour Commander
ou demander un
devis :
CLIQUEZ-ICI 

CONTACT




Formulaire de commande :
[cliquez ici](#)

Site Internet : www.crior.fr

Téléphone : 01 46 24 00 24

Mail : traiteur@crior.fr

Service ouvert du Lundi au
Vendredi de 8h30 à 17h30.



Traiteur pour les entreprises
Des produits frais, faits maison, cuisinés le jour

Conditions Générales de Vente

Conditions Générales

Le seul fait de passer commande implique l'adhésion sans réserve de tout client aux présentes conditions générales. Crior se réserve le droit de faire évoluer les présentes conditions générales de vente ainsi que ses gammes de produits. La présente carte annule et remplace l'ensemble des cartes précédentes.

Produits Livrés

Les produits livrés doivent être conservés dans un endroit frais. Crior décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés dans les 3 heures après la livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. Les photographies et illustrations présentées en ligne et sur nos brochures ne sont pas contractuelles.

Prix de Vente

Les prix peuvent être révisés à tout moment et sans préavis. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande. Ils sont assujettis au taux TVA applicable légalement en vigueur. Au cas où ce taux viendrait à être modifié, nos prix seraient révisés à due concurrence ; Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées ou modifiées entraîneraient le réajustement des prix.

Prise de commande

Toute commande doit être validée dernier délai la veille avant 14h. Au-delà la commande sera considérée comme de la dernière minute.

Toute commande supérieure à 1.000€ ht devra faire l'objet du règlement d'un acompte de 30% par virement ou carte bancaire via un lien électronique" afin de valider la commande.

Annulation et Modification de Commande

Toute annulation ou modification de commande doit être confirmée par email, 48 heures avant. Toute annulation le jour même de votre commande ne pourra être prise en compte et fera l'objet d'une facturation intégrale.

Paiement

3 modes de paiement s'offrent à vous:

- Par Carte Bancaire à distance (Cartes acceptées: Carte Bleue, Visa, Master Card et American Express) - Lien électronique ;
- Par chèque bancaire à réception de facture ou à la livraison à l'ordre de Crior ;
- Par virement bancaire à réception de facture (coordonnées bancaires présentes sur la facture).

Livraison et Enlèvement

Nos livraisons de petits déjeuners s'effectuent sur un créneau de 30 minutes pour les petits déjeuners, d'une heure pour toute autre prestation. Vous pouvez également retirer directement vos commandes en boutique de 9h30 à 17h.

La participation aux frais de livraison du lundi au vendredi de 7h à 18h s'élève à :

17€HT : Neuilly-sur-Seine

26€HT : Colombes + Courbevoie + Levallois + Puteaux + Nanterre + Rueil + Suresnes + Bois Colombes

32€HT : La Défense + Paris Ouest (6e - 7e - 8e - 15e - 16e - 17e) + Banlieue Ouest

45€HT : Paris Est / Nord / Sud

55€HT : Banlieue Est

Autres : Nous consulter

Commande de dernière minute, livraison le jour même : + 50%

Pour livraison le samedi et le dimanche : nous consulter

Le client s'engage à transmettre les informations les plus exactes pour réaliser la livraison. Toute information erronée engendrant des retards de livraison sur nos tournées donneront lieu à la facturation de frais de livraison supplémentaires

Créneaux de livraison : le client nous confirme un créneau de 30 minutes ou 1 heure selon la prestation et doit s'engager à réceptionner la livraison ou à restituer du matériel sur ce créneau. En cas d'absence, la commande qui n'aura pu être remise au client dans le créneau prévu sera facturée dans son intégralité. Toutefois, en fonction de nos possibilités, elle pourra être reportée en fin de tournée. La reprise de matériel (thermos par exemple) se fait à une date confirmée avec le client. En cas d'absence, le matériel sera facturé aux conditions prévues lors de la validation de la commande.

