DÉCEMBRE 2020

CATALOGUE DE NOËL

à table

01 49 48 04 40
www.atable.com

A TABLE = 4 MÉTIERS, 1 OFFRE GLOBALE

Aujourd'hui, **notre activité se décline en quatre pôles complémentaires** : livraison sèche de produits de bouche, traiteur événementiel, sous traitance pour des chefs étoilés et table(s) de lieux culturels parisiens...

LE 1ER FOOD HUB DE SEINE-SAINT-DENIS

Avec notre installation à Epinay-sur-Seine en décembre 2019 , nous sommes à l'origine du 1er Food Hub de Seine-Saint-Denis, **un pôle d'excellence des métiers de bouche** qui rassemble toutes les initiatives pertinentes du secteur. En résumé, **une strucutre ESS autour d'un écosystème local** qui permet de concevoir des projets innovants autour du food.

LA RSE AU CŒUR DE L'ENTREPRISE

Bâtiment «éco-conçu», notre nouveau site de production dispose de nombreux atouts pour continuer à **développer, favoriser, sensibiliser au développement durable**. Nos engagements et projets autour de la RSE sont plus que jamais **au coeur de l'entreprise** et de nos priorités qu'elles soient économiques, sociales, environnementales ou encore sociétales. Des solutions ingénieuses et peu énergivores au sein de notre nouveau laboratoire, un sourcing local de nos produits, le tri et recyclage de nos déchets, l'utilisation de matériaux éco-responsables. **La RSE est devenue une seconde nature chez A TABLE !**

PERMACULTURE à Epinay-sur-Seine

Installation en juillet 2020 de potagers responsables au sein de nos locaux :

Au rez-de-chaussée, face à notre laboratoire, un jardin potager en pleine terre de 100 m2 où nous récoltons légumes et fleurs comestibles.

Sur notre terrasse de 80 m2, une prairie comestible où nous cultivons des aromates vivaces.

Notre démarche RSE

Chez À Table, nous avons à cœur de mettre en place une **politique de responsabilité sociétale et environnementale** pour limiter les impacts de notre activité.

PÉRIODE EXCEPTIONNELLE, CARTE EXCEPTIONNELLE

Nous avons fait le choix de rester ouverts pour répondre aux demandes de nos clients. **Une offre de saison adaptée, gourmande et généreuse,** qui répond à tous vos besoins de restauration durant cette période si particulière ! Malgré un contexte sanitaire compliqué, nous vous garantissons des livraisons en toute sécurité.*

LE GOÛT DES BONS PRODUITS

Amoureux des bons produits, nous vous proposons **une cuisine aux couleurs de saison, pleine de saveurs** pour faire de vos repas un moment de plaisir. Nos mets sont préparés chaque jour à partir de produits frais, de qualité.

NOUS N'AVONS JAMAIS ÉTÉ AUSSI PROCHES DE VOUS...

Livraison 5 jours sur 7 dans toute l'Île-de-France, de 7h à 18h.
Possibilité de livraison le week end, 30 repas minimum.
Un service client disponible au **01 49 48 04 40** ou par mail à **contact@atable.com** de 8h à 19h.

#covidcompliant

**Des mesures d'hygiène extrêmement strictes et complémentaires à celles déjà existantes, nous permettent d'assurer vos commandes et livraisons, même en cas de pandémie.*
Nous vous rappelons que nous contrôlons quotidiennement la traçabilité de toutes nos matières brutes. Nous respectons un cahier des charges extrêmement précis et sommes soumis à des règles d'hygiène très strictes. Des mesures supplémentaires ont été mises en place éliminant ainsi tout risque sanitaire.
Nous vous invitons à consulter notre Plan de maîtrise sanitaire.

COFFFRET DE NOËL p.6-9

COFFRETS-REPAS

De la Graine à la Table p.12

"Ho Ho Ho" p.13

TOTE TABLE

Poke Bowl p.16

C'est de la Tarte p.17

C'haud Devant p.18

PLATEAUX COCKTAILS p.20-21

NOTRE COFFRET DE NOËL

"DES PRODUITS FRAIS DE SAISON, AUTHENTIQUES & GOURMANDS"

à table

Christmas Box

NEW

90 € HT

Un coffret de produits frais spécialement imaginé pour les fêtes de fin d'année.
Pour se faire plaisir ou à offrir, une offre authentique et gourmande avec des produits 100% artisanaux.

DÉLAI DE COMMANDE : J-72H

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

• *fabrication artisanale en Vendée* - *2 tranches de 80 gr/ chacune*

PAIN D'ÉPICE DE L'APICULTRICE

• *fabrication artisanale, sans conservateur, ni colorant* - *250 gr*

CHUTNEY DE FIGUE

• *60% de fruit frais* - *pot de 50 gr*

FILET DE SAUMON GRAVLAX

• *pêche durable, origine Norvège* - *300 gr*

BLINIS

• *fabrication en Ile-de-France* - *200 gr*

TARAMA

• *oeufs de cabillaud bio, sans colorant* - *pot de 100 gr*

TRUFFES CHOCOLAT

• *Valrhona, République Dominicaine, commerce équitable* - *sachet de 8 - 120 gr*

GÂTEAUX DIAMANT

• *cuisinés par notre chef pâtissier* - *sachet de 10 - 100 gr*

CALISSONS D'AIX

• *produits à Aix-en-Provence* - *sachet de 4 - 50 gr*

CLÉMENTINES

• *cultivée en Corse* - *2 fruits*

NOËL SOLIDAIRE :
Le 24 décembre 2020, A TABLE s'engage à offrir des corbeilles de fruits frais, secs et gourmandises de Noël au personnel soignant, dans les services du GHU AP-HP.Sorbonne Université.

à table
à table
à table
à table
LE COMPTOIR DU CAVIAR
TARAMA BLANC

COFFRETS-REPAS

"DES REPAS DE SAISON, ÉQUILIBRÉS & VARIÉS"

De la Graine à la Table

24,50 € HT

Une gamme de plateaux-repas équilibrés, conçue pour ceux qui désirent déjeuner au bureau.
Nous garantissons une qualité de fabrication artisanale et le respect des saveurs et des saisons.
MINIMUM DE COMMANDE : 5 // DÉLAI DE COMMANDE : J-12H

PÉPINIÈRE

- Salade Waldorf
- Rôti de dinde aux herbes de Provence, mini penne, courge rôtie, oignon rouge et cranberries
- Duo de fromages
- Brownie

PRAIRIE

- Cake au potimarron, houmous d'aubergine, salade de jeunes pousses
- Crevettes sautées, mousseline de patate douce à la citronnelle, edamame, sauce citronnelle
- Duo de fromages
- Riz au lait aux agrumes et caramel

JARDIN

- Rillettes aux deux saumons sur tartine de pain grillé
- Filet de poulet tandoori, quinoa aux agrumes, brocoli, graines de tournesol torréfiées
- Duo de fromages
- Flan vanille

CHAMPÊTRE

- Bloc de foie gras sur pain grillé et chutney de mangue
- Cœur de rumsteck, riz au citron, amande et poêlée de champignons
- Duo de fromages
- Cheesecake, coulis fruits exotiques

PERMACULTURE VEGETARIEN

- Velouté de potimarron, éclats de noisette et quenelle de crème
- Tournedos végétarien au pois chiche, houmous de carotte, tagliatelle de légumes
- Duo de fromages
- Yaourt fermier brassé BIO « Normandoise »

Nos plateaux sont servis avec petit pain individuel, serviette, couverts et verre 100% biodégradables.
Visuels non contractuels.

"HoHoHo"

NEW

40 € HT

Une gamme de plateaux-repas spécialement conçus pour les fêtes de fin d'année.
Des menus gourmands et festifs pour un Noël au bureau, avant l'heure !
Nous garantissons une qualité de fabrication artisanale et le respect des saveurs et des saisons.
MINIMUM DE COMMANDE : 5 // DÉLAI DE COMMANDE : J-24H

MON BEAU SAPIN

- Tartare de saumon au citron confit
- Fondant de poulet, mousseline de pomme de terre à la crème de truffe, poêlée de champignons et châtaignes
- Duo de fromages
- Bûchette de Noël "Royal Chocolat"
- Truffes au chocolat faites maison

ROI DES FORÊTS

- Royale de foie gras, crumble de pain d'épice
- Filet de bar, mousseline de patate douce et petits légumes de saison
- Duo de fromages
- Bûchette de Noël "Façon Tatin"
- Truffes au chocolat faites maison

cuisinés avec des produits de saison

Nos plateaux sont servis avec petit pain individuel, serviette, couverts et verre 100% biodégradables.
Visuels non contractuels.

TOTE TABLE

"DES FORMULES LUNCH BAGS, GOURMANDES & SAVOUREUSES"

MENU POKE BOWL

UN POKE BOWL + UN DESSERT

18€ HT

Des forumules équilibrées adaptés à tous vos déjeuners au bureau en toute sécurité.
Des formules livrées avec du pain, une serviette, des couverts et un gobelet 100% biodégradables.
Minimum de commande : 5 // Délai de commande : J-48H

UN POKE BOWL
AU CHOIX

- VEGGIE : Tofu fumé & quinoa, fruits et légumes de saison
- POULET : Filet de poulet & nouilles chinoises, fruits et légumes de saison
- SAUMON : Saumon gravlax & riz basmati, fruits et légumes de saison

UN DESSERT INDIVIDUEL
AU CHOIX

Des desserts faits maison

- Tendre chocolat
- Tarte citron

UNE BOISSON

1 bouteille d'eau minérale (gazeuse ou plate)

400 G DE BONHEUR ET LE NÉCESSAIRE EN APPORT JOURNALIER !

MENU C'EST DE LA TARTE

UNE TARTE
+
UNE SALADE
+
UN DESSERT

14€ HT

Des menus généreux livrés dans le respect le plus strict des normes sanitaires en vigueur.
Des formules livrées avec du pain, une serviette, des couverts et un gobelet 100% biodégradables.
Minimum de commande : 5 // Délai de commande : J-48H

UNE TARTE SALÉE INDIVIDUELLE
AU CHOIX

- Carotte rôtie au miel, oignons caramélisés, emmental, sésame grillé et cumin
- Saumon épinard

UNE SALADE DE SAISON EN BODEGA
AU CHOIX

- Coleslaw
- Mini penne, courge rôtie, oignon rouge et cranberrie
- Pomme de terre sauce tartare
- Quinoa aux agrumes, brocoli, graines de tournesol torréfiées

Nous privilégions les produits de saison pour l'élaboration de nos mets

UN DESSERT INDIVIDUEL
AU CHOIX

- Yaourt fermier aux fruits
- Clafoutis de saison
- Fondant châtaigne

UNE BOISSON

1 bouteille d'eau minérale (gazeuse ou plate)

UN DÉJEUNER COMPLET POUR FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE !

MENU CHAUD DEVANT

UN PLAT CHAUD + UN DESSERT

15€ HT

Des menus à réchauffer pour un repas complet et savoureux, au bureau.
Des formules livrées avec du pain, une serviette, des couverts et un gobelet 100% biodégradables.
Minimum de commande : 5 // Délai de commande : J-48H

UN PLAT CHAUD
AU CHOIX

- Cabillaud sauce au vin blanc, boulghour aux petits légumes
- Boeuf bourguignon, pomme de terre vapeur

Nous élaborons nos menus avec des produits frais

UN DESSERT INDIVIDUEL
AU CHOIX

- Brownie chocolat
- Riz au lait

UNE BOISSON

1 bouteille d'eau minérale (gazeuse ou plate)

UN REPAS POUR RÉCHAUFFER LES COEURS !

COCKTAILS

"DES PLATEAUX AUX SAVEURS DE SAISON"

PLATEAUX COCKTAILS

BOUCHÉES HIVERNALES

Plateau salé de 48 pièces

98€ HT

MINIMUM DE COMMANDE : 2 PLATEAUX (1 DE CHAQUE)

DÉLAI DE COMMANDE : 48H

- Boeuf savora en pelote
- Volaille des bois
- Cake de foie gras gourmand
- Chèvre mendiant

MIGNARDISES

Plateau sucré de 34 pièces

56€ HT

MINIMUM DE COMMANDE : 2 PLATEAUX (1 DE CHAQUE)

DÉLAI DE COMMANDE : 48H

- Croustillant chocolat & noisette
- Chou vanille
- Tarte citron
- Coeur coulant, caramel
- Paris-Brest

Conditions générales de vente

Article 1 – Objet

Les présentes conditions générales de vente régissent les relations contractuelles entre la société À TABLE SA, 28 rue des Acacias, 93800 Epinay-sur-Seine, inscrite au RCS de Bobigny sous le numéro 423 843 911, et toutes personnes effectuant une commande sur le site internet www.atable.com, par email, par téléphone ou par fax. Ces conditions générales de ventes sont accessibles à tout moment sur le site www.atable.com. Toute commande entraîne l'acceptation entière des termes énoncés ci-après dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Article 2 – Confirmation de commande et annulation

Les commandes, modifications et annulations sont prises en compte de 9h à 19h du lundi au vendredi inclus et uniquement après réception d'un email à contact@atable.com (ou d'un fax au 01 49 48 00 09) avec le cachet de la société, la signature, le nom et la fonction du donneur d'ordre, la date et la mention « Bon pour accord » (ou « annulation de commande » le cas échéant), le montant total TTC, le détail de la commande et la référence fournie par À TABLE.

Les commandes annulées ou modifiées sans tenir compte des délais indiqués ci-dessus seront facturées en totalité. En cas d'information erronée communiquée par le client, toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à À TABLE. Le client n'est en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise que si les retards ou avances éventuels dans la plage horaire prévue dépassent 2 heures, sauf cas de force majeure ou cas d'évènements susceptibles d'empêcher la livraison : embouteillages notoires, manifestations, grèves, incidents climatiques, sinistres affectant les installations de À TABLE.

Article 3 – Tarification et conditions de paiement

Les prix indiqués sont tous hors taxes. Les frais de livraison et de reprise sont facturés en sus.

Pour les entreprises, les factures sont payables net sans escompte à la livraison de la commande. Il est possible d'ouvrir un compte Entreprise, dès la seconde commande, avec paiement sous 30 jours. En cas de retard de paiement, À TABLE se réserve le droit de facturer des intérêts de retard au taux légal + 3 points.

Article 4 – Qualité

À TABLE sélectionne avec le plus grand soin et contrôle régulièrement la qualité des produits de ses Traiteurs et Restaurants Partenaires. Néanmoins, la responsabilité de À TABLE ne saurait en aucun cas se substituer à la responsabilité professionnelle des Restaurants et Traiteurs Partenaires distribués par À TABLE. Les recommandations ci-après sont données au nom et place des Traiteurs et Restaurants Partenaires distribués par À TABLE. Les produits livrés doivent être conservés dans un endroit frais et sec. Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés dans un délai maximum de 2 heures après leur livraison. Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande au moment de la livraison et toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison. Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée. À TABLE se réserve le droit de modifier la composition de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements.

Article 5 – Service client

Pour toute information ou question spécifique, le service client À TABLE est disponible par email à l'adresse contact@atable.com ou par téléphone au 0 826 956 956 (0,15€/min) de 9h à 19h.

Article 6 – Attribution de juridiction

En cas de contestation, seul le tribunal de commerce de la Ville de Bobigny sera compétent, même en cas de référé, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, avec application de la loi française.

Modalités de vente

POUR PASSER VOTRE COMMANDE

Tous les prix indiqués dans ce catalogue sont hors taxes et hors frais de livraison.

Du lundi au vendredi de 9h00 à 19h00
Par téléphone : 01 49 48 04 40 (et au 0826 956 956 en dehors de ces horaires)
Par fax : 01 49 48 00 09
Par email : contact@atable.com

Faites votre demande de devis sur www.atable.com

Modalités de Règlement
A la commande : Carte Bleue, Mastercard, Visa
A la livraison : chèque, espèces
Possibilité d'ouvrir un compte Entreprise avec règlement différé dès la deuxième commande

Tarifs de livraison et de reprise* :
Nos tarifs de livraison varient en fonction de la distance et du type de prestation traiteur.

	ZONE 1	ZONE 2	ZONE 3	ZONE 4	AUTRES
PLATEAUX-REPAS	20 €	40 €	45 €	55 €	BASE 5€ / km
COCKTAILS	30 €	50 €	55 €	65 €	

Zone 1 : Saint-Ouen, Clichy, La Plaine Saint-Denis
Zone 2 : Paris (75) et les Hauts-de-Seine (92)
Zone 3 : la Seine-Saint-Denis (93)
Zone 4 : le Val-de-Marne (94), la Seine-et-Marne (77) et le Val-d'Oise (95) <30 km de Paris

* Tarifs valables du lundi au vendredi pour toute livraison avant 18h et commande passée la veille.
Supplément de 10€ pour toute commande à livrer le jour même ou après 18h.
Pour les livraisons le week-end et les jours fériés, nous consulter.

01 49 48 04 40
www.atable.com