GARGANTUA
TRAITEUR

CARTE PRINTEMPS/ETE 2025

Petits-déjeuners et pauses

Cocktails

Buffets

Déjeuners et dîners

Plateaux-repas

Boissons

3 rue du Dispensaire 94110 ARCUEIL 01 41 98 37 00 contact@gargantua-traiteur.fr
SAS au Capital de 102000€-RC Créteil 542 059 639 00030 /APE 5621 Z–TVA intracommunautaire FR 22542059639

Notre Service Commercial

Nous sommes à votre écoute pour vous accompagner et organiser vos évènements professionnels.

Nous mettons notre savoir-faire et notre expérience à votre service pour vous proposer la solution la mieux adaptée à vos besoins et assurer la réussite de vos réceptions.

Corinne, Sandrine et Jérôme

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 8H30 À 18H30

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

OU DEMANDE DE DEVIS

ET POUR PASSER VOS COMMANDES

Un seul numéro
01 41 98 37 00
Ou par mail
contact@gargantua-traiteur.fr

À propos de Gargantua Traiteur

NOTRE HISTOIRE

Traiteur Historique du Quartier Saint-Honoré, la Maison Gargantua transmet son Savoir Faire depuis 1950. Nous partageons depuis quelques générations notre expérience aussi bien de la vente à emporter, de la dégustation sur place à la livraison de réception.
Depuis les années 2000, Gargantua s'est spécialisé dans le Service Traiteur Evènementiel en Entreprise.

FR
94.0003.26
CE

NOTRE LABORATOIRE DE PRODUCTION

Notre laboratoire de fabrication, d'une superficie de 1500 m² dont 900 m² dédiés à la production, est un véritable outil de travail de pointe. Il nous permet de garantir un contrôle total sur chaque étape de la production, de l'achat des matières premières à la fabrication, en passant par la livraison, le tout dans le respect des normes sanitaires européennes.

NOS ENGAGEMENTS RSE

Achats Responsables

Matières Premières : Produits Frais de Saison, Circuits Courts Privilégiés...
Emballages : Pulpe de Canne, Bois, Bambou, Verre, Carton, Matières Recyclées et Recyclables
Biens d'Equipement : Fours et Sauteuses Rational, Plonge Wintherhalter, Presse Cartons

Impacts sur l'Environnement

Chasse aux Gaspillages des Matières Premières, gestion en Flux Tendus
Chasse aux Gaspillages des Energies : Sensibilisation du Personnel aux Bonnes Pratiques (eau, Electricité), Optimisation des Tournées de Livraison
Utilisation de Produits Certifiés Ecolabel EU, Contenants Recyclables, Biodégradables...

Enjeux Sociaux

Comportements Eco-Responsables : Tri des Déchets, Recyclage des Huiles, Consommation Raisonnable et Raisonnée
Environnement de Travail : Personnel Stable, Pas d'Uberisation du Personnel, Concertation, Dialogue
Respect des Règles d'Hygiène

Nos Prestations

LES DEJEUNERS

Plateaux Repas
Finger-Food
Buffets Froids ou avec Plat Chaud
Déjeuners et Diners
Brunchs

LES RECEPTIONS

Cocktails Apéritifs
Cocktails Déjeuner ou Dinatoires
Animations Culinaires

LES ACCUEILS ET PAUSES

Petits Déjeuners
Accueils Café
Pauses Café

Et aussi ...

LES BOISSONS

Softs
Alcools

LE PERSONNEL DE SERVICE

Maîtres d'Hôtel
Cuisiniers
Hôtesses

LE MATERIEL DE RECEPTION

Buffets, Tables, Chaises, Mange-Debout
Nappage
Verrerie, Platerie
Vestiaire
Fontaine à Chocolat, Barba à Papa
BBQ, Plancha...

Demande de Devis au

01 41 98 37 00

Ou par mail

contact@gargantua-traiteur.fr

CARTE PRINTEMPS/ETE 2025

GARGANTUA
TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

COMMANDEZ LA VEILLE JUSQU'À 18H00
(le vendredi avant 10h00 pour les commandes du weekend et jours fériés)

01 41 98 37 00
contact@gargantua-traiteur.fr

Le jour-même, uniquement par téléphone

LIVRAISON 7J/7 DE 07H00 à 16H30

Livraison Paris à partir de 30€ HT
Autres lieux, nous consulter
Minimum de Commande 90€ HT

WWW.GARGANTUA-TRAITEUR.FR

Printemps 2025

3 GAMMES DE PLATEAUX REPAS,

EMBALLAGES ECO RESPONSABLES

à vous de choisir ...

NATURA

A partir de 24,50€HT
- 9 MENUS FROIDS -

NATTE EN BAMBOU
Assiettes Kraft
Verre en Carton
Couverts Bambou

à partir de 24,50€ HT

CUBIX

PLATEAU CARTONNÉ
Assiettes Kraft
Verre en Verre
Couverts Inox dans un Fourreau

à partir de 26,50€ HT

SÉMINAIRE

A partir de 18,50€HT
- 6 MENUS FROIDS -

PLATEAU EN PULPE DE CANNE
Gobelet en carton
Couverts Écorce de Bambou

à partir de 18,50€ HT

Printemps 2025

Natura Viande Blanche

NATURA
24,50€HT
26,95€TTC

Blanc de Poulet Grillé

Nems de Radis de Légumes, Sauce Mangue et Cacahuètes
Blanc de Poulet Grillé
Mini Farfalle PrIma Vera (Petits Pois, Fèves, Asperges Vertes, Menthe)
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Salade de Fruits Frais

NATURA
26,00€HT
28,60€TTC

Brochettes de Poulet Mariné à l'Estragon

Flan de Petits Pois à la Menthe
Brochettes de Poulet Mariné à l'Estragon
Salade de Maïs au Fenouil, Tomate, Cœur d'Artichaut, Radis
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Tartelette Feuilletée aux Pommes

NATURA
27,50HT
30,25€TTC

Suprême de Poulet Picanta

Tartare de Saumon aux Câpres et Oignons Rouges, Sésame Noir
Suprême de Poulet Picanta
Légumes Grillés à la Marjolaine et Pommes Grenaille
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Entremets Vanille Fruits Rouges

Cubix Viande Blanche

CUBIX
26,50€HT
29,15€TTC

CUBIX
28,00€HT
30,80€TTC

CUBIX
29,50€HT
32,45€TTC

3 rue du Dispensaire 94110 ARCUEIL - 01 41 98 37 00 - contact@gargantua-traiteur.fr
SAS au Capital de 102000€-RC Créteil 542 059 639 00030 /APE 5621 Z–TVA intracommunautaire FR 22542059639

Printemps 2025

Natura Viande Rouge

NATURA
29,50€HT
32,45€TTC

Aiguillettes de Canard Laqué

Cocktail de Crevettes et Légumes Croquants
Aiguillettes de Canard Laqué au Sésame en Brochettes
Salade de Maïs au Fenouil, Tomate, Cœur d'Artichaut, Radis
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Tiramisu

NATURA
25,00€HT
27,50€TTC

Rôti de Bœuf

Flan de Petits Pois à la Menthe
Rôti de Bœuf, Sauce Béarnaise
Duo de Quinoa, Concombre en Dés, Tomate Cerise, Crème Balsamique
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Tartelette Feuilletée aux Pommes

NATURA
29,00€HT
31,90€TTC

Filet de Bœuf Picanta

Salade Crétoise en Ruban de Concombre
Filet de Bœuf Picanta
Mini Farfalle PrIma Vera (Petits Pois, Fèves, Asperges Vertes, Menthe)
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Tartelette Feuilletée aux Poires

Cubix Viande Rouge

CUBIX
31,50€HT
34,65€TTC

CUBIX
27,00€HT
29,70€TTC

CUBIX
31,00€HT
34,10€TTC

3 rue du Dispensaire 94110 ARCUEIL - 01 41 98 37 00 - contact@gargantua-traiteur.fr
SAS au Capital de 102000€-RC Créteil 542 059 639 00030 /APE 5621 Z–TVA intracommunautaire FR 22542059639

Printemps 2025

Natura Saumon

NATURA
29,50€HT
32,45€TTC

Pavé de Saumon

Nems de Radis de Légumes, Sauce
Mangue et Cacahuètes
Pavé de Saumon
Salade de Riz à la Mexicaine (Haricot
Rouge, Maïs, Tomate, Poivron Vert, Oignon
Frit, Epices Tex Mex)
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Entremets Chocolat

Natura Végétarien

NATURA
25,50€HT
28,05€TTC

Tofu Sauté au Paprika Fumé

Râpé de Carottes aux Pois Chiche, Cumin,
Persil, Coriandre, Amandes Grillées
Tofu Sauté au Paprika Fumé
Salade de Riz à la Mexicaine (Haricot
Rouge, Maïs, Tomate, Poivron Vert, Oignon
Frit, Epices Tex Mex)
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Tartelette Feuilletée aux Poires

NATURA
27,00€HT
29,70€TTC

Burratina sur Scarpaccia

Duo de Quinoa, Concombre en Dés, Tomate
Cerise, Crème Balsamique
Burratina sur Scarpaccia Garnie
(Tomates Séchées, Lanières de Courgettes
Rôties, Cœurs d'Artichaut, Olives Noires,
Roquette, Copeaux de Parmesan
Sélection de Fromage et Fruit Sec
Tiramisu

Cubix Saumon

CUBIX
31,50€HT
34,65€TTC

Cubix Végétarien

CUBIX
27,50€HT
30,25€TTC

CUBIX
29,00€HT
31,90€TTC

3 rue du Dispensaire 94110 ARCUEIL - 01 41 98 37 00 - contact@gargantua-traiteur.fr
SAS au Capital de 102000€-RC Créteil 542 059 639 00030 /APE 5621 Z–TVA intracommunautaire FR 22542059639

Séminaire

Printemps 2025

Blanc de Poulet Snacké

18,50€ HT/20,35€ TTC

Salade Croquante
(bâtonnets de Concombre, Tomate, Radis, Sucrine)

Blanc de Poulet Snacké

Semoule aux Légumes Grillés

Fromage du Marché

Tartelette

Emincé de Poulet Mariné

18,50€ HT/20,35€ TTC

Salade de Carottes Râpées à l'Orientale

Emincé de Poulet Mariné

Salade de Riz à la Mexicaine

Fromage du Marché

Entemets Chocolat

Rôti de Bœuf

18,50€ HT/20,35€ TTC

Salade Crétoise

Rôti de Bœuf

Farfalle Prima Vera

Fromage du Marché

Entremets Vanille Fruits Rouges

Séminaire

Printemps 2025

Pavé de Saumon
19,50€ HT/21,45€ TTC

Tomates aux Herbes

Pavé de Saumon

Macédoine de Légumes

Fromage du Marché

Tartelette

Œuf Mayonnaise
18,50€ HT/20,35€ TTC

Salade de Carottes Râpées à l'Orientale

Œuf Mayonnaise

Macédoine de Légumes

Fromage du Marché

Salade de Fruits

Scarpaccia Garnie
18,50€ HT/20,35€ TTC

Farfalle Prima

Scarpaccia Garnie

Tomates, Artichauts Billes de Mozzarella

Fromage du Marché

Entremets Vanille Fruits

Boissons

Printemps 2025

Rafraîchissements

Vittel 1 L	2,50 € HT
Vittel 50 cl	1,90 € HT
San Pellegrino 1 L	3,80 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,90 € HT
Coca Cola / Coca Cola Zéro 1,25 L	4,50 € HT
Coca Cola Boite 33cl	3,00 € HT
Jus d' Orange Patrick Font 1 L	8,03 € HT
Jus de Pomme Patrick Font 1 L	7,25 € HT
Jus de Pêche de Vigne Patrick Font 1 L	8,68 € HT
Jus de Poire Patrick Font 1 L	7,78 € HT
Jus de Fraise Patrick Font 1 L	8,58 € HT
Jus de Abricot Patrick Font 1 L	7,78 € HT
Jus de Cranberry Patrick Font 1 L	8,90 € HT

Vin Rouge

Côtes du Rhône : Cuvée Fabre	9,61 € HT

Vin Rosé

Côtes de Provence : Estandon, Reflet	14,50 € HT

Vin Blanc

Loire Muscadet sur Lie, Château du Cléray	9,80 € HT
Sancerre Blanc	18.40 € HT

Champagne

Jean-Noël HATON, Classic	28,04 € HT

Boissons Chaudes

Thermos de 10 Cafés (Gobelets, Spatules, Sucres)	18,01 € HT
Thermos de 5 Thés (Gobelets, Spatules, Sucres)	10,90 € HT

Gargantua, c'est aussi :

LES DEJEUNERS

Plateaux Repas
Finger-Food
Buffets Froids ou avec Plat Chaud
Repas Assis Servis

LES RECEPTIONS

Cocktails Apéritifs
Cocktails Déjeuner ou Dinatoires

LES ACCUEILS ET PAUSES

Petits Déjeuners
Accueils Café
Pauses Café

LE PERSONNEL DE SERVICE

Maîtres d'Hôtel
Hôtesses

LE MATERIEL DE RECEPTION

Buffets, Tables, Chaises, Mange-Debout
Nappage
Verrerie, Platerie
Vestiaire
Fontaine à Chocolat, Barba à Papa
BBQ, Plancha

Chers Clients,

Notre service commercial est à vos côtés pour vous accompagner et vous servir lors de vos divers évènements !
Voici quelques exemples de prestations ....
N'hésitez pas à nous interroger, nous avons encore d'autres suggestions et nous serons heureux de vous répondre !
A très vite ....

Corinne, Sandrine et Jérôme

Demande de Devis au
01 41 98 37 00
Ou par mail
contact@gargantua-traiteur.fr

CARTE PRINTEMPS/ETE 2025

GARGANTUA
TRAITEUR

BUFFETS

COMMANDEZ 48 HEURES A L'AVANCE
Pour vos besoins de dernière minute, nous téléphoner

MINIMUM 12 PERSONNES

01 41 98 37 00
contact@gargantua-traiteur.fr

Le jour-même, uniquement par téléphone

FINGER FOOD, Buffet Facile à Manger Debout

FINGER FOOD FAVORI

Formule 12 personnes, 320,00€ HT/ 352,00€ TTC

SANDWICHES PAIN AU LAIT JUNIOR

Salade, Œuf dur, Tomate et Mayonnaise

Crevettes, Sauce Cocktail, Carottes Râpées et Sucrine

SANDWICHES PAIN DE MIE LUNCH CÉRÉALES

Fines tranches de Rumsteck, Moutarde, Estragon

WRAPS LUNCH EN BISEAU

Filet de Dinde Fumée, Ananas et Laitue

BROCHETTES LUNCH

Sucette de Saumon au Curcuma

Tomate Cerise et Bille de Mozzarella Fondante au Basilic

MORICETTES JUNIOR

Brie de Meaux, Chutney de Figues et Noix

DESSERT

Salade de Fruits Frais

Tuiles aux Amandes

FINGER FOOD BISTROT

Formule 12 personnes, 330,00€HT/ 363,00€ TTC

BUNS AU SESAME LUNCH

Façon Salade César

SANDWICHES PAIN DE MIE LUNCH VERT

Volaille aux Champignons et Cèpes

POLAIRE JUNIOR

Boeuf aux Epices Moutardées et Safranées

WRAPS LUNCH EN BISEAU

Saumon Fumé, Guacamole, Pousses d'Epinard

MORICETTE JUNIOR

Brie de Meaux, Chutney de Figues et Noix

SALADES COMPOSÉES

Salade de Riz à la Mexicaine

DESSERT

Ananas Frais en Bodéga

Mini Canelés

FINGER FOOD VEGETARIEN

Formule 12 personnes, 300,00€ HT/ 330,00€ TTC

BUNS SESAME

Oeuf Brouillé, Champignons Croustillants en Persillade

SANDWICHES PAIN DE MIE LUNCH PAIN TOMATÉ

Chèvre Frais, pesto de Roquette et Tomates Confites

PAIN PITA

RAPÉ DE CAROTTE AUX POIS CHICHE SAUTÉS FÉTA

Râpé de Carottes aux Pois Chiche Sautés et Féta Emietté

WRAPS LUNCH EN BISEAU

Légumes Grillés et Creamy Oignons

BROCHETTES LUNCH

Tomate Cerise Bille de Mozzarella et Ruban de Courgette

SALADES COMPOSÉES

Salade de Pâtes Prima Vera

DESSERT

Tiramisu

BUFFETS , Avec Plat Froid ou Plat Chaud

BUFFET BRASSERIE

À PARTIR DE 12 PERSONNES
23,50€HT/PERSONNE

PLANCHE DE CHARCUTERIES
JAMBON CRU, SAUCISSON SEC, CHORIZO, CHIFFONNADE DE JAMBON DE DINDE

POULET RÔTI, SAUCE MAYONNAISE
SALADE PIÉMONTAISE

BRIE, BEURRE

BAGUETTE À L'ANCIENNE

CREME CARAMEL

BUFFET PASSION

À PARTIR DE 12 PERSONNES
30,00€HT/PERSONNE

PLANCHE DE SAUMON FUME

AIGUILLETTE DE CANARD AU MIEL ET SESAME
SALADE DE SOJA THAI

PLATEAU DE FROMAGES, BEURRE

BAGUETTES À L'ANCIENNE

ENTREMETS MANGUE PASSION

BUFFET SALMON

À PARTIR DE 12 PERSONNES
31,50€HT/PERSONNE

SALADE NICOISE

PAVE DE SAUMON BEARNAISE
PATE PRIMAVERA

PLATEAU DE FROMAGES, BEURRE

BAGUETTES À L'ANCIENNE

SALADE DE FRUITS FRAIS

DÉJEUNERS ET DINERS , Avec ou Sans Service

À PARTIR DE 8 PERSONNES

DE 28 À 45€ HT/PERSONNE

NOUS CONSULTER POUR ETABLIR VOTRE MENU

N’hésitez pas à nous interroger, nous avons encore d’autres suggestions !!!

CARTE PRINTEMPS/ETE 2025

GARGANTUA
TRAITEUR

LES RÉCEPTIONS

COMMANDEZ 48 HEURES A L'AVANCE
Pour vos besoins de dernière minute, nous téléphoner

01 41 98 37 00
contact@gargantua-traiteur.fr

Le jour-même, uniquement par téléphone

WWW.GARGANTUA-TRAITEUR.FR

COCKTAIL APÉRITIF, 8 Pièces par Personne

À partir de 20 Personnes

COCKTAIL SALÉ FROID

À PARTIR DE 13,00€HT/PERSONNE

MINI PAIN D'ÉPICE

FOIE GRAS DE CANARD, COMPOTE D'ABRICOT AU GINGEMBRE CONFIT

TARTE FINE COCKTAIL

MINI TARTE FINE, TOMATADE, JAMBON DE PARME

JARDINETTES

GRENAILLE EN RUBAN DE SAUMON FUMÉ

MINI PICS

CREVETTE ET CHORIZO FRIT

LES VEGETALES

NEM DE RADIS BLANC, CAROTTE, COURGETTE, HARICOTS VERTS ET MENTHE

WRAPS COCKTAIL

FROMAGE DE CHEVRE, FIGUE SECHE, MIEL ET ROQUETTE

COCKTAIL SALÉ FROID

6 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE

À PARTIR DE 14,00€HT/PERSONNE

JARDINETTES

GRENAILLE EN RUBAN DE SAUMON FUMÉ

MINI POLENTA

DINDE FUMEE, TOMATE CONFITE ET CREME AUX HERBES

MINI BROCHETTES

POULET TANDOORI AUX TOMATES CONFITES

WRAPS COCKTAIL

FROMAGE DE CHEVRE, FIGUE SECHE, MIEL ET ROQUETTE

COCKTAIL SUCRÉ

2 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE

FANTAISIES SUCREES

POIRE CARAMEL, MONT BLANC, CHOCOLAT SPECULOOS, FINGER CHOCOLAT, LINGOT CASSIS, CAPPUCCINO, PASSION MATCHA, MARACUJA

COCKTAIL DÉJEUNER, 18 Pièces par Personne

À partir de 20 Personnes

À PARTIR DE 33,50€HT/PERSONNE

COCKTAIL SALÉ FROID

14 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE

TARTE FINE COCKTAIL

TOMATADE, COQUILLE SAINT-JACQUES

MINI PINCES

RUBAN DE CAROTTE, CRÈME DE PETITS POIS ET JAMBON FRIT

BOUCHÉES PÂTES À BRICK

CRABE SAUCE COCKTAIL

CREP'ROLLS

SAUMON FUME AUX BAIES ROSES

BRIOCHINES

RILLETTES DE SARDINES À L'ANETH ET AUX AGRUMES

MINI PICS

RADIS NOIR CREVETTE SNACKÉE, PESTO DE ROQUETTE, SÉSAME NOIR

MINI BROCHETTES

POIS GOURMAND, ÉCREVISSE ET MOZZARELLA BASILIC

JARDINETTES

PIC DE COURGETTE AÏOLI FLEUR DE PENSÉE

SANDWICHES AU PAIN DE MIE COCKTAIL

CRUDITÉS

FROMAGES COCKTAIL

QUART DE ROCAMADOUR AUX PISTACHES, PERSIL ET ABRICOT MOELLEUX

COCKTAIL SUCRÉ

4 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE

FANTAISIES SUCREES ASSORTIES

POIRE CARAMEL, TROPEZIENNE, CHOCOLAT SPECULOOS, FINGER CHOCOLAT, LINGOT CASSIS

MINI MACARONS GOURMANDS

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAMBOISE, PISTACHE, PASSION, PRALINÉ

MINI BROCHETTES

BROCHETTE COCKTAIL 3 FRUITS DE SAISON ET MENTHE FRAÎCHE

CARTE PRINTEMPS/ETE 2025

GARGANTUA
TRAITEUR

LES ACCUEILS ET PAUSES

COMMANDEZ 48 HEURES A L'AVANCE
Pour vos besoins de dernière minute, nous téléphoner

01 41 98 37 00
contact@gargantua-traiteur.fr

Le jour-même, uniquement par téléphone

ACCUEILS & PAUSES CAFÉ

ACCUEIL CAFÉ EXPRESS

- à partir de 10 personnes -
8,70€ HT/PERSONNE

MINI VIENNOISERIES
(MINI CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT, PAINS AUX RAISINS)

BOISSON SOFT
1L JUS D'ORANGE PATRICK FONT
BOISSONS CHAUDES
1 THERMOS DE CAFÉ
1 THERMOS DE 5 THÉS

PAUSE SUCRÉE - 5 PIÈCES

- à partir de 20 personnes -
9,60€ HT/PERSONNE

PETITS FOURS SECS
MINI FINANCIERS, MINI BROWNIES, PETITS ROCHERS COCO, MINI CANNELÉS

MINI MACARONS GOURMANDS
CHOCOLAT, VANILLE, FRAMBOISE, PISTACHE, CAFE, PASSION, PRALINÉ
BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON

PAUSE GOURMANDE PERSONNALISÉE

CREPES PARTY, GAUFRES EPI, GARDEN PARTY
DEVIS A LA DEMANDE...

Demande de Devis au
01 41 98 37 00
Ou par mail
contact@gargantua-traiteur.fr

RECOMMANDATIONS ET CONDITIONS DE VENTE

Afin de pouvoir assurer le respect du menu choisi, il vous est conseillé de commander la veille avant 12 heures. Vous avez la possibilité de choisir 3 menus différents à partir de 10 plateaux-repas commandés. Toute commande téléphonique doit être suivie d'une confirmation écrite.

• Nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

• Nous travaillons avec les produits du marché dont les approvisionnements sont sujets à variation. Nous n'hésiterons pas à vous communiquer plusieurs suggestions dans le cas où le menu choisi ne pourrait être respecté.

• Avant de passer commande, si vous souffrez d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, nous vous demandons de vous rapprocher de notre service commercial afin de définir un menu personnalisé. Vous pouvez consulter la liste des ingrédients des produits sur notre site.

• Les tarifs des vins et les millésimes peuvent varier en fonction d'évènements exceptionnels indépendants de notre volonté. Nous vous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier avec modération.

• Tous nos plateaux-repas sont froids, préparés en environnement réfrigéré et livrés en camion frigorifique.

• Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé à Gargantua dans le cas où les informations fournies par le client s'avèreraient incomplètes ou erronées ou en cas de force majeure.

• Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

• Nous vous recommandons de conserver les plateaux-repas dans un endroit frais et sec. Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés dans les 2 heures qui suivent la livraison.

• Le règlement s'effectue à réception de facture.

ANNULATION DE COMMANDE

Toute modification quantitative doit parvenir à nos services la veille de votre manifestation avant 10 heures, suivie d'une confirmation écrite, et pour les commandes à livrer les weekends et jours fériés l'avant veille avant 11 heures. Nous regrettons de ne pouvoir annuler une commande, partiellement ou dans son intégralité, le jour-même de la livraison. Toute commande confirmée implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions générales de vente.

COMMANDES

Toute commande doit parvenir à nos services au moins 48 heures avant le jour de la livraison ainsi que toute modification (augmentation, diminution, annulation) et doit être suivie d'une confirmation écrite par courriel, par courrier ou par télécopie et accompagnée d'un acompte par chèque représentant 60% du budget TTC de la commande. Le solde doit nous être adressé à réception de facture. Toute annulation par le client, qu'elle qu'en soit la cause, entraine pour celui-ci la perte de l'acompte versé. Pour une annulation survenant à moins de 24 heures entraine le règlement intégral de la commande.

EXECUTION

GARGANTUA Traiteur est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. GARGANTUA Traiteur ne pourra être tenu responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, conservation, réchauffage....) sauf cas particulier mentionné par écrit. Les produits livrés par GARGANTUA Traiteur doivent être maintenus dans des conditions optimales entre 0 et +4°C et ne peuvent être consommés au delà de la date de livraison.

TARIFS

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) et hors taxe (HT). Les prix sont soumis à la TVA française (taxe sur la valeur ajoutée) applicable le jour de la commande.

SUITE ...

LIVRAISON

Le client devra veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de livraison. Les horaires de livraisons ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avance dans l'horaire prévu, inférieurs à deux heures, ne donnent pas le droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de prétendre à une indemnisation. La responsabilité de GARGANTUA Traiteur ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.

RECLAMATION

Le client devra veiller à la conformité du contenu de sa commande au moment de la livraison, en présence du livreur. Seules les réclamations mentionnées par écrit au moment de la livraison seront recevables. Toute réclamation non signalée lors de la livraison sera considérée comme nulle et non avenue.

LITIGE

Tout litige relatif à la présente vente sera de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Créteil.

REGLEMENT

A défaut de conventions contraires, toutes les factures doivent être payées au comptant, à la livraison. En cas de paiement après l'échéance, des pénalités de retard seront calculées sur la base d'un taux équivalent à trois fois le taux d'intérêt légal, à compter du jour suivant la date inscrite sur la facture jusqu'au jour du paiement effectif. Conformément à l'article L 441-6 et D 441-5 du code de commerce, tout retard de paiement entraine de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation de payer une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire. Ces pénalités sont payables à réception de notre avis vous informant que nous les avons portées à votre débit.

GARGANTUA TRAITEUR

01 41 98 37 00
contact@gargantua-traiteur.fr