

Cocktails • Buffets • Repas d'Affaires •  
Plateaux Repas



Collection Automne 2021

## VOS COMMANDES D'UN CLIC OU D'UN COUP DE FIL

### Comment

Sur internet : **www.la-tourelle.com**  
Par téléphone au **01 49 81 95 54**  
Par mail : **info@la-tourelle.com**

### Quand ?

Du Lundi au vendredi de 8h30 à 17h30

**Pour les petits déjeuners et plateaux**

**Repas :**

La veille de votre réception (avant 16h00)

Pour bénéficier du choix du catalogue.

Passer ce délai, un coffret du jour vous

Sera proposé\*

**Pour les Buffets et cocktails :**

48 heures avant votre réception

### VOTRE LIVRAISON

#### Horaires

De 7h30 à 9h00 pour les Petits Déjeuners

De 10h30 à 13h00 pour les Coffrets repas

De 10h00 à 13h00 pour les Cocktails et les Buffets

De 15h00 à 19h00 pour les Pauses et vos Dîners

*(Pour une livraison le week-end, nous*

*Contactez)*

#### Tarifs de livraison

Frais de livraison et de reprise offerts pour toute

Commande minimum de 20€ ht pour les

Communes de Maisons-Alfort, Alfortville,

Saint-Maurice, Saint-Maur, Vitry-sur-Seine,

Charenton-le-Pont, Bonneuil-sur-Marne,

Créteil et Joinville-le-Pont.

\*les coffrets du jour sont majorés

### **Possibilité de retirer vos commandes dans notre laboratoire**

**Pour les autres communes du Val de Marne, livraison offerte si la commande est supérieure à 150€ HT. (Sinon livraison 20€ HT) Hors week-end**

Pour les départements 75/77/91/93, nous contacter.

Pour une livraison avec un créneau réduit (maximum 1h), un supplément de 45€ HT sera facturé.

#### **Tarifs de reprise de matériel (hors week-end)**

La reprise des thermos se fait le jour même.

30€ HT sur les communes du Val-de-Marne.

De 40€ HT à 95€ pour les autres départements, suivant votre éloignement de notre laboratoire de Maisons-Alfort.

#### **Minimum de commande de 20€ HT**



Chers Clients,

## La Tourelle Traiteur !

29 ans d'expérience pour vous proposer le meilleur savoir faire !

Nous avons le plaisir de vous présenter  
Notre **nouvelle carte d'Automne**.



***Manger est un besoin,  
Savoir manger est un art***

Une équipe commerciale dynamique, réactive  
et disponible est à votre écoute pour  
personnaliser vos évènements.

Merci de votre fidélité  
Avec notre dévouement gourmand.

**Le service Commercial**

# ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

La **démarche écologique** est une chose fondamentale à laquelle nous sommes très attachés.

A ce jour nous restons convaincus qu'il est toujours plus rationnel de travailler des matières recyclées, recyclables et de **fabrication Française**.

Nos coffrets carton sont fabriqués dans les **Pyrénées-Orientales** et composés de 60% de fibres recyclées et toutes les encres utilisées pour les impressions sont à base d'eau.

Les assiettes des coffrets repas, plateaux des buffets et cocktails sont en pulpe de maïs qui est une matière naturelle et compostable.

Nous privilégions également des produits alimentaires de **saison** et de **circuit court** afin de vous apporter une expérience gustative de qualité.





## Les Coffrets Repas Froids

Régulièrement nous vous proposons des coffrets repas « circuit-court » en sélectionnant des produits locaux afin de soutenir la filière Française et ainsi limiter l'espace carbone sur notre planète. N'hésitez pas à demander la composition au service commercial.



### **Coffret " ROUSSEAU " 25.95 € HT**

Terrine de Raie et Figues

\*\*\*

Effeillé de Confit de Canard  
Et sa Macédoine de Légumes à l'Huile Fumée

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Tarte Crumble aux Pommes Caramélisées

\*\*\*

Cristaline 50 cl

### **Coffret " DIDEROT " (Végan/Végétarien) 19.90 € HT**

Hamburger de Navet, Tomate, Concombre et Salade

\*\*\*

Fallafel de Betteraves et  
Haricots Rouges et sa Poêlée d'Automne

\*\*\*

Fromages Végan

\*\*\*

Fruits Frais

\*\*\*

Cristaline 50 cl



### **Coffret "MONTAIGNE" (BIO) 28.95 € HT**

Cup-Cake d'Epinards, Fêta et Petites Graines

\*\*\*

Quiche au Poulet et Carottes  
Sur son Mélange du Maraîcher à l'Huile d'Olive Vierge

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Fondant Noix de Coco et Chocolat

\*\*\*

Cristaline 50 cl





## Les Coffrets Repas Froids

Chaque semaine, un nouveau coffret repas est établi avec des produits de saison, il vous sera envoyé par mail.

N'hésitez pas à en demander la composition auprès de notre service commercial

### Coffret " FREUD "

**25,00 € HT**

Tarte Tatin au Chèvre, Oignons Rouges et Miel

\*\*\*

Pavé de Saumon

Salade de Chou Rouge au Vinaigre de Cidre

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Entremet Chocolat et Spéculoos

\*\*\*

Cristaline 50 cl



### Coffret " DESCARTES "

**19,90 € HT**

Madeleine au Thon

\*\*\*

Rôti de Bœuf Charolais

Gratin de Quinoa aux Légumes

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Roulé aux Marrons et Vanille

\*\*\*

Cristaline 50 cl



### Coffret "ARISTOTE " (sans gluten) **22.00€ HT**



Roulé de Saumon Fumé Maison  
et sa Duxelle de Champignons

\*\*\*

Ballottine de Volaille Forestière

Flan à la Carotte

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Fondant aux Noisettes

\*\*\*

Cristaline 50 cl



## Les Coffrets Repas Froids

Nos coffrets repas comprennent une bouteille d'eau individuelle 50 cl, les couverts, verre à pied, serviette, sel et poivre, pain opéra 55g et beurrier.

### Coffret "PLATON"

20.95 € HT

Salade Frisée, Gorgonzola, Poires et Noix  
\*\*\*

Pièce de Veau Champêtre  
Flan aux Champignons  
\*\*\*

Fromages  
\*\*\*

Clafoutis aux Prunes  
\*\*\*

Cristaline 50 cl



### Coffret "KANT"

24.30 € HT

Bavarois à la Betterave et Chèvre Frais  
\*\*\*

Dos de Cabillaud à la Panure de Noisettes et Persil  
Et son Rösti de Pommes de Terre Française et Céleri  
\*\*\*

Fromages  
\*\*\*

Gâteau aux Poires et Chocolat  
\*\*\*

Cristaline 50 cl



## Les Coffrets Repas Chauds

---

Manger chaud au milieu d'une réunion ? C'est possible !  
Ces coffrets repas sont étudiés pour que le plat soit réchauffé au micro-onde une minute sans le couvercle.

### Coffret " MARX "

**22.90 € HT**

Perles en Salade de la Mer

\*\*\*

Merlu Façon Dieppoise

Riz Pilaf

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Croquant de Pommes Caramélisées

\*\*\*

Cristaline 50 cl



### Coffret " DELACROIX "

**21 .50 € HT**

Feilleté de Patate Douce et Mont d'Or (AOP)

\*\*\*

Filet Mignon de Porc Caramélisé à l'Orange

Sauté de Carottes

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Crèmeux de Chocolat et Spéculoos

\*\*\*

Cristaline 50 cl







## Les Lunch Box

Pour petites pauses et petits budgets !

### Lunch Box " MOZART " 13.50€ HT

Salade Fraîcheur (Salade, Oignons Rouges et Tomates)

\*\*\*

Quiche au Poulet et Petits Légumes

\*\*\*

Fruits Frais

\*\*\*

Cristaline 50 cl

\*\*\*

Boule Pain



### Lunch Box " BEETHOVEN " 10.95€ HT

Salade de Perles de la Mer aux Crudités

\*\*\*

Clafoutis aux Prunes

\*\*\*

Cristaline 50 cl

\*\*\*

Boule de Pain

### Lunch Box "CHOPIN" 12.95€ H

Wrap's à la Mexicaine ou Sandwich Polaire au Saumon et Concombre

\*\*\*

Gâteau aux Piores et Chocolat

\*\*\*

Cristaline 50 cl



#### CONSEIL DU SOMMELIER

Chablis - 15.50€ ht

Brouilly - 11.00€ ht

Thermos de Café - 6.70 € ht

# Les Repas servis à l'assiette

## Proposition de repas chaud comme au restaurant

### **Entrées Froides (une ou deux entrées au choix)**

Saumon Fumé Maison au Bois de Hêtre et ses Blinis  
Médaille de Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts  
Salade de Gambas aux Agrumes  
*Terrine de Canard Maison*  
*Farandole Gourmande sur Mesclun (Terrine de canard truffée, Filet de Canard fumé, Serrano)*  
*Salade de Quinoa Bio, Crevettes et Légumes Croquants*  
*Terrine de Poisson Maison, sauce Cocktail*

### **Entrées Chaudes**

Saint-Jacques sur sa crème de Poireaux et ses Petits Légumes aux Lardons  
Aumônière d'Escargots  
Croustillant de Saumon sauce Chorizo sur Lit d'Épinards  
Ravioles de Cèpes sur sa crème au Foie Gras et Tagliatelles de Légumes  
Farandole de Petits Légumes farcis au jus de truffe  
Cabillaud sur son velouté de Cresson et sa chip's au Sarazin

### **Plat (un au choix)**

*Cabillaud sauce Oseille*  
*Suprême de Pintade chemisé aux Copeaux de Foie Gras*  
*Carré d'Agneau à la Provençale*  
*Médaille de Veau aux Pleurotes*  
*Tournedos de Lotte*  
*Magret de Canard aux Airelles ou à l'Orange*  
*Filet de Bœuf en Brioche*

### **Garnitures de Légumes (deux au choix)**

*Gratin Dauphinois, Fagot de Haricots Verts, Pommes Vapeur, Riz Sauvage, Flan de carottes, Gratin de Courgettes, 1/2 Tomate Provençale, Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive*

### **Fromages**

*Duo de Fromages et Mélange du Maraîcher*

### **Dessert (un au choix)**

*Bavarois aux Fruits*  
*Charlotte aux Poires, sauce Chocolat*  
*Fraisier*  
*Caprice au Chocolat*  
*Pièce Montée en Croquebouches (3 choux par personne)*

*Pain inclus*

N'hésitez pas à contacter le service commercial pour réserver du personnel de service ainsi que du matériel



## Buffet Froid

N'hésitez pas à contacter notre service commercial pour obtenir un devis personnalisé.  
*Minimum 15 Personnes*



### **Buffet " MONET" 22.50€ HT**

Duo Râpés (Carottes & Betteraves)  
Salade de Pommes de Terre Françaises au Thon  
\*\*\*

Bavarois à la Betterave  
Macaron Végétal (Navet, Tomate, Concombre)  
\*\*\*

Emincé de Volaille et son Duo de Sauces  
Dos de Cabillaud recouvert de Noisettes et sa Sauce Tartare  
\*\*\*

Plateau de Fromages  
\*\*\*

Clafoutis aux Prunes  
Gâteau à la Poire et au Chocolat  
\*\*\*

Pains et Condiments  
\*\*\*

Matériel Jetable



#### EN OPTION

Couverts Inox réutilisables : 1.00€ HT/pers  
Mise en place du buffet : 45.50€ HT/heure  
Maîtres d'Hôtels à la Demande



## Buffet Mange Debout Froid

Repas exclusivement en *format individuel* afin que chaque personne touche uniquement sa portion. Buffet livré avec matériel jetable.

*Minimum 15 Personnes*



**Buffet "VAN GOGH" 22.90€ HT**

### **Les Mini-Salades :**

Perles de la Mer en Salade  
Céleri Rémoulade à la Moutarde à l'Ancienne

\*\*\*

### **Assortiment de Snacking :**

Rouleau de Saumon Fumé Maison Champêtre  
Cake Epinards et Fêta

\*\*\*

### **Mini Brochettes :**

Brochette de Bœuf Charolais  
Brochette de Saumon et Courgette  
Brochette de Légumes

\*\*\*

### **Plateau de Fromages Prédécoupés**

\*\*\*

### **Desserts :**

Tarte Crumble aux Pommes  
Fondant à la Noix de Coco et Chocolat BIO



**Notre matériel et  
biodégradable**

*Pensez à l'environnement*



## Buffet Chaud

Notre buffet est étudié pour être mangé chaud grâce au prêt de matériel électrique  
Pour plus de simplicité et de convivialité, le plat chaud sera déjà portionné.

Il n'y a plus qu'à déguster !

Minimum 15 Personnes



### Buffet "PICASSO" 24.90€ HT

Salade de Céleri, Lardons, Emmental à l'Huile Fumée  
(Possibilité sans porc, voir avec le service commercial)

Salade Frisée, Gorgonzola, Poire et Noix

\*\*\*

Madeleine au Thon

Feuilleté de Patate Douce au Mont d'Or **(AOP)**

\*\*\*

Dos de Merlu Façon Dieppoise

Brochette Pièce du Bouché (Selon Arrivage)

Poêlée de Pommes de Terre Françaises, Brocolis, Champignons et Haricots Verts

Riz Pilaf

\*\*\*

Plateau de Fromages Prédécoupés

\*\*\*

Entremet au Chocolat et Spéculoos

Corbeille de Fruits Frais



**Notre matériel et  
biodégradable**

*Pensez à l'environnement*



# Les Canapés Salés

(Nos cocktails peuvent être adaptés face à la crise sanitaire en assiette individuelle ou avec des pics sur chaque pièce)



## Coffret du Jardinier

**20 Pièces 24,00€ HT**

**40 Pièces 45,00€ HT**

- Nuage de Cumin à la Betterave Crue sur Blinis
- Toast de Carré de Petits Pois et Tomate Confitée
- Emulsion de Carotte Rôtie et Mange Tout
- Comptée de Navet son Pickles de Poivron

## Les Brochettes Fraîcheurs - 36 Pièces 48,90€ HT

- Pétoncle et Ananas Rôti
- Poulet au Pesto et Aubergine
- Bille de Camembert aux Noix
- Aspique de Tomate et Légumes



## Coffret Convivial (à réchauffer)

**20 Pièces 31,90€ HT**

**40 Pièces 60,00 € HT**

- Feuilleté de Patate Douce au Mont d'Or (AOP)
- Rouget-barbet en chemise de pomme de terre
- Cup Cake aux Epinards
- Madeleine au Thon

## Coffret Créatif

**20 Pièces 28,50€ HT**

**40 Pièces 54,90€ HT**

- Carré de Volaille au Parmesan et Abricot Sec
- Nuage de Boudin Blanc et Raisin Rôti
- Opéra d'Houmous et Purée de Petits Pois sur sa Gelée à la Tomate
- Cannelé au Thon, Citron Confit et Aneth

## Mini Pains garnis

**20 Pièces 30,00€ HT**

**40 Pièces 58,90€ HT**

- Boule Campagne Terrine de la Mer Maison et son Fromage à l'Estragon et Tomate
- Bagel Façon Caesar



## Verrines Salées

**12 Pièces 17,70€ HT**

**24 Pièces 33,50€ HT**

- Bavarois de Betteraves et Chèvre Frais
- Purée d'Aubergines et Rillettes de Poulet au Pesto
- Salade de Perles de la Mer



## Les Canapés Salés

(Nos cocktails peuvent être adaptés face à la crise sanitaire en assiette individuelle ou avec des pics sur chaque pièce)

### Coffret Célébration

**20 Pièces 28.90€ HT**

**40 Pièces 55.50€ HT**

- Moelleux aux Olives, Emulsion de Navet à la Coriandre et Volaille Fumée
- Tartelette de Camembert aux Noix
- Moelleux au Poivron Accompagné de sa Mousse au Thon au Paprika et Crevette Rôtie
- Aspic de Courgette Croquante et sa Mousse au Cumin sur Blinis



### Coffret du Chef (à réchauffer)

**20 Pièces 35.10€ HT**

**40 Pièces 61.70€ HT**

- Croustilles au fromage
- Mini Hamburger
- Feuilleté Boursin
- Croque Monsieur

### Coffret Audacieux

**20 Pièces 39.75€ HT**

**40 Pièces 78.00€ HT**

- Filet de Canard Fumé Maison sur son Moelleux de Légumes et sa Mousse de Vin
- Spirale de Saumon Champêtre
- Foie Gras au Croquant de Chocolat sur son Pain d'Epices
- Sablé de Tomate et sa Panacotta à la Roquette Accompagné de son Copeau de Parmesan

### Coffret Flatteur

**20 Pièces 28.50 € HT**

**40 Pièces 55.75€ HT**

- Sablé au Curry et sa Sphère de Crevettes et Petits Pois
- Finger de Saumon à l'Estragon et Asperge
- Sablé au Parmesan, Béchamel au Pesto et Pétoncle
- Cône de Tortillas au Nuage de Panais et son Croquant de Carotte

### Canapés Cocktail

**20 Pièces 29,00€ HT**

**40 Pièces 57,00€ HT**

- Rillettes d'Aubergine et Carré de Fêta
- Club Polaire au Rôti de Bœuf et Crème Forestière
- Blinis de Fromage Frais, Raisin Sec et Noisette
- Toast de Roquette Haché et Jambon de Pays



### Les Mini Sandwichs

**20 Pièces 38,00€ HT**

**40 Pièces 75,00€ HT**

- Wrap de Rôti de Bœuf à la Mexicaine
- Navette de Saumon Fumé et Concombre



## Les Mignardises Sucrées

(Nos cocktails peuvent être adaptés face à la crise sanitaire en assiette individuelle ou avec des pics sur chaque pièce)

### Mini Macaron - la pièce 1.35€ HT

(Assortiment de macarons : pistache, vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco/passion, cassis violette, framboise/litchi/rose, Mangue, pomme)

### Coffret Complice

**20 Pièces 26,75 € HT**

**40 Pièces 51,95 € HT**

- Eclair Café/Chocolat
- Moelleux Chocolat
- Financier à la Pistache et son Dôme Framboises
- Cheese-cake à la Rose et Citron Confit



### Coffret Malin

**20 Pièces 27,00 € HT**

**40 Pièces 52,90 € HT**

- Bouchée Bueno
- Financier à l'Amande et Nuage de Miel
- Opéra à l'Orange et Mousse au Chocolat
- Triangle à l'Ananas et Noix de Coco

### Brochettes de Fruits de Saison 33.75€ HT

**30 Pièces**

### Mini Cannelé Bouchée ou Fourrés – la pièce 0.95€ HT

### Coffret Charmeur

**20 Pièces 26.50 € HT**

**40 Pièces 48.50 € HT**

- Financier Chocolat et sa Chantilly Amaréna
- Tarte au Caramel et Poire
- Gâteau au Yaourt et Fruits Confits
- Financier Dôme Pomme et Croquant au Chocolat







## C'EST AUSSI...

### *Organisation Complète de vos Evènements Professionnels*

- Location de Matériels et Mobiliers
- Mise en scène de votre réception  
(Décoration, Fleurs, Stand Culinaire...)
- Organisation d'évènements ciblés :  
Drapeau de chantier, repas d'Affaire,  
Salon, Arbre de Noël, Vœux, Barbecue ...
- Maître d'Hôtel qualifié pour toutes prestations  
de services

### *Un Partenaire de confiance pour vos Réceptions privées*

*Anniversaire, Mariage, Fête de famille...*

*Chaque jour notre équipe imagine le meilleur pour  
que votre réception soit unique !!!*

Contactez notre service commercial au  
**01 49 81 95 54**





# Les Petits Déjeuners et Pauses

Votre Pause café Nespresso :

Machine + 30 dosettes de cafés : 30.00€ HT - Dosettes supplémentaires 0.55€ HT

## Formule Bords de Marne – 5.00€ ht/pers

*(minimum 15 personnes)*

*mini viennoiseries  
chouquettes  
thermos de café et thé  
eau minérale  
jus d'orange  
matériel jetable*

## Formule Prestige – 8.95€ ht/pers

*(minimum 15 personnes)*

*Mini viennoiseries  
Chouquettes  
Café nespresso  
Thermos de thé  
Eau minérale  
Jus de fruits frais  
Matériel jetable*

## Les Boissons Froides

Jus d'Orange Joker 1L	4.30€ HT
Jus Multi-Fruits Joker 1L	4.50€ HT
Coca-Cola 1.25L	3.00€ HT
Cristaline 1.5L	1.60€ HT
Badoit 1L	3.20€ HT
Perrier 1L	3.10€ HT

## Les Boissons Chaudes (1 L)

Le Thermos de Café	6.70€ HT
Le Thermos de Thé	7.90€ HT

# Les Petits Déjeuners et Pauses

---

<b>Mini Viennoiseries</b> <i>La pièce</i>	<b>0.90€ HT</b>
<b>Chouquettes sucrées</b> <i>10 pièces</i>	<b>4.50€ HT</b>
<b>Mini Donut's</b> <i>La pièce</i>	<b>1.05€ HT</b>
<b>Madeleine Individuelle</b> <i>La pièce</i>	<b>0,70€ HT</b>
<b>Biscuits Secs en corbeille</b> de 50 pièces	<b>22.50€ HT</b>
<b>Madelinettes</b> (chocolat et nature)36 pièces	<b>7.20€ HT</b>
<b>Corbeille de Fruits Frais</b>	<b>45.50€ HT</b>



**Matériel jetable :4.10€ ht pour 10 personnes**

---





*Un Anniversaire à Souhaiter ?*

*Un Baptême à Célébrer ?*

*Des fêtes de fin d'année à Organiser ?*

*Gâteaux personnalisés, plats cuisinés, Coffrets Gourmands, spiritueux, Saumon fumé et Foie gras Maison ...*

*Votre imagination comme seule limite...*

**La Tourelle**  
traiteur

# Conditions Générales

---

- Tous les prix de notre catalogue sont exprimés en H.T.  
(En cas de changement de taux de TVA, le taux appliqué sera celui en vigueur au jour de la livraison de votre commande.)
- Un acompte de 30 % sera exigé pour réserver votre prestation.
- Pour une première commande, le règlement sera demandé lors de la livraison (Par chèque).
- Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la facturation et à la stricte condition d'avoir fait l'objet d'une réclamation écrite préalable.
- Toute commande directe par téléphone ou email doit être confirmée par nous-mêmes, ce qui atteste de la prise en compte de votre prestation. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter.
- Les devis devront impérativement être retournés avec votre mention "bon pour accord" par email dans les délais indiqués.
- Il est possible d'ouvrir un compte Entreprise avec l'accord de la direction de la Tourelle avec paiement sous 30 jours net.
- Les Prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.
- Veuillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées. Toute information erronée engendrant un retard de livraison ne pourra être imputée à La Tourelle.
- Dans le cas où vous seriez absents dans le créneau de livraison prévu, notre livreur ne pourra patienter. Une livraison au tarif 'Express' (double) sera à nouveau assurée en fin de tournée, sans garantie d'horaires.
- Pour des livraisons avec accès compliqué ou sans ascenseurs, des frais de manutentions seront facturés.
- Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.
- La Tourelle ne prendra en compte que les réclamations formulées par écrit 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.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.  
Respectez les conditions de conservation, (+ 3°C). Les produits sont à consommer le jour de la livraison.
- En cas de fortes températures, des boîtes isothermes (facturé 15€ ht/boîte) sont proposées. Elles permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits et doivent être demandées par le client.
- Pour des cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous consulter par écrit, en nous précisant la nature l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose et végétarien sont disponibles.
- L'appellation des vins et les Millésimes peuvent être modifiés selon nos réserves.
- La durée de vacation minimum d'un maître d'hôtel est de 6 heures, elle inclue l'installation et le débarrassage.
- Photos non contractuelles.
- Une commande peut être annulée ou modifiée 3 jours francs et ouvrables. Pour être valable, vous devrez nous confirmer votre modification, par email.
- Toutes commandes passées pour une livraison le jour même ne peuvent être annulées et seront facturées en intégralité.
- La responsabilité de La Tourelle, ou de ses partenaires, 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.
- Toutes commandes implique l'adhésion à nos conditions générales de vente.



230 bis avenue de la République - 94700 MAISONS-ALFORT

Tél : 01.49.81.95.54

[www.la-tourelle.com](http://www.la-tourelle.com) - [info@la-tourelle.com](mailto:info@la-tourelle.com)