

CROZY



La carte

Composé le matin même,
livré prêt à servir.

Traiteur d'entreprise à Paris et en Île-de-France, grands événements partout en France

PETIT-DÉJEUNER • PAUSE CAFÉ • PLATEAUX-REPAS • BUFFETS • COCKTAILS • SÉMINAIRE • OFFRES

Le traiteur des entreprises, du café d'accueil à la convention

Crozy compose et livre les repas des entreprises : petits-déjeuners, pauses, plateaux-repas, buffets, cocktails et journées de séminaire. Nous livrons Paris et toute l'Île-de-France, et les grands événements partout en France, du comité de dix personnes à la convention de cinq mille.



01 Composé le matin même

Chaque formule est composée le jour de la livraison, à partir de produits frais et de saison.

02 Livré prêt à servir

Plateaux prêts à poser, vaisselle jetable comprise : vos convives se servent. Le dressage du buffet est proposé en option.

03 Île-de-France et toute la France

Livraison offerte à Paris et en Île-de-France (90 € en Seine-et-Marne). Grands événements dans toute la France continentale, sous 48 h dans les villes proches, 72 h ailleurs.

04 Prix nets, réponse rapide

Commande en ligne au prix affiché, sans devis ni appel, ou proposition sur mesure sous 2 heures en journée.

24 h

de délai pour la plupart des formules

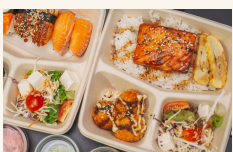
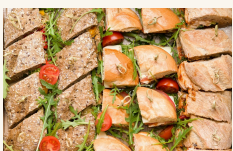
10 à 5 000

convives, du comité à la convention

2 h

pour une proposition sur mesure, en journée

Sommaire

	01	Petit-déjeuner ACCUEIL DU MATIN	04
	02	Pause café ENTRE DEUX SESSIONS	06
	03	Plateaux-repas DÉJEUNER EN RÉUNION	08
	04	Buffets DÉJEUNER À PARTAGER	10
	05	Cocktails RECEVOIR DEBOUT	12
	06	Séminaire TOUTE LA JOURNÉE	14
	07	Offres SUR LA DURÉE ET EN GRAND	16
Pour accompagner	18	Informations pratiques	19
Partout en France	19	Commander	20

Prix nets par personne, sauf mention contraire. Chaque formule se commande en ligne au prix affiché ; pour un événement sur mesure, demandez une proposition.

[English version: crozytraiteur.fr/en/menu](https://crozytraiteur.fr/en/menu)



01 ACCUEIL DU MATIN

Petit-déjeuner

Pour un comité qui démarre tôt, un séminaire ou l'accueil de mille participants : viennoiseries pur beurre, jus d'orange pressé, café à volonté et fruits de saison, composés le matin même.

Pour accompagner

Jus de fruits pressés	2,50 €
Par personne, 25 cl	

Café et thé à volonté	2,20 €
Par personne, en thermos	

Corbeille de fruits frais XXL	2,90 €
Par personne	

Softs	3,00 €
Par personne : sodas, thés glacés	

Plateau de fromages affinés	3,20 €
Par personne	

Mignardises sucrées	4,90 €
Par personne, 3 pièces	

01
Petit-déjeuner Équilibré

1 verrine granola et yaourt par personne
Végétarien
Sans porc

Verrines de granola et yaourt, salade de fruits frais préparée le matin, pains aux céréales : un petit-déjeuner léger et gourmand.

11,90 €

par personne

Formule 20 personnes
soit 238 €

02
Petit-déjeuner Continental

2 mini-viennoiseries par personne
Végétarien

Mini-viennoiseries pur beurre, jus de fruits pressé, café, thé et infusions à volonté, fruits frais de saison : la formule de référence.

11,90 €

par personne

Formule 20 personnes
soit 238 €

Formule 10 personnes :
11,90 € par personne

03
Petit-déjeuner grand format

1,5 viennoiserie par personne
Végétarien
Sans porc

Viennoiseries pur beurre, pains, beurre et confitures, fruits de saison, jus d'orange pressé et café à volonté, calibrés pour les grands accueils.

dès **10,90 €**

par personne

Prix dégressif
selon l'effectif

CONVIVES	100	200	500	1 000	2 000	5 000
	11,30 €	11,30 €	11,30 €	10,90 €	10,90 €	10,90 €

04
Petit-déjeuner networking grand format

1,5 viennoiserie par personne
Sans porc

Un accueil sucré-salé pour faire connaissance : viennoiseries, mini-sandwichs, verrines, fruits taillés et mignardises, jus pressé, softs et café.

dès **18,30 €**

par personne

Prix dégressif
selon l'effectif

CONVIVES	100	200	500	1 000	2 000	5 000
	18,90 €	18,90 €	18,90 €	18,90 €	18,30 €	18,30 €

05
Petit-déjeuner Signature Direction

2 viennoiseries par personne
Sans porc

Saumon fumé et blinis tièdes, œufs brouillés, viennoiseries pur beurre et jus pressés minute : le petit-déjeuner complet des comités de direction.

25,60 €

par personne

Formule 20 personnes
soit 512 €

Allergènes indiqués sur chaque fiche du site. Option végétarienne systématique ; sans porc, sans gluten, vegan et halal à préciser à la commande.



02 ENTRE DEUX SESSIONS

Pause café

La pause qui relance l'attention, en version fruitée, sucrée ou salée : de quoi tenir une matinée de formation ou un après-midi de plénière, livré prêt à poser.

Pour accompagner

Jus de fruits pressés

2,50 €

Par personne, 25 cl

Café et thé à volonté

2,20 €

Par personne, en thermos

Corbeille de fruits frais XXL

2,90 €

Par personne

Softs

3,00 €

Par personne : sodas, thés glacés

Plateau de fromages affinés

3,20 €

Par personne

Mignardises sucrées

4,90 €

Par personne, 3 pièces

01

Pause détox & vitalité

25 cl de jus pressé à froid par personne

Végétarien Vegan Sans gluten Sans porc

Jus de fruits et légumes pressés à froid, energy balls, fruits frais découpés et verrines de chia : une pause vegan et sans gluten.

7,10 €

par personne

Formule 20 personnes

soit 142 €

02

Pause café gourmande

2 mignardises sucrées par personne

Végétarien

Financiers, cookies et madeleines, corbeille de fruits frais, café, thé et infusions à volonté : la pause qui rythme une matinée de travail.

8,70 €

par personne

Formule 20 personnes

soit 174 €

03

Pause fruits frais de saison

Végétarien Vegan Sans gluten Sans porc

Corbeilles, brochettes et salades de fruits de saison, jus pressés, café et thés : la pause fraîche des congrès et des grands effectifs.

dès 7,70 €

par personne

Prix dégressif selon l'effectif

	100	200	500	1 000	2 000	5 000
CONVIVES	8,20 €	8,10 €	8,00 €	7,90 €	7,80 €	7,70 €

04

Pause mignardises sucrées

Végétarien Sans porc

Mini-éclairs, macarons, tartelettes aux fruits, cannelés et financiers, avec café, thés et infusions : la pause sucrée des après-midi de séminaire.

10,20 €

par personne

Formule 50 personnes

soit 510 €

05

Apéritif salé au bureau

3 mini-clubs sandwichs par personne

Sans porc

Mini-clubs, cakes salés, verrines de houmous et de guacamole, mini-quiches : la pause salée qui prolonge la matinée jusqu'au déjeuner.

16,90 €

par personne

Formule 20 personnes

soit 338 €

Allergènes indiqués sur chaque fiche du site. Option végétarienne systématique ; sans porc, sans gluten, vegan et halal à préciser à la commande.



03 DÉJEUNER EN RÉUNION

Plateaux-repas

Entrée, plat, fromage et dessert dans un plateau individuel, couverts et serviette compris : chacun déjeune sans quitter la réunion. À l'unité ou en formule, viande, poisson ou végétarien.

Pour accompagner

Jus de fruits pressés	2,50 €
Par personne, 25 cl	

Café et thé à volonté	2,20 €
Par personne, en thermos	

Corbeille de fruits frais XXL	2,90 €
Par personne	

Softs	3,00 €
Par personne : sodas, thés glacés	

Plateau de fromages affinés	3,20 €
Par personne	

Mignardises sucrées	4,90 €
Par personne, 3 pièces	

01

Plateau-repas Végétarien

Végétarien Sans porc

Falafels et houmous, risotto d'épeautre aux champignons, salade de lentilles, chèvre au miel et cheesecake vanille : rassasiant, sans viande.

27,40 €

le plateau
À l'unité

02

Plateau-repas Gastronomique

Option végétarienne Sans porc

Une entrée, un plat au choix viande, poisson ou végétarien, une portion de fromage et un dessert pâtissier : le menu complet des réunions de travail.

36,30 €

le plateau
À l'unité

03

Plateau-repas Bistrot parisien

Option végétarienne Sans porc

Œufs mimosa, puis volaille forestière, lieu jaune à l'oseille ou gratin au comté, fromage affiné, mousse au chocolat ou tarte fine aux pommes.

dès 31,30 €

par personne
Prix dégressif
selon l'effectif

	100	200	500	1 000	2 000	5 000
CONVIVES	33,90 €	33,30 €	32,90 €	32,30 €	31,90 €	31,30 €

04

Plateau-repas Tradition

Sans porc

Ballotine de volaille, effiloché de bœuf façon bourguignon et écrasé de pommes de terre, fromage affiné et pain aux noix, fondant au chocolat.

35,90 €

le plateau
À l'unité

05

Plateau-repas Grande table

Option végétarienne Sans porc

Foie gras mi-cuit et chutney de figues, magret au miel, turbot ou tatin de légumes, trois fromages affinés, dessert au chocolat : pour les rendez-vous importants.

48,90 €

par personne
Formule 10 personnes
soit 489 €

Allergènes indiqués sur chaque fiche du site. Option végétarienne systématique ; sans porc, sans gluten, vegan et halal à préciser à la commande.



04 DÉJEUNER À PARTAGER

Buffets

Entrées, plats, fromages et desserts livrés prêts à poser, avec une alternative végétarienne : le format qui nourrit une équipe entière ou une plénière, jusqu'à cinq mille convives.

Pour accompagner

Coupe de champagne 8,90 €

Par personne, hors petit-déjeuner et formules halal

Plateau de fromages affinés 3,20 €

Par personne

Forfait froid 69 €

Par tranche de 50 convives : glaçons, seaux et bacs isothermes

Vins blanc et rouge, softs 8,90 €

Par convive, ajouté sur proposition, hors petit-déjeuner et formules halal

Mignardises sucrées 4,90 €

Par personne, 3 pièces

Dressage du buffet sur place dès 90 €

90 € jusqu'à 30 convives, 190 € jusqu'à 100, 390 € jusqu'à 300, au-delà selon l'effectif

01 Buffet séminaire

Option végétarienne

Sans porc

Entrées et crudités, mini-quiches, rôti de dinde sauce champignon ou lasagnes végétariennes, salades, fromages et desserts : un déjeuner complet sans temps mort.

dès **27,30 €**

par personne

Prix dégressif
selon l'effectif

CONVIVES	100	200	500	1 000	2 000	5 000
	29,90 €	29,30 €	28,90 €	28,30 €	27,90 €	27,30 €

02 Buffet végétarien

Végétarien

Sans porc

Curry de légumes au lait de coco, gratin d'aubergines à la mozzarella, salades de lentilles et de quinoa, crumble aux fruits : coloré et rassasiant.

25,80 €

par personne

Formule 20 personnes
soit 516 €

03 Buffet tradition française

Option végétarienne

Pâté en croûte, œufs mimosa, bœuf bourguignon, salade piémontaise, fromages français, tarte Tatin et éclairs : les classiques qui plaisent à tout le monde.

dès **29,30 €**

par personne

Prix dégressif
selon l'effectif

CONVIVES	100	200	500	1 000	2 000	5 000
	31,90 €	31,30 €	30,90 €	30,30 €	29,90 €	29,30 €

04 Buffet déjeuner Signature

Option végétarienne

Sans porc

Trois entrées, deux plats chauds et une alternative végétarienne, salades, quatre fromages affinés et trois desserts : environ 450 g par convive.

33,90 €

par personne

Formule 20 personnes
soit 678 €

05 Buffet gastronomique

Option végétarienne

Sans porc

Foie gras mi-cuit, saumon fumé et tartare de Saint-Jacques, filet de bœuf sauce Périgueux ou risotto truffé, fromages affinés, entremets : notre buffet le plus complet.

45,90 €

par personne

Formule 20 personnes
soit 918 €

Allergènes indiqués sur chaque fiche du site. Option végétarienne systématique ; sans porc, sans gluten, vegan et halal à préciser à la commande.



05 RECEVOIR DEBOUT

Cocktails

De 11 à 18 pièces salées et sucrées par personne, froides et chaudes, présentées sur plateaux prêts à poser : afterwork, lancement, inauguration ou soirée clients.

Pour accompagner

Coupe de champagne 8,90 €

Par personne, hors petit-déjeuner et formules halal

Mignardises sucrées 4,90 €

Par personne, 3 pièces

Dressage du buffet sur place dès 90 €

90 € jusqu'à 30 convives, 190 € jusqu'à 100, 390 € jusqu'à 300, au-delà selon l'effectif

Vins blanc et rouge, softs 8,90 €

Par convive, ajouté sur proposition, hors petit-déjeuner et formules halal

Forfait froid 69 €

Par tranche de 50 convives : glaçons, seaux et bacs isothermes

Mange-debout avec housse 29 €

L'unité, au-delà de 100 convives

01

Cocktail Déjeunatoire

7 pièces salées et 4 sucrées par personne **Sans porc**

Club sandwiches, wraps de saumon, bruschettas, verrines de saison, mini-quiches et samoussas chauds, puis mini-éclairs et tartelettes : onze pièces bien équilibrées.

20,30 €

par personne
Formule 20 personnes
soit 406 €

02

Cocktail méditerranéen

9 pièces salées et 4 sucrées par personne **Végétarien** **Sans porc**

Mezzés en verrines, feuilles de vigne, feta marinée, mini-fougasses aux olives et falafels, baklavas : treize bouchées du Sud, entièrement végétariennes.

25,90 €

par personne
Formule 20 personnes
soit 518 €

03

Cocktail signature grand format

10 pièces froides, 5 chaudes et 3 sucrées par personne **Option végétarienne** **Sans porc**

Mini-burgers, gyozas, yakitoris, gambas poêlées, blinis au saumon fumé, ardoises de fromages et macarons : dix-huit pièces pour les grandes soirées.

dès 31,30 €

par personne
Prix dégressif
selon l'effectif

CONVIVES	100	200	500	1 000	2 000	5 000
	33,90 €	33,30 €	32,90 €	32,30 €	31,90 €	31,30 €

04

Cocktail Dînatoire Signature

10 pièces froides, 4 chaudes et 3 sucrées par personne

Mini-burgers, gyozas et bouchées de gambas en chaud, blinis au saumon, fromages affinés et macarons : dix-sept pièces, de quoi dîner debout.

32,90 €

par personne
Formule 30 personnes
soit 987 €

05

Cocktail terre et mer

10 pièces froides, 4 chaudes et 2 sucrées par personne **Option végétarienne** **Sans porc**

Côté mer, saumon fumé, tartare de dorade, gambas et Saint-Jacques poêlées ; côté terre, effiloché de bœuf, volaille et mini-burgers. Seize pièces.

46,90 €

par personne
Formule 50 personnes
soit 2 345 €

Allergènes indiqués sur chaque fiche du site. Option végétarienne systématique ; sans porc, sans gluten, vegan et halal à préciser à la commande.



06 TOUTE LA JOURNÉE

Séminaire

Accueil café, pause du matin, déjeuner, pause de l'après-midi et cocktail de clôture : toute la journée en une seule commande, composée le matin même.

Pour accompagner

Coupe de champagne 8,90 €

Par personne, hors petit-déjeuner et formules halal

Forfait froid 69 €

Par tranche de 50 convives : glaçons, seaux et bacs isothermes

Mange-debout avec housse 29 €

L'unité, au-delà de 100 convives

Vins blanc et rouge, softs 8,90 €

Par convive, ajouté sur proposition, hors petit-déjeuner et formules halal

Dressage du buffet sur place dès 90 €

90 € jusqu'à 30 convives, 190 € jusqu'à 100, 390 € jusqu'à 300, au-delà selon l'effectif

Table de buffet nappée 49 €

L'unité, au-delà de 100 convives

01

Séminaire journée essentiel

Option végétarienne

Sans porc

Viennoiseries et jus pressé à l'accueil, mini-cakes salés, buffet de salades et de plats du jour, mignardises, puis huit pièces de cocktail.

72,20 €

par personne

Formule 20 personnes

soit 1 444 €

02

Séminaire journée méditerranéen

Option végétarienne

Sans porc

Thé à la menthe et cakes aux agrumes, buffet de taboulé, brochettes de poulet, poisson à la plancha et falafels, baklavas, puis cocktail de mezzés.

79,90 €

par personne

Formule 50 personnes

soit 3 995 €

03

Séminaire journée grand format

Option végétarienne

Accueil, pause, buffet avec deux plats chauds et un plat végétarien, pause sucrée, puis dix pièces de cocktail : la journée de convention clé en main.

dès 77,30 €

par personne

Prix dégressif selon l'effectif

CONVIVES	100	200	500	1 000	2 000	5 000
	79,90 €	79,30 €	78,90 €	78,30 €	77,90 €	77,30 €

04

Séminaire journée signature

Option végétarienne

Sans porc

Smoothies et financiers le matin, buffet chaud de volaille, bœuf braisé et risotto, fromages affinés, éclairs, puis cocktail dînatoire de onze pièces.

82,30 €

par personne

Formule 20 personnes

soit 1 646 €

05

Séminaire journée comité de direction

Option végétarienne

Sans porc

Brioche garnies et macarons, filet de bœuf, saumon gravlax, volaille rôtie et risotto truffé au déjeuner, éclairs, puis quinze pièces de cocktail dînatoire.

111,30 €

par personne

Formule 10 personnes

soit 1 113 €

Allergènes indiqués sur chaque fiche du site. Option végétarienne systématique ; sans porc, sans gluten, vegan et halal à préciser à la commande.



07 SUR LA DURÉE ET EN GRAND

Offres

Un salon de plusieurs jours, un tournage, des déjeuners d'équipe chaque semaine, une convention de cinq mille personnes ou une table halal : des formats pensés pour durer ou pour le volume.

Salon professionnel, tournage, contrat régulier et grand événement : offres 01 à 04, page 17.

05 Traiteur halal

Halal

Sans porc

Sans alcool

Petit-déjeuner, plateau-repas, buffet ou cocktail entièrement halal : viandes halal, zéro porc, zéro alcool, plateaux fermés et identifiés, séparés du reste. **Délai de 48 h, 24 h pour le cocktail.**

Petit-déjeuner halal **18,90 €**
Par personne, formule 20 personnes (378 €)

Buffet déjeuner halal **39,90 €**
Par personne, formule 30 personnes (1 197 €)

Cocktail halal, 16 pièces **30,90 €**
Par personne, formule 50 personnes (1 545 €)

Plateau-repas halal **30,30 €**
2 menus au choix, à l'unité

01 Salon professionnel

dès **52,90 €** par personne et par jour

DURÉE	1 à 4 jours	5 à 14 jours	Dès 15 jours
	58,90 €	55,90 €	52,90 €

L'équipe du stand nourrie et le lounge VIP réassorti aux heures d'affluence, livrés avant l'ouverture des portes, sur toute la durée du salon.

- Équipe de stand : accueil du matin, déjeuner individuel ou partagé, boissons chaudes et fraîches en continu
- Lounge VIP : pièces cocktail froides et sucrées en réassort programmé, de 36 à 58 € par visiteur et par jour selon le nombre de pièces
- Livraisons fractionnées : rien ne reste à température ambiante toute la journée
- Porte de Versailles, Paris Nord Villepinte, Palais des Congrès, Le Bourget

02 Tournage

dès **52,90 €** par personne et par jour

DURÉE	1 à 4 jours	5 à 14 jours	Dès 15 jours
	58,90 €	55,90 €	52,90 €

Petit-déjeuner avant le premier appel, déjeuner livré à part pour arriver frais, table de snacks tenue toute la journée : sans cuisine, sans branchement.

- Matin : pains et viennoiseries, fruits frais, yaourts, jus pressés, café en thermos
- Midi, seconde livraison comprise : sandwichs, salades composées, fromages, fruits ou pièces sucrées
- Toute la journée : fruits secs, barres de céréales, fruits frais, boissons chaudes et jus
- Effectif ajustable chaque semaine, jusqu'au vendredi pour la semaine suivante
- Devis, conditions et factures aussi en anglais

03 Contrat régulier

jusqu'à **-15 %** sur le prix de la carte

REMISE	Mois 1 et 2	Mois 3 à 6	Dès le mois 7
	-5 %	-10 %	-15 %

La même livraison, le même jour, à la même heure, sans commande à repasser : vos déjeuners d'équipe chaque semaine, avec une remise qui grandit.

- Engagement de 12 mois, une facture par mois
- Effectif déclaré, révisable chaque mois avant le 20
- Formules qui tournent d'une semaine sur l'autre
- Régimes enregistrés une fois pour toutes, jours fériés retirés du calendrier
- Règlement le 25 pour le mois suivant, par carte

04 Grand événement

200 à 5 000 convives

Tarif dégressif à chaque palier

Conventions, plénières,ancements et soirées de 200 à 5 000 convives : plusieurs postes identiques plutôt qu'une file d'attente, tarif dégressif.

- Petits-déjeuners d'accueil, pauses, plateaux-repas, buffets, cocktails et journées complètes
- Paliers à 200, 500, 1 000, 2 000 et 5 000 convives, jusqu'à 9 % de moins par personne qu'au format 100
- Délais : 48 h jusqu'à 200 convives, 3 jours à 500, 4 jours à 1 000, 5 jours à 2 000, 7 jours au-delà
- Postes de distribution répartis dans l'espace, livraisons et réassorts fractionnés
- Logistique comprise à Paris et en Île-de-France, Seine-et-Marne avec un supplément de 90 €



OPTIONS

Pour accompagner

Boissons, gourmandises et logistique s'ajoutent à la commande, selon la formule et l'effectif. La vaisselle jetable est comprise dans toutes les formules.

Boissons et gourmandises

Jus de fruits pressés 2,50 €

Par personne, 25 cl

Café et thé à volonté 2,20 €

Par personne, en thermos

Vins blanc et rouge, softs 8,90 €

Par convive, ajouté sur proposition, hors petit-déjeuner et formules halal

Corbeille de fruits frais XXL 2,90 €

Par personne

Softs 3,00 €

Par personne : sodas, thés glacés

Coupe de champagne 8,90 €

Par personne, hors petit-déjeuner et formules halal

Plateau de fromages affinés 3,20 €

Par personne

Mignardises sucrées 4,90 €

Par personne, 3 pièces

Logistique et sur place

Forfait froid 69 €

Par tranche de 50 convives : glaçons, seaux et bacs isothermes

Mange-debout avec housse 29 €

L'unité, au-delà de 100 convives

Dressage du buffet sur place dès 90 €

90 € jusqu'à 30 convives, 190 € jusqu'à 100, 390 € jusqu'à 300, au-delà selon l'effectif

Table de buffet nappée 49 €

L'unité, au-delà de 100 convives

Décoration florale sur devis

Selon l'événement

Informations pratiques

01 Commander

En ligne, au prix affiché, sans devis ni appel. Pour un événement sur mesure, proposition sous 2 heures en journée (9 h-18 h), avant midi pour une demande du soir ou de la nuit.

02 Délais

Dès 24 h pour la plupart des formules ; 48 h dès 100 convives, puis davantage selon l'effectif, jusqu'à 7 jours pour 5 000. Le délai exact figure sur chaque fiche du site.

03 Livraison

Offerte à Paris et en Île-de-France, sur le créneau convenu (90 € en Seine-et-Marne) ; hors Île-de-France, logistique chiffrée à la distance réelle.

04 Minimum de commande

300 € par livraison.

05 Règlement

Intégral à la commande, par paiement carte sécurisé ; pour les commandes d'entreprise importantes, virement sur bon de commande signé.

06 Allergènes et régimes

Allergènes indiqués sur chaque fiche du site. Option végétarienne systématique ; sans porc, sans gluten, vegan et halal à préciser à la commande.

07 Vaisselle

Jetable et comprise : assiettes, gobelets, couverts et serviettes.

08 Sur place

Tout arrive prêt à servir. Le dressage du buffet est proposé en option, à partir de 90 €.

Prix nets en euros. TVA non applicable, art. 293 B du CGI.

PARTOUT EN FRANCE

Grands événements partout en France

Conventions, salons, soirées clients, hospitalités sportives, festivals : nous livrons vos grands événements dans toute la France continentale, de cent à plusieurs milliers de convives. Sous 48 h dans les villes proches, d'Orléans à Rouen, Tours ou Deauville, sous 72 h partout ailleurs, de Lyon à Marseille, Bordeaux ou Lille. Une seule proposition pour plusieurs jours, repas et lieux de livraison, logistique chiffrée à part, à la distance réelle, et règlement à la commande, par carte ou, pour les commandes importantes, par virement sur bon de commande signé.





Une formule pour chaque moment de l'entreprise

Petit-déjeuner d'accueil, pause, plateau-repas, buffet, cocktail ou journée de séminaire : chaque formule est composée le matin même à partir de produits frais et livrée prête à servir, du comité de dix personnes à la convention de cinq mille. Prix nets affichés, commande en ligne en quelques minutes, ou proposition sur mesure sous 2 heures en journée.

COMMANDER

EN LIGNE	crozytraiteur.fr	Au prix affiché, sans devis ni appel.
SUR MESURE	crozytraiteur.fr/devis	Proposition sous 2 heures en journée (9 h-18 h).
TÉLÉPHONE	09 70 70 55 10	Du lundi au vendredi, 10 h-12 h et 14 h-17 h.
E-MAIL	contact@crozytraiteur.fr	Ou par message sur WhatsApp .

Règlement intégral à la commande, paiement par carte sécurisé ; pour les commandes d'entreprise importantes, virement sur bon de commande signé.
Prix nets en euros. TVA non applicable, art. 293 B du CGI.

CROZY