

Coffrets repas

AUTOMNE - HIVER 2011/2012



POTEL & CHABOT

Des coffrets repas
originaux,
tendance
et gourmands,
signés
Potel et Chabot.

Quand les créations Potel et Chabot se font nomades...

Nos Chefs ont imaginé quatre formules coffrets repas en deux cartes, l'une Printemps-Été et l'autre Automne-Hiver. Ces cartes sont élaborées à partir de produits frais de saison qui apportent saveurs, textures, couleurs, odeurs, sous forme de recettes traditionnelles ou revisitées.

Nos propositions sont de véritables repas pour le bureau, que vous ayez des invités de marque, une réunion de travail qui ne peut être interrompue ou que vous ayez tout simplement envie de proposer une pause conviviale et originale à vos collaborateurs.

Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous préparer des coffrets repas casher ou végétarien.

Découvrez la nouvelle gamme de coffrets repas signée Potel et Chabot.



Les coffrets Signature



Dans un élégant coffret, le menu gastronomique élaboré par nos Chefs est dressé sur un set de table. Servi froid, il s'intègre parfaitement dans votre espace de travail, vous offrant en quelques instants les conditions idéales pour partager sans perdre de temps un véritable repas servi dans les règles de l'art de recevoir...



COFFRET DU MARCHÉ

En fonction de l'humeur du Chef, des arrivages de produits frais du marché ou de la météo, une délicate et savoureuse proposition vous est faite...

Consultez-nous au 01 53 23 16 52 pour connaître le contenu du coffret du marché.

58,50 €^{HT}

61,72 €^{TTC}

Option Fromage. Si vous le désirez, nous vous proposons un fromage parfaitement affiné pour compléter votre commande de cette offre du marché.

6 €^{HT}

6,33 €^{TTC}

COFFRET ENTRE TERRE ET MER

- Saint-Jacques et céleri wasabi, salade d'algues
- Filet de bœuf au poivre noir, carottes de Créances et giroles
- Chèvre frais et coing confit
- Riz impératrice à l'orange

62,50 €^{HT}

65,94 €^{TTC}

COFFRET VENT D'OUEST

- Foie gras mi-cuit et artichauts, noisettes grillées
- Dos de cabillaud truffé, potimarron et risotto
- Rocamadour
- Douceur de fromage blanc à la vanille et gelée au thym citron, inclusion de framboises

72,50 €^{HT}

76,49 €^{TTC}

COFFRET CASHER OU VÉGÉTARIEN

Si vous désirez un coffret casher ou un coffret végétarien, nos Chefs sauront répondre à votre attente.

Consultez-nous au 01 53 23 16 52.

Le conseil du sommelier

Rhône, rouge, Côte Rotie «Champin le seigneur» 2008
Domaine Guérin - en culture raisonnée : 34 €^{HT} - 40,66 €^{TTC}

Bourgogne, rouge, Pommard 1^{er} cru les Bertins 2007
Domaine Chantal Lescure - en culture biologique : 56 €^{HT} - 66,98 €^{TTC}

Alsace, blanc, Riesling vignoble d'E 2009
Domaine André Ostertag - en culture biodynamique : 20 €^{HT} - 23,92 €^{TTC}

Consultez également la carte des boissons page 12.

Les Babel Bento



Tendance, moderne et nomade... Un bento gastronomique dans un écrin original et graphique qui s'empporte partout... Tout en transparence, ces trois verrines qui s'empilent vous offrent un menu signé par nos Chefs, de l'entrée au dessert...



BABEL BENTO DU MARCHÉ

En fonction des arrivages du marché, les Chefs Potel et Chabot vous proposent une offre gourmande qui saura vous étonner. Consultez-nous au 01 53 23 16 52 pour connaître le contenu du Babel Bento du marché.

42 €^{HT}44,31 €^{TTC}

BABEL BENTO SAVEUR DU SUD

- Gambas, pomelos et avocat
- Filet de bar mocceca, riz coco et poivron doux
- Croustillant pomme pruneaux

45 €^{HT}47,48 €^{TTC}

BABEL BENTO TRADITION

- Brouillade d'œuf et céleri à la truffe
- Bœuf «ravigote», carottes et fèves
- Poire pochée au caramel réglisse et crumble noisette

47 €^{HT}49,59 €^{TTC}

BABEL BENTO VÉGÉTARIEN

Si vous désirez un Babel Bento végétarien, nos Chefs sauront répondre à votre attente.

Consultez-nous au 01 53 23 16 52.

Option Fromage. Si vous le désirez, nous vous proposons un fromage parfaitement affiné pour compléter votre choix.

5 €^{HT}5,28 €^{TTC}

Le conseil du sommelier

Bourgogne, rouge, Moulin à vent «la Salomine» 2009
Château de Beauregard - en culture raisonnée : 23,5 €^{HT} - 28,11 €^{TTC}

Bordeaux, rouge, Saint-Estèphe cru bourgeois 2004
Château le Bosq : 27,5 €^{HT} - 32,89 €^{TTC}

Loire, blanc, Montlouis Touche Mitaine 2009
Domaine le Rocher des violettes - en culture raisonnée : 17 €^{HT} - 20,33 €^{TTC}

Consultez également la carte des boissons page 12.

Les Wood Box



Des produits authentiques servis dans le plus grand respect de leurs saveurs pour satisfaire les amateurs de produits « nature ».

Boîtes, assiettes et couverts en bois, sac en papier recyclé, les Wood Box s'inscrivent dans notre démarche de développement durable...

Un menu équilibré à assembler au gré de vos envies, entre collaborateurs, idéal pour les réunions de travail que l'on ne veut pas interrompre.



WOOD BOX DU MARCHÉ

En fonction des arrivages du marché, les Chefs Potel et Chabot vous proposent une offre composée de produits de saison, riche de fraîcheur, de goût et d'authenticité.

Consultez-nous au 01 53 23 16 52 pour connaître le contenu de la Wood Box du marché.

32 €^{HT}

33,76 €^{TTC}

WOOD BOX FERMIERÈ

- Salade de chèvre frais, pomme et noix
- Filet de poulet fermier des Landes, graines de courge
- Sarrasin aux herbes
- Carottes au citron
- Tarte aux pommes frites à la cannelle

34 €^{HT}

35,87 €^{TTC}

WOOD BOX MÉDITERRANÉE

- Spaghetti de légumes, crevettes au curcuma
- Daurade grillée, pickles
- Millet aux aromates
- Fenouil à l'orange et coriandre
- Palet au nougat

37 €^{HT}

39,04 €^{TTC}

WOOD BOX VÉGÉTARIENNE

Si vous désirez une Wood Box végétarienne, nos Chefs sauront répondre à votre attente.

Consultez-nous au 01 53 23 16 52.

Option Fromage. Si vous le désirez, nous vous proposons un fromage parfaitement affiné pour compléter votre choix.

5 €^{HT}

5,28 €^{TTC}

Le conseil du sommelier

Loire, rouge, Chinon «les pensées de Pallus» 2008

Domaine les Pallus - en culture raisonnée : 18,5 €^{HT} - 22,13 €^{TTC}

Rhône, rouge, Lirac «Antarès» 2009

Domaine Duseigneur - en culture biodynamique : 18 €^{HT} - 21,53 €^{TTC}

Bourgogne, blanc, Pouilly Fuissé «Clos Varambon» 2009

Château des Rontets - en culture biodynamique : 25 €^{HT} - 29,90 €^{TTC}

Consultez également la carte des boissons page 12.

Les Paniers d'Épicerie

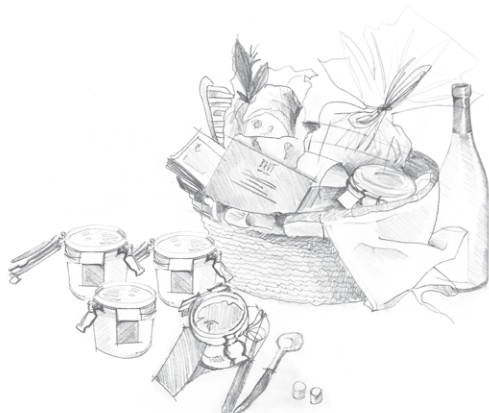
Panier pour 5 personnes



Rien que du frais* ! Des recettes traditionnelles, sucrées ou salées, de fabrication maison et élaborées à partir de matières premières sélectionnées, réunies dans un seul et même panier...

Cassez les codes, innovez, partagez à cinq un véritable repas, entrée, plat, dessert à la fois ludique et gastronomique. Une alternative originale et conviviale aux plateaux repas classiques.

*À consommer dans les 24 heures suivant leur livraison et à conserver entre 0° et 3°C jusqu'au moment de leur consommation.



Nous vous proposons dans chaque offre du Panier :

4 bocaux salés - 2 bocaux sucrés - 1 cake salé
1 cake sucré - 2 pains au levain tranchés
et 1 bouteille de vin :

Bordeaux, rouge, Médoc Cru Bourgeois 2004 - Château La Clave

Vous trouverez également 1 chemin de table - 5 serviettes et
1 jeu de couverts de service Laguiole :
couteau, cuillère, fourchette.

PANIER DU MARCHÉ

En fonction des produits de saison, des arrivages du marché et de la qualité des produits, les Chefs Potel et Chabot préparent des recettes qui s'adaptent et changent fréquemment.

Consultez-nous au 01 53 23 16 52 pour connaître le contenu du panier du jour.

Panier pour 5 personnes **245 €^{HT}** **258,48 €^{TTC}**

PANIER CÔTÉ SUD

- Bar fenouil
- Aubergine
- Chèvre frais et figue
- Duxelles de champignons et crème de fèves
- Cake salé fenouil, tomate
- 2 Bocaux riz au lait mangue
- Cake citron
- 2 pains miche au levain

Panier pour 5 personnes **260 €^{HT}** **274,30 €^{TTC}**

PANIER CÔTÉ SUD-OUEST

- Terrine gasconne
- Saumon et artichaut
- Canard aux poires et céleri
- Arlequin de ratatouille
- Cake salé fenouil, tomate
- 2 Bocaux panna cotta fruits rouges
- Cake citron
- 2 pains miche au levain

Panier pour 5 personnes **270 €^{HT}** **284,85 €^{TTC}**

PANIER À COMPOSER

Nos Chefs vous offrent la liberté de choisir parmi plus de vingt recettes sélectionnées, salées ou sucrées.

Vous composez votre panier selon vos goûts et vos besoins : nombre de bocaux, pains, cake et boissons.

Vous choisissez les recettes en fonction de vos occasions de recevoir : déjeuner, dîner, pique-nique, week-end campagnard, apéritif ludique et convivial... Sucré, salé ou panaché, c'est comme vous le désirez.

Consultez-nous au 01 53 23 16 52.

Option Service de table pour 5 personnes

Vous pouvez commander en complément un service complet d'assiettes, de verres et de couverts pour 5 personnes. Consultez-nous au 01 53 23 16 52.

Consultez également la carte des boissons page 12.

La carte des boissons

LES VINS BLANCS

	€HT	€TTC
Bourgogne, Mâcon-Fuissé 2009		
<i>Domaine Aegerter - en culture raisonnée</i>	16,5	19,73
Loire, Sancerre «le Rochoy» 2009		
<i>Domaine Laporte - en culture biologique</i>	20	23,92

LES VINS ROUGES

Languedoc, Côtes du Roussillon «Pur Sang» 2008,		
<i>Château de Corneilla - en culture raisonnée</i>	15,5	18,54
Bordeaux, Lustrac cru bourgeois 2004		
<i>Château Fourcas Dupré</i>	22	26,31

LES CHAMPAGNES

Henriot Brut Souverain	33	39,47
Moët & Chandon Brut Impérial	47	56,21

LES SOFT DRINKS

Nectar de framboise <i>Alain Milliat</i> 33 cl.....	6	6,33
Jus de raisin rosé <i>Alain Milliat</i> 33 cl.....	3	3,17
Badoit 33 cl.....	2	2,11
Evian 33 cl.....	2	2,11
Coca-Cola 33 cl.....	2	2,11
Coca-Cola light 33 cl.....	2	2,11



Si vous désirez commander des vins mentionnés dans les conseils du sommelier ou d'autres vins de la cave Potel et Chabot, consultez-nous au 01 53 23 16 52.

Comment commander ?

→ 1 VOTRE COMMANDE

Vous nous contactez par email, par téléphone ou par fax, au plus tard la veille avant 16 heures de la date souhaitée de livraison. Vous définissez votre commande avec notre conseiller(e) :

Email : coffretsrepas@poteletchabot.fr
Tél. : 01 53 23 16 52
Fax : 01 53 23 15 47

→ 2 CONFIRMATION DE COMMANDE

Notre conseiller(e) vous confirme votre commande ainsi que son montant par email.

→ 3 VOTRE ACCORD

Vous donnez votre accord en nous retournant notre proposition signée par email ou par fax.

→ 4 LIVRAISON

Du lundi au vendredi de 9 heures à 18 heures (créneau horaire de 2 heures). Jours fériés et vacances scolaires, nous consulter.

FRAIS DE LIVRAISON

Zone I - Paris intra-muros

de 1 à 12 coffrets repas 28 €^{HT} - 33,49 €^{TTC}
Au delà Offert

Zone II - Département 92

de 1 à 12 coffrets repas 47 €^{HT} - 56,21 €^{TTC}
Au delà 24 €^{HT} - 28,70 €^{TTC}

Zone III - Départements 77-78-91-93-94-95

Forfait 71 €^{HT} - 84,92 €^{TTC}

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux coffrets repas de Potel et Chabot, elles ne peuvent en aucun cas être appliquées pour une autre activité (exemple : traiteur).

Pour assurer votre complète satisfaction nous vous prions de bien vouloir noter les points suivants :

1. Conditions et tarifs applicables du 15/09/2011 au 15/04/2012.
2. Toute commande ou modification de commande doit être confirmée par écrit au plus tard la veille avant 16h, selon modèle de notre bon de commande.
3. Nous nous réservons le droit de modifier la composition des coffrets repas en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits.
4. Les conditions de conservation – permettant au client d'optimiser la consommation du produit – sont indiquées sur son emballage conformément au décret n° 2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'information sur l'origine des viandes bovines. Les viandes servies sont d'origine française, hollandaise ou allemande pour le bœuf, française ou hollandaise pour le veau. Nos produits sont à consommer le jour de la livraison, les produits frais sont à conserver entre 0° et 3° C jusqu'au moment de leur consommation.
5. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les marchandises ne seront ni reprises ni échangées.
6. Nous vous rappelons l'importance de l'exactitude des coordonnées de livraison et de facturation. Aucune erreur et aucun retard ne pourra nous être imputé dans le cas d'informations erronées et/ou incomplètes.
7. Toute commande sera payable au comptant à réception de la facture. Tout règlement est à adresser à Potel et Chabot, 3 rue de Chaillot – Paris 16^{ème}. Aucun escompte ne peut être consenti sur le montant de cette facture. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à trois fois le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, nous suspendrons toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action. Pour toute commande supérieure à 1500€ (mille cinq cents euros) HT hors frais de livraison, un acompte de 50% (cinquante pour cent) sera exigé à la commande. Pour toute première commande, le paiement à la commande sera exigé.
8. Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison en s'adressant à notre service commercial du lundi au vendredi de 9h à 18h :
Tél. : 01 53 23 16 52
Fax : 01 53 23 15 47
Courriel : coffretsrepas@poteletchabot.fr
(vacances scolaires et jours fériés, nous consulter).
9. Les présentes Conditions Générales de Vente sont soumises au droit français. Tout litige, à défaut d'accord amiable, sera de la seule compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Paris.



POTEL & CHABOT

Paris • New York • Moscou

3, rue de Chaillot - 75116 Paris
Tél. : 01 53 23 15 15
www.poteletchabot.com