



VOUS PROPOSE SES PRESTATIONS LIVREES PENDANT LE CONFINEMENT

LES PLATEAUX REPAS

(5 plateaux minimum par commande)

Plateau DU JOUR

16.50 € HT

PLATEAU RESERVABLE JUSQU'A 24H AVANT

Le menu sera élaboré par notre chef et sera composé d'une entrée, d'un plat, d'un duo de fromage, d'un petit pain et d'un dessert



Plateau MEETING

18,50 € HT

Nouveauté :

POSSIBILITE D'UN PLAT PRINCIPAL CHAUD
(A faire réchauffer au four traditionnel ou au micro-onde)

+ 0.50 € HT

EXEMPLE DE MENU PLATEAU MEETING

PLATEAU RESERVABLE A PLUS DE 48H AVANT

Salade de perles aux crevettes et crème paprika

Plat froid : Rôti de bœuf, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, salade de brocolis à l'huile de sésame

Ou

Plat chaud: Parmentier de carotte et effiloché de bœuf

Duo de fromages + petit pain

Baba crémeux à l'orange

LES FORMULES

(5 formules minimum par commande)

Formule SANDWICH

1 Sandwich au choix
1 Dessert au choix
1 Bouteille d'eau plate 50 cl

9,50 € HT

Formule BOWL

1 Salade au choix
1 Dessert au choix
1 Bouteille d'eau plate 50 cl

10,50 € HT

Sandwich baguette Poulet :

Poulet, crudités, mayonnaise.

Sandwich baguette rôti de Veau :

Rôti de Veau, beurre de moutarde douce et salade.

Sandwich baguette Mixte :

Jambon, emmental et beurre

La Caesar Bowl :

Poulet fumé, sucrose, tomate, croutons, parmesan, œuf dur et sauce Caesar.

L'Abeille Bowl :

Quinoa, saumon fumé, fèves, carottes, concombre sésame et sauce Miel Soja.

Desserts :

Brownie ou Cookie ou Salade de fruits.



Photos non contractuelles

OPTIONS

BOISSONS NON ALCOOLISEES :

| | |
|---|--------------------------------|
| Forfait softs : | 2.50 € HT par personne. |
| Coca-cola, jus de pomme et jus de poire du Loiret, eau de source plate et eau pétillante. | |
| Petite bouteille de Cristaline 50cl : | 0.50 € HT pièce. |
| Petite bouteille d'eau pétillante 50 cl : | 0.70 € HT pièce. |
| Bouteille de Cristaline 1.5l : | 1.00 € HT pièce. |
| Bouteille d'eau pétillante 1l : | 1.20 € HT pièce. |

BOISSONS ALCOOLISEES :

| | <u>La bouteille</u> |
|---|---------------------|
| Apéritifs : | |
| Pétillant Saint Meyland | 7.05 € HT |
| Vouvray Brut Maréchal. | 9.00 € HT |
| Champagne Cristian Senez, sélection Abeille Royale. | 17.20 € HT |
| Crème de cassis ou pêche ou framboise. | 9.00 € HT |
| Whisky Ballantines, 70 cl. | 20.50 € HT |
| Vins : | |
| Côtes du Lubéron blanc, rouge ou rosé, Domaine Marrenon. | 6.00 € HT |
| Touraine blanc, Terra Ligeria. | 6.00 € HT |
| Cheverny rouge ou blanc, Domaine Sauger. | 8.50 € HT |
| Coteaux du Giennois blanc ou rouge, Les caves de Pouilly. | 8.50 € HT |
| Reuilly rouge ou blanc, Maison Cordaillat. | 11.80 € HT |
| Pouilly fumé blanc, Les caves de Pouilly. | 12.90 € HT |
| Menetou-Salon rouge ou blanc, Domaine Jean Teiller. | 13.60 € HT |
| Bordeaux blanc « Entre deux mers » Château de LIENNES. | 8.30 € HT |
| Bordeaux rouge Château Recougne. | 9.40 € HT |
| Bordeaux rouge Grave Château du Coureau. | 10.60 € HT |
| Bourgogne rouge Haute côte de nuit. | 13.00 € HT |
| Bourgogne blanc Haute côte de Beaune. | 13.00 € HT |

MATERIELS :

| | |
|---|-------------------------------|
| Paquet de 50 gobelets biodégradable 24 cl | 7.50 € HT / le paquet. |
| Paquet de 50 assiettes carrées bio | 5.50 € HT / le paquet. |
| Petite pince en bois pour le service des pièces de cocktail | 1.00 € HT/pièce. |



FRAIS DE LIVRAISON

Livraison en camion frigorifique :

Pour les commandes entre 5 et 9 : **30 € HT.**

Pour les commandes entre 10 et 19 : **20 € HT.**

Pour les commandes de plus de 20 : **livraison offerte.**



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1/Commande

- Le minimum de commande est fixé **à 5 personnes** sous les conditions de règlement des frais de livraison.
- Les informations d'identification du **lieu de livraison et des coordonnées précises** de la personne à contacter sur le lieu de livraison, devront être données à nos services en amont **par écrit et comporter un numéro de portable**. Pour toute erreur sur ces informations, Abeille Royale ne pourra être tenue responsable d'un retard de livraison ou d'une non livraison.

2/Horaires de livraison

Il est possible d'indiquer lors de la réservation, une tranche horaire souhaitée de livraison mais Abeille Royale est tenue d'honorer la livraison de repas du midi entre **10h00 et 13h30**.

3/Livraison

- Les produits seront livrés à l'adresse indiquée par le client sur le bon de commande et sur le mail de confirmation.
- Il est de la responsabilité du client d'effectuer toutes vérifications en s'assurant de la conformité ainsi que de l'état physique de la livraison en présence du livreur ou de la livreuse, soit par lui-même, soit par une personne habilitée par ses soins à réceptionner cette livraison, afin de faire toutes réserves à l'arrivée des produits et de les formuler sur le bon de livraison. En signant sans réserve le bordereau de livraison, le client accepte les produits livrés en l'état et dès lors, aucune réclamation ne sera acceptée.
- Tout retard de plus d'une heure entraînera le remboursement des frais de livraison, sauf cas de force majeure ou événements susceptibles d'empêcher la livraison (embouteillages exceptionnels, manifestation, grève, incident climatique, sinistre affectant les installations d'Abeille Royale).
- Les marchandises doivent être conservées **entre 4 et 6° C** et consommées dans les **5 heures** suivant leur réception.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.
- En cas d'absence du client lors de la livraison de la commande, celle-ci sera récupérée par le service livraison d'Abeille Royale. Le Client ne pourra prétendre à aucun remboursement.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

4/Modifications

- **Toute commande validée par écrit est ferme et définitive.**
- Aucune modification de commande ne pourra être apportée 24h00 ouvrées avant la livraison.

5/ Mesures sanitaires

- Abeille Royale suivait déjà des **règles très strictes de sécurité sanitaire** et les renforce du fait des événements récents : tous nos salariés sont équipés de masques et de gants lors de la production. Les surfaces de travail sont nettoyées et désinfectées entre chaque opération.
- Voici les **règles de livraison** :

RÈGLES DE LIVRAISON

Face à l'épidémie de Covid-19, nous avons mis en place des règles de livraison afin d'assurer votre sécurité et celles de nos livreurs.

- 1 Tous nos livreurs sont équipés de masques et de gants. 
- 2 Évitez tout contact physique direct ou indirect avec nos livreurs durant la livraison. 
- 3 Livraison avec dépose au sol, sur une table ou un chariot, en votre présence (au moins 1 m de distance) sans remise en main propre. 
- 4 Le livreur émargera avec votre accord le bon de livraison en notant le nom, le prénom et la date du jour de livraison. 

Nous restons plus que jamais à vos côtés. Prenez soin de vous et de vos proches.

