



VOUS PROPOSE SES PRESTATIONS LIVREES

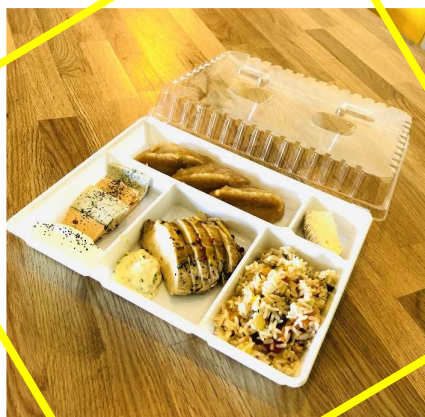
Contactez au 02.38.92.26.34 ou sur contact@abeilleroyale.com

LES PLATEAUX REPAS

(5 plateaux minimum par commande)

Plateau COMPARTIMENTE

12.50 € HT



Plateau MEETING

18,50 € HT



Plateau BUSINESS

24,50 € HT

Nos plateaux se composent :

Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Pain
Verre, couverts et serviette en papier (inclus).

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 Thon :

Thon au fromage frais, roquette et concombres.

Sandwich baguette Végé :

Fromage frais, tomates fraîches, roquette et légumes marinés.

La Caesar Bowl :

Poulet fumé, sucrine, 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

LES BOXES DEJEUNER

(5 boxes minimum par commande)

LA « MIXTE »

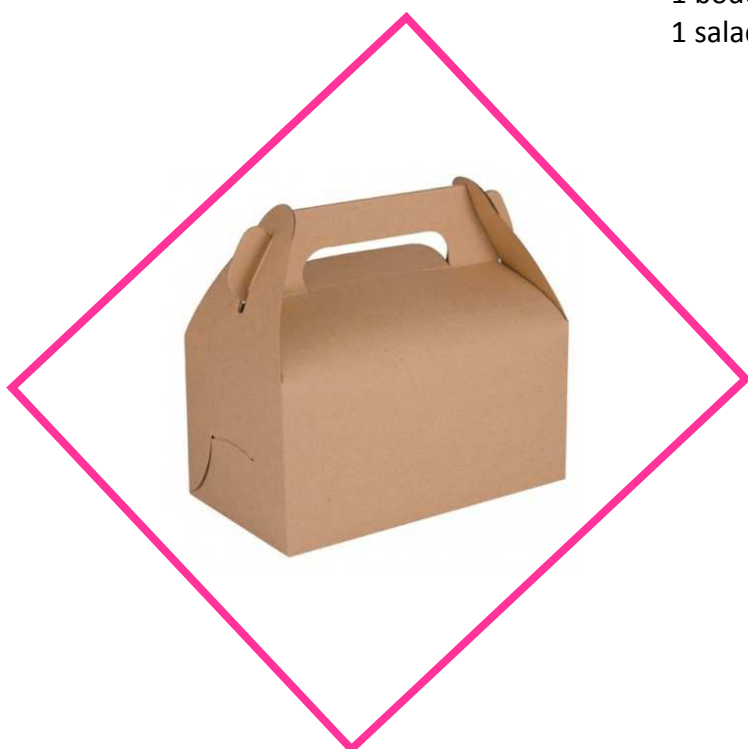
2 wraps saumon
1 french stick jambon beurre
1 navette à la mousse de chèvre frais
1 bodega de salade de perles au saumon et aneth
1 brownie

LA « VOLAILLE »

2 wraps volaille et crème de curry
1 french stick (brie de Meaux)
1 navette à la rilette de poulet
1 bodega de taboulé au poulet
1 cookie

LA « VEGE »

2 wraps courgette et pignons de pin.
1 french stick chèvre miel et noix
1 navette au caviar d'aubergine
1 bodega de salade de légumes croquants
1 salade de fruits



LES PLATEAUX A PARTAGER

(2 plateaux minimum par commande)

LE PLATEAU SALE - 32 PIECES

38,00 € HT

6 mini blinis au saumon fumé et aneth.
6 Canapés de Pain noir et Foie Gras
6 tartinettes de tomates au pesto
7 mini paniers et mousse crevette et crème d'agrumes.
7 sablés à l'encre de seiche et crème de flétan fumé.

LE PLATEAU LUNCH SALE – 25 PIECES

40,00 € HT

5 navettes saumon, beurre de citron et roquette
5 french sticks jambon, beurre
5 navettes à la rillette de Volaille et cornichons aigre doux
5 club-sandwiches aux 2 tapenades
5 navettes noires crevette basilic

LE PLATEAU SUCRE – 32 PIECES

38,00 € HT

6 Mini Paris Brest.
6 Brownies chocolat cranberries.
6 Petits paniers gaufrette au citron.
7 Financiers aux pralines Mazet.
7 Tartelettes poire façon tatin.



FORMULE BUFFET A PARTAGER

(5 personnes minimum par commande)

BUFFET EN LIBRE-SERVICE : Dressé sur plat jetable.

2 entrées au choix :

Terrine de brochet aux asperges vertes, coulis de tomate.

Biscuit roulé au bœuf et à la tomate.

Terrine de lapin aux pralines Mazet de Montargis.

Tarte fine aux légumes du soleil et coulis de roquette.

Planche de charcuteries : saucisson sec et frais, chorizo, jambon...

Assortiment de 3 crudités en fonction de la saison (ex : carottes râpées, céleri rémoulade, radis, champignons émincés à la crème et persillade, betteraves rouges en cube, tomates cerise, bâtonnets de concombre...).

1 viande + 1 poisson au choix :

Rôti de filet de bœuf aux poivres du monde.

Aiguillettes de canard au miel du gâtinais.

Filet de saumon en chaud froid.

Emincé de suprême de volaille en croute d'amandes, cuit à basse température.

Rôti de veau à l'estragon.

Filet de cabillaud poché au lait de coco et curry.

Condiments : mayonnaise, cornichons, beurre...

2 salades au choix :

Salade de Quinoa blanc, courgettes petits pois, menthe et graines assorties

Salade exotique : ananas, crevettes, pamplemousse et cœur de palmier.

Salade de betteraves et cresson.

Pâtes multicolores à la ricotta, pignons de pin, tomates séchées et fleurs de câpres.

Salade de langues d'oiseaux torréfiées (type de pâtes), jambon de pays et tomates séchées.

Salade chinoise : chou rouge, pousses de soja, volaille fumée, carotte râpée et cacahuètes.

Salade de brocolis, feta et noisettes.

Plateau de fromages prédécoupés.

Pain de campagne tranché.

Mignardises : 4 pièces par personne

Mini Paris Brest praliné citron vert.

Mini baba, crémeux à l'orange.

Tartelette poire façon tatin.

Mini éclair chocolat/Mini éclair café.

+

1 Corbeilles de fruits.

BOISSONS : Eau plate, eau gazeuse.

MATERIEL JETABLE : Nappe intissé blanc ou noir pour vos tables, serviettes en papier, vaisselle jetable (gobelets plastique, assiettes en plastique, kits de couverts pour les convives + le service, couverts plastique pour les salades, pics bois).

- 17,50 € HT par personne.

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.

BOISSONS ALCOOLISEES :

Apéritifs :

Pétillant Saint Meyland

Vouvray Brut Maréchal.

Champagne Cristian Senez, sélection Abeille Royale.

Crème de cassis ou pêche ou framboise.

Whisky Ballantines, 70 cl.

La bouteille

7.05 € HT

9.00 € HT

17.20 € HT

9.00 € HT

20.50 € HT

Vins :

Côtes du Lubéron blanc, rouge ou rosé, Domaine Marrenon.

Touraine blanc, Terra Ligeria.

Cheverny rouge ou blanc, Domaine Sauger.

Coteaux du Giennois blanc ou rouge, Les caves de Pouilly.

Reuilly rouge ou blanc, Maison Cordaillat.

Pouilly fumé blanc, Les caves de Pouilly.

Menetou-Salon rouge ou blanc, Domaine Jean Teiller.

Bordeaux blanc « Entre deux mers » Château de LIENNES.

Bordeaux rouge Château Recogne.

Bordeaux rouge Grave Château du Coureau.

Bourgogne rouge Haute côte de nuit.

Bourgogne blanc Haute côte de Beaune.

6.00 € HT

6.00 € HT

8.50 € HT

8.50 € HT

11.80 € HT

12.90 € HT

13.60 € HT

8.30 € HT

9.40 € HT

10.60 € HT

13.00 € HT

13.00 € HT

MATERIELS :

Paquet de 50 gobelets biodégradable 24cl

Paquet de 50 assiettes carrée bio

Petite pince en bois pour le service des pièces de cocktail*

**Disponible à partir du 15 juin.*

7.50 € HT / le paquet.

5.50 € HT / le paquet.

1.00 € HT/pièce.



FRAIS DE LIVRAISON

Pas de livraison pour moins de 5.

Pour les commandes entre 5 et 9 : **Nous consulter**

Pour les commandes entre 10 et 19 : **Nous consulter**

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.