Maison Ramel

www.maisonramel.com

Plateaux Repas

By Maison RAMEL

Cocktails – Plateaux repas – Pauses Gourmandes

Printemps Eté 2025

Disponible du Lundi 5 Mai à Septembre 2025

Sommaire

Plateaux Repas 5

- Plateau Natura
- Box Eco
- Envie Gourmande du Jour

Cave 13

Petits Déjeuners & Pauses 14

Les Cocktails / Buffets 17

Commander 19

- Pour commander
- Délais de comande
- Livraison

Conditions générales 20

Au Bureau sur un plateau

La Maison Ramel a imaginé une sélection d'offres pour répondre à toutes les situations.

Des plateaux repas pour des déjeuners complets ou sur le pouce, une offre petit déjeuner et des pauses gourmandes.

La Maison RAMEL vous propose des coffrets élégants et pratiques, pour profiter de ces instants gourmands.

Maison Ramel

est une marque qui se veut Eco-Responsable

Nos Engagements

Maison Ramel au Bureau s'engage à préserver l'environnement en utilisant que des emballages réutilisables, compostables ou recyclables, le tout sans compromis pour votre instant Gourmand !

Recyclons !

Le plateau « Natura» est réalisé à partir d'une natte qui vous sert de set de table.

Conservez-le pour le même usage ou pour en faire une natte à makis japonais. Les couverts sont en bambou.

Soyons éco-malins, recyclons!

95%

de l'emballage est réutilisable ou biodégradable

Choisissez

Commandez

contact@maisonramel.com

03 84 72 62 79

Nous vous livrons

Sous réserve de possibilité

Voir toutes nos conditions en page 21

Assiettes Krafts

Set & Couverts Bambou

Natura

H-48

Voir conditions page 18/19

« C'est bon » d'avoir le choix !

Composez votre plateau repas au gré de vos envies . . .

Choisissez votre entrée, votre plat, votre dessert . . .

6 Entrées ,
5 Plats ,
6 Desserts,
au choix

21,90 TTC
soit 19,90 HT

H-48

A VOUS DE CHOISIR !

Inclus dans le coffret:

Fromages affinés, Petits pains , Set et Couverts BAMBOU , Serviettes

Nos Entrées

8 Plateaux et moins : 1 menu unique pour tous
de 9 à 20 plateaux : Possibilité de composer 2 menus
A partir de 20 plateaux : Possibilité de composer 3 menus

Pascaline de saumon

Saumon cuit, œuf, pomme de terre, tomate, mousseline citronnée

Eventail d'avocat au pesto et burratina l'huile d'olive

Wraps « Floride »

Volaille, pamplemousse, sauce cocktail, crudités

Fraîcheur de billes de melon et feuille de jambon cru

Ceviche de crevette et coco

Pâté croûte Gastronomique du Moment

Le pâté croûte est l'une des entrées préférées des Français,
c'est pourquoi chaque semaine, les chefs nous cocotte une recette différente

Nos Plats
à manger froid

8 Plateaux et moins : 1 menu unique pour tous
de 9 à 20 plateaux : Possibilité de composer 2 menus
A partir de 20 plateaux : Possibilité de composer 3 menus

Burger de poulet aux herbes, sauce curry
Et légumes croquants

Gravlax de bœuf comtois
Pommes de terre en appétits

Dos de cabillaud laqué kalamansi
Troffie aux carottes et vinaigrette Vin Jaune

Filets de caille poêlés
Antipasti de légumes grillés, copeaux de parmesan

Aubergine grillée
Fine ratatouille d'été et fond d'artichaud

Nos Desserts

8 Plateaux et moins : 1 menu unique pour tous
de 9 à 20 plateaux : Possibilité de composer 2 menus
A partir de 20 plateaux : Possibilité de composer 3 menus

Tartelette crème brulée vanille et groseilles

Tiramisu cassis

Trilogie de mini baba Mojito

Rosace aux fraises + 1,00 € /pers

Fruits frais de saison découpés

Le Chocolat By Maison RAMEL

Pulpe de Canne

Couverts

BIODÉGRADABLE

Plateau

Box Eco

compartimenté

95%

de l'emballage est biodégradable

Box Eco

A manger froid uniquement

Assortiment de charcuteries *Ou* Poisson Froid

+

Duo de viandes froides *Ou* Poisson Froid

+

Trilogie de crudités

+

Fromages Affinés

+

Dessert du jour

+

Petit pain 1/pers

Charcuterie + Viandes froides	14,20 € TTC	12,91 € HT
Poisson Froid + Viandes froides	15,80 € TTC	14,36 € HT
TOUT Poisson	16,90 € TTC	15,36 € HT

* Selon la formule retenue

Des invités de dernière minute, la solution . . .

Oups !

Voir conditions pages 23/24

. . . . L'Envie Gourmande du Jour

Commandez ...	Sur la base des plateaux repas	
	Box Eco	Natura*
La Veille avant 17h30	Tarif Habituel	+1,00 € TTC +0,91 € HT
Le Jour avant 9h30	/	+3,00 € TTC +2,73 € HT

*menu établi selon nos préparations du jour

La Cave

Gobelets Krafs fournis // Pour verres à pied, voir tarif ci dessous

	HT	TTC
Vins rouges *75cl*		
Trousseau Arbois, *Domaine Victor Richard // Jura*	12,25 €	14,70 €
Haute côtes de Nuit Bourgogne *Domaine la Chablisienne*	19,16 €	23,00 €
Côte du Rhône Grand veneur Bio *Alain Jaume*	11,83 €	14,20 €
Narassa *Domaine Lafage*	16,72 €	18,40 €
Vins Blancs *75cl*		
Grand Ardèche Bourgogne *Maison Latour*	15,45 €	17,00 €
Colombard Ugny, *Domaine Uby // Côtes de Gascogne*	9,00 €	10,80 €
Chardonnay Arbois *Domaine Richard // Jura*	12,50 €	15,00 €
Chardonnay Bourgogne Emotion Minéral	12,50 €	15,00 €
Vin Rosé *75cl*		
Miraflon *Domaine Lafage Edition limité*	12,63 €	13,90 €
Greg et Juju *Pinot Grenache*	11,18 €	11,20 €
Crémant & Champagne *75cl*		
Crémant du Jura *Domaine Richard*	12,25 €	14,70 €
Champagne Henriet	22,66 €	27,20 €
Verre à pied à usage unique *(paque de 10 pièces)*	4,16 €	5,00 €

Les Softs

	HT	TTC
Eau de source 1.5L	1,73 €	1,90 €
Badoit 1l	2,18 €	2,40 €
Eau de source 50cl	0,82 €	0,90 €
Jus de Pomme	4,54 €	5,50 €

Boissons Chaudes

Café 1L *(en thermos jetable)*
10,00 € 11,00 €

Thé 1L *(en thermos jetable)* & 5 Sachets
10,00 € 11,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la consommation, sachez consommer avec modération

Pauses sucrées

Petit Déjeuner

A commander la veille avant 12h00 pour une livraison le lendemain matin

Petit Déjeuner COMPLET *emballé Individuellement*

Pour 10 pers.

75,50 € TTC

68,64 € HT

20 minis viennoiseries emballées 2 par 2
10 petites bouteilles d'eau Minérale
10 petites bouteilles de jus d'orange pur Jus
1 Thermos de café
1 Thermos d'eau chaude avec 5 sachets de thé
20 Gobelets en carton biodégradable
10 Touillettes en bois
10 Sucres
10 Serviettes

Coffret de
10 personnes

42, 60 € TTC

38,72 € HT

Coffret Petit Déjeuner *10 pers*

2 mini viennoiseries / pers.
Croissant et Pain au chocolat
1 tranche de cake /pers
Café 1L *(en thermos jetable)*
Jus de fruits 1L
Petit matériel
Tasses, agitateurs, verres jetables, serviettes papier

Pauses Sucrées

A commander la veille avant 12h00 pour une livraison le lendemain

Plateau Tradition *45 pièces*

15 Tranches de cakes citron
15 Madeleines
- Vanille
- Chocolat

15 Muffins Fruits Rouges

Tradition

45,00 € TTC
40,90 € HT

Plateau Gourmandise *45 pièces*

15 mignardises.
15 Macarons assortis.
15 Choux fondant

Gourmandises

59,50 € TTC
54,09 € HT

Suggestions de boissons chaudes et fraîches : page 11

Vous organisez un buffet, pour 10, 20, 40, 80, 100 ou 300 personnes ? Peu importe! Le buffet froid, c'est l'assurance de partager un moment gourmand et convivial avec vos convives.

Entrées, plats, fromages et desserts, nous vous proposons plusieurs gammes plus gourmandes les unes que les autres, qui répondront parfaitement aux plus exigeants de vos convives.

Un nouveau contrat à fêter ? Un pot de départ de collègue ? Un apéro d'équipe ?

Que ce soit un petit ou un grand évènement pour votre entreprise, nos plateaux cocktails et cocktails chics sauront faire de cet instant un moment inoubliable.

Demandez

votre devis

contact@maisonramel.com

03.84.72.62.79

Commander

1/ Par Téléphone

Espace Gourmand : 03 84 72 62 79 du lundi au samedi de 09h00 à 17h30
Boutique Gourmande : 03 84 72 00 32 du mardi au samedi de 7h30 à 18h00

2/ Confirmation par mail : contact@maisonramel.com

8 plateaux et moins :	1 menu unique pour TOUS
de 9 à 20 plateaux :	Possibilité de choisir 2 menus
à partir de 20 plateaux :	Possibilité de choisir jusqu'à 3 menus

Délais pour passer commande

Plateau NATURA : H-48
Box Eco : la veille avant 17h30

Plateau « L'envie Gourmande du Jour » : Voir page 12
Petit déjeuner / Pauses Gourmandes : La veille avant 12h00

Livraison et Frais de Livraison

Livraison le lundi de 8h00 à 12h30
Livraison du mardi au samedi de 08h00 à 18h30

Départ de Espace Gourmand Maison Ramel ZC des Epenottes Dole	De 11h00 à 12h00	Avant 11h00 Après 12h30
10 km alentours	Offerte	25,00 € HT
Entre 10 et 25 Km	25,00 € HT	45.00 € HT
Entre 25 et 50 km Minimum de 250 € HT de commandes hors frais de livraison	0.55 € HT du Km	0.85 € HT du Km

Toute commande peut être retirée à l'Espace Gourmand ou en Boutique

Pour les demandes particulières et personnelles, demandez votre devis ...

Conditions Générales de Ventes

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

1/ Notre service commercial est à votre disposition de 9h à 18h du lundi au samedi.

2/ **Vous pouvez nous passer commande par**

Téléphone : **03.84.72.62.79** ou 03 84 72 00 32
Fax : 03.84.72.06.15
Mail : **contact@maisonramel.com**
Toute commande doit être confirmée par écrit.

3/ Nous acceptons les commandes de « L'envie Gourmande du Jour » pour une livraison le jour même si celles ci sont passées avant 10h. Celles ci doivent être passées par téléphone uniquement ou nous convenons également du délai de livraison.

4/ Les facture sont payables à réception de factures. Le délais maximum ne doit pas dépasser les 30 jours, tous règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de la Maison RAMEL. Conformément à la loi, en cas de retard de paiement, le client sera tenu de payé un intérêt de retard à la Maison RAMEL égal à trois fois le taux intérêt légal. Cet intérêt de retard et exigible sans qu'un rappel ne soit nécessaire et sera calculé au jour d'échéance de la facture. L'intérêt de retard et calculé sur le base du montant TTC figurant sur la facture. Le défaut du paiement de la facture à l'échéance entrainera l'exigibilité de toutes autres sommes dues à la Maison RAMEL. Si une contestation ou un différent ne peuvent être réglés à l' amiable, le tribunal de commerce de Lons le Saunier sera seul compétant pour régler le litige.

5/ Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 3 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur.

6/ Le client devra s'assurer de la conformité de livraison avec sa commande initiale dès réception.

7/ Nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique à température de livraison réglementaire entre 4° et 8°C.

8/ Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les marchandises ne seront ni reprises ni échangées. Elles ne pourront en outre être conservées par le client après la réception, exception faite des produits sans risque
Suite au décret 2002-1465 du 14 décembre 02, nous vous informons que les viandes bovines sont d'origines France ou UE.

9/ Notre client serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise si les retards éventuels sur l'horaire donné à titre indicatif dépassaient 2 heures (sauf cas de force majeure ou tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques, etc.).

10/ Les prix s'entendent hors taxes, tva à 10% en sus pour l'alimentaire et 20% pour les alcools et les vins. L'abus d'alcool et dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

11/ Nous vous remercions de veiller à l'exactitude de vos coordonnées de livraison ainsi que facturation. Toute erreur ou retard de livraison ne pourra nous être imputé en cas d'information erronées ou incomplètes communiquées par le client.

12/ Les factures sont payables à réception de facture par chèque libellé à l'ordre de la Maison RAMEL

13/ Une convention d'ouverture de compte écrite et signée par les deux parties peut permettre un règlement à 30 jours par virement.

14/ Aucun escompte ne sera pratiqué pour un paiement inférieur au délai légal en vigueur.

15/ Aucune annulation ou modification de commande ne peut être enregistré par mail ou par fax.

16/ Pour annuler une commande nous vous invitons à nous contacter au 03.84.72.62.79.
La commande peut être annulée ou modifié au plus tard 24h (jours ouvrés) avant la livraison.

17/ Les photos sont non contractuelles.