

Maison Ramel ...

le traiteur



Automne
Hiver
2025/2026



Plateaux Repas By Maison RAMEL

Cocktails - Plateaux repas - Pauses Gourmandes
Collection Automne Hiver

Disponible du Mardi 4 Novembre 2025 à Avril 2026

Sommaire

Plateaux Repas 5

BENTOS **ils reviennent**

Plateau Natura

Box Eco

Envie Gourmand du jour

Cave 15

Petit Déjeuner & Pauses 16

Les Cocktails / Buffets 19

Commander 20

Pour commander

Délais de commande

Livraison

Conditions générales 22

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 déjeuners** 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 n'utilisant que des emballages réutilisables, compostables ou recyclables, le tout sans compromis pour votre instant Gourmand !

95% de

l'emballage

est réutilisable ou

biodégradable

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 !



Choisissez



Commandez



contact@maisonramel.com



03 84 72 62 79

Nous vous
livrons

Sous réserve de possibilité



Voir toutes nos conditions en page 21

Bentos à chauffer

Voir conditions pages 20/21

16,90 TTC

soit 15,36 HT



Couverts



Fournis

Plat + Fromage + Dessert

ils reviennent ...
... découvrez les vite !

Plat dressé dans un bento Krafts micro-ondable
à réchauffer par VOS soins

Plats

Semaines	Viande	Poisson
45 / 48 / 51 / 4 / 7 / 12 / 15	Boulettes de Viande, sauce tomatée, Purée	Brandade de Morue
46 / 49 / 2 / 5 / 10 / 13	Paleron de Veau Variation de légumes d'Automne	Donut 's de brochet Gambas et Riz pilaf
47 / 50 / 49 / 3 / 6 / 11 / 14	Sot l'y Laisse de Dinde Gratin de courge	Flétan à la Normande Poêlée de légumes verts
Végétariens	Risotto Forestier	Chakchouka

Plat dressé dans un bento Kraft micro-ondable à réchauffer par VOS soins

Une offre festive sera faite pour les fêtes 2025 : Semaines 52 / 1

Fermetures annuelles :

Du 15 Février au 02 Mars 2026 (inclus) : Semaines 8 et 9

Comté de la Maison « Petite »



Cheesecake façon Pina Colada

Tartelette aux Mendiants

Notre Dame du Jura

Crumble de Poires aux Amandes

Fruits frais de saison découpés

Chocolat by Maison Ramel

Desserts

Assiettes
Kraft

Set &
Couverts
Bambou

à partir de
21,90 TTC

soit 19,90 HT

Natura H-48

Voir conditions pages 20/21



«C'est bon» d'avoir le choix !

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

Voir nos conditions pages 20/21

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 JOUER !

Inclus dans le coffret :

Fromages affinés, Petits pains, Set de Couverts BAMBOU, serviette

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

Le Saumon fumée, lentilles, pomme et céleris, vinaigrette au miel

Le Wraps

Mesclun, magret de canard fumé et avocat

Les Gambas et Quinoa, vierge d'Agrumes

Les Champignons

poêlés à la persillade, houmous et croustons

Le Pâté en croûte « Gastronomique »

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

Le Velouté / Soupe Maison

Du moment - A réchauffer par VOS soins



Nos Plats froids

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

Blanc de Volaille poché

Mousseline de Patate douce au lait de coco

Saucisse Jurassienne

Pomme de terre fondante, sauce fromage blanc aux herbes

Saumon et Cabillaud

Crumble de Petits légumes, sauce safranée

Flétan sauce Tonato

Spaghettis de légumes

Riz vénéré coco-curry

Légumes et oignons caramélisés



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



Cheesecake Façon Virgin Pina Colada



Tartelette aux Mendiants



Notre Dame du Jura

Deux spirales de meringue, crème au beurre parfumée
à l'alcool de kirsch



Crumble de poires aux Amandes



Fruits frais de saison découpés



Chocolat By Maison Ramel



Pulpe de
Canne

Couverts



■ Plateau

Box
Eco

Voir conditions pages 20/21

compartimenté



95%

de l'emballage
est réutilisable ou
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
+
Petits pains

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 20/21



... L'envie Gourmande du jour

Commandez ...	Sur la base des plateaux repas		
	<u>Box Eco</u>	<u>Natura*</u>	<u>Bentos</u>
<u>La Veille</u> avant 17h30	Tarif Habituel	+ 1.00 € TTC +0,91 € HT	Tarif Habituel
<u>Le Jour</u> avant 9h30	/	+ 3.00 € TTC +2,73 € HT	/

*menus établi selon NOS préparations du jour

La Cave

Verres à usage fournis

Vins rouges 75cl

Trousseau Arbois, *Domaine Victor Richard // Jura*
 Haute côtes de Nuit Bourgogne *Domaine la Chablisienne*
 Côte du Rhône Grand veneur Bio *Alain Jaume*
 Narassa *Domaine Lafage*

Vins Blancs 75cl

Grand Ardèche Bourgogne *Maison Latour*
 Colombard Ugny, *Domaine Uby // Côtes de Gascogne*
 Chardonnay Arbois *Domaine Richard // Jura*
 Chardonnay Bourgogne Emotion Minère

Vin Rosé 75cl

Miraflon *Domaine Lafage Edition limitée*
 Greg et Juju *Pinot Grenache*

Crémant & Champagne 75cl

Crémant du Jura *Domaine Richard*
 Champagne Henriët

Verre à pied à usage unique

(paque de 10 pièces)



HT	TTC
12,25 €	14,70 €
19,16 €	23,00 €
11,83 €	14,20 €
16,72 €	18,40 €

15,45 €	17,00 €
9,00 €	10,80 €
12,50 €	15,00 €
12,50 €	15,00 €

12,63 €	13,90 €
11,18 €	11,20 €

12,25 €	14,70 €
22,66 €	27,20 €

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 santé, sachez consommer avec modération

Pauses sucrées

- LES PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES - *Pour bien débuter la journée*



Petits Déjeuner

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

Petit Déjeuner COMPLET emballé Individuellement

- 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

Pour 10 pers.

68,64 € HT

75,50 € TTC



Coffret de
10 personnes

38,72 € HT

42,60 € TTC

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 16h00 pour une livraison le lendemain matin

Plateau Tradition 45 pièces

- 15 Tranches de cakes citron
- 15 Madeleines
 - Vanille
 - Chocolat
- 15 Muffins Fruits Rouges



Tradition

40,90 € HT

45,00 € TTC

Plateau Gourmandise 45 pièces

- 15 mignardises.
- 15 Macarons assortis.
- 15 Choux fondant

Gourmandises

54,09 € HT

59,50 € TTC





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



Sur demande
Possibilité de dresser
les cocktails en
assiette individuelle

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

Bento : la veille avant 17h30

Plateau « L'envie Gourmande du Jour » : Voir page 14

Petit déjeuner / Pauses Gourmandes : Veille avant 12h00

Livraison et Frais de Livraison

Livraison le lundi de 08h00 à 12h30

Livraison du mardi au samedi de 08h00 à 18h30

Départ de l' 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 250.00€ 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 Ventas

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 factures sont payables à réception de factures. Le délais maximum ne doit pas dépasser les 30 jours, tous règlements 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 payer un intérêt de retard à la Maison RAMEL égal à trois fois le taux d'intérêt légal. Cet intérêt de retard est exigible sans qu'un rappel ne soit nécessaire et sera calculé au jour d'échéance de la facture. L'intérêt de retard est calculé sur la base du montant TTC figurant sur la facture. Le défaut de paiement de la facture à l'échéance entraînera 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 compétent 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 est 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 enregistrée 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 modifiée au plus tard 24h (jours ouvrés) avant la livraison.

17/ Les photos sont non contractuelles.