

Maison Ramel

www.maisonramel.com

MR

Plateaux Repas

By Maison RAMEL

Cocktails - Plateaux repas - Pauses Gourmandes

P 2026
Printemps
Eté



Disponible du Lundi 20 Avril à Octobre 2026

Sommaire

Plateaux Repas 5

Plateau Natura

Box Eco

Envie Gourmande du Jour

Cave 13

Petits Déjeuners & Pausas 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 !

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

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

Sablé parmesan, mousse de tomates au basilic
et tomates confites 

Wraps « César »

Volaille, œuf, tomate, parmesan, sauce césar

Fraîcheur de billes de melon et feuille de jambon cru

Cocktail de gambas, mangue et avocat, sauce sésame

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

Filet de Truite du jura snackée, sauce tartare
Riz et légumes glacés

Tataki de Bœuf
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Dos de cabillaud, sauce estragon
Courgette poêlée au parmesan

Filets de caille poêlés
Pain de légumes du moment



Burratina

Langues d'oiseaux (*variété de pâtes*) au pesto et tomates séchées



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



Pavlova aux Fruits exotiques



Œuf à la Neige au pop corn caramélisé



Tiramisus aux pêches



Baba au Fruits rouges



Fruits frais de saison découpés



Le Chocolat By Maison RAMEL





Pulpe de
Canne

Couverts



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*
<u>La Veille</u> avant 17h30	Tarif Habituel	+ 1,00 € TTC +0,91 € HT
<u>Le Jour</u> avant 9h30	/	+ 3,00 € TTC +2,73 € HT

*menu établi selon nos préparations du jour

La Cave

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

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 *Minéral*

Vin Rosé 75cl

Miraflon *Domaine Lafage*

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 €
	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 €

Pauses sucrées

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



Petit Déjeuner

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

Petit Déjeuner 10 pers

Par multiple de
10 personnes

42,60 € TTC

38,72 € HT

2 mini viennoiseries / pers.

Croissant et Pain au chocolat

1 tranche /pers de cake Maison

Café 1L (*en thermos jetable*)

Jus de pomme des Vergers de Sellière 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 Maison
- 15 Madeleines
 - Vanille
 - Chocolat
- 15 Muffins Fruits Rouges



Tradition

45,00 € TTC

40,90 € HT

Plateau Gourmandises 45 pièces

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

Gourmandises

59,50 € TTC

54,09 € HT





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 <u>unique</u> pour TOUS
de 9 à 20 plateaux :	Possibilité de choisir <u>2 menus</u>
à partir de 20 plateaux :	Possibilité de choisir jusqu'à <u>3 menus</u>

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
- de 8 km alentours	Offerte	25,00 € HT
Entre 8 et - de 20 Km	25,00 € HT	45,00 € HT
Entre 20 et 50 km Minimum de 250 € HT de commandes hors frais de livraison	0.60 € HT du Km	0.90 € 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 le 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.