



**BOURGOGNE  
— REPAS —**

*restauration collective*

N° d'Agrément 71 158 02 ISV  
Réf. GERGY

## SERVICE DE REPAS A DOMICILE GERGY

### MENUS ET CHOIX

Chaque jour vous pouvez composer votre repas parmi les deux menus que nous proposons.

Un repas est composé de la manière suivante :

1 plat garni

3 articles périphériques : potage *ou* hors d'œuvres *ou* fromage *ou* dessert  
**au choix dans les deux menus du jour.**

EXEMPLES :

**Vous pouvez choisir l'ensemble du menu A ou l'ensemble du menu B :**

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | MENU A  | MENU B  |
| LUNDI | 1 Carottes Rémoulade<br>1 Jambon Braisé<br>1 Chou Fleur Gratiné<br>1 Yaourt<br>1 Brugno | <del>Cœur de Palmiers aux Crevettes</del><br><del>Langue de Bœuf sce Piquante</del><br><del>Pomme paillason</del><br><del>Chaource</del><br><del>Bavarois</del> |

Mais vous êtes aussi libre de composer votre repas :

- 1 Cœur de Palmiers aux Crevettes
- 1 Jambon Braisé / Chou Fleur Gratiné
- 2 Bavarois (*indiquez le chiffre à côté*)

|       |  |  |
|-------|--|--|
|       | MENU A   | MENU B   |
| LUNDI | <del>Carottes Rémoulade</del><br>1 Jambon Braisé<br>1 Chou Fleur Gratiné<br>Yaourt<br>Brugno | 1 Cœur de Palmiers aux Crevettes<br>Langue de Bœuf sce Piquante<br>Pomme paillason<br>Chaource<br>2 Bavarois |

Ou de modifier le menu de cette manière :

- 1 Potage (*ajoutez-le à la main*)
- 1 Langue de Bœuf
- 1 Yaourt
- 1 Brugno

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | MENU A  | MENU B  |
| LUNDI | <del>Carottes Rémoulade</del> potage<br><del>Jambon Braisé</del><br><del>Chou Fleur Gratiné</del><br>1 Yaourt<br>1 Brugno | <del>Cœur de Palmiers aux Crevettes</del><br>1 Langue de Bœuf sce Piquante<br>Pomme paillason<br>Chaource<br>Bavarois |

**soit dans ces trois cas 1 plat garni et 3 articles périphériques  
vos commandes doivent être bien lisibles et sans ambiguïtés  
la viande et le légume qui l'accompagne ne peuvent pas être séparés**

*tournez la page* ➤

## REPAS

Tous nos plats se conservent au réfrigérateur, jusqu'à la date indiquée sur l'emballage (quatre jours après la fabrication).

Les barquettes des plats chauds sont susceptibles de subir un réchauffage par four à micro-ondes.

### ATTENTION

**NE PAS ÔTER L'OPERCULE** pour réchauffer les plats !

Vous risqueriez de dessécher les aliments.

Percez-le en plusieurs endroits avec la pointe d'un couteau.

## COMMANDES

Les menus vous sont adressés trois semaines à l'avance, et votre choix doit nous parvenir le plus tôt possible (**au minimum le lundi qui précède la semaine concernée, soit au moins 8 jours à l'avance**).

*Les annulations ou modifications de commande sont admises jusqu'à la veille avant midi du jour de livraison au 03 85 40 14 00.*

## LIVRAISONS

Elles sont effectuées par nos soins, en véhicule réfrigéré, entre 8h et 12h :

- Le Lundi matin pour les repas du Lundi et Mardi,
- Le Mercredi matin pour les repas du Mercredi et Jeudi.
- Le Vendredi matin pour les repas du Vendredi Samedi, et Dimanche.

## FACTURATION

Les factures sont établies chaque fin de mois d'après le nombre de repas commandés et livrés.

La facture vous est adressée par voie postale.

Nos livreurs peuvent recevoir vos règlements en espèces ou en chèques.

Vous pouvez régler par prélèvement bancaire en joignant un RIB complété et signé à votre commande.

## TARIFS

|                      | <b>EURO HT</b> | <b>EURO TTC</b> | <b>FRANCS TTC</b> |
|----------------------|----------------|-----------------|-------------------|
| <b>Repas complet</b> | <b>7,28 €</b>  | <b>7,68 €</b>   | <b>50,38</b>      |

Nous sommes à votre écoute et à votre disposition pour tout renseignement complémentaire. N'hésitez pas à nous contacter **au 03 85 40 14 00**.