



Vos paniers
fraîcheurs

by 

Les paniers de Chutney

100% FRAIS

100% RECYCLÉ

*Le tout livré en bocaux individuels
et conditionné en cagettes*

Une entrée

Un dessert



Un plat froid

Chutney & Co
266 Avenue Daumesnil
75012 Paris

commercial@chutney-andco.com

01 86 90 50 60

06 59 65 84 07



Chutney and Co

VOS PANIERS FRAÎCHEURS !!

Formule en livraison pour vos déjeuners au bureau.

Suite à l'arrivée de l'épidémie de COVID-19 dans notre quotidien, Chutney se réinvente afin de pouvoir continuer à vous proposer des formules alimentaires de qualité : dans la convivialité, le partage et l'authenticité.

Nous avons donc pensé à une solution innovante, respectueuse de l'environnement et des gestes barrières inhérents à cette situation exceptionnelle.



FORMULE COMPOSÉE D'UNE ENTRÉE FROIDE,
D'UN PLAT FROID ET D'UN DESSERT.

FORMAT PRATIQUE EN BOCAUX

FORMULE SAVOUREUSE, GOURMANDE, SAIN ET ROBORATIVE

FOURNIE AVEC COUVERTS EN BAMBOU CONDITIONNÉS DANS
DES Pochettes individuelles

NOTRE ALTERNATIVE AUX PLATEAUX REPAS





*en bocaux en verre
individuels*

NOTRE FONCTIONNEMENT

Une remise est déjà intégrée au tarif de 25,00€ HT par formule. En effet, en prévoyant la reprise des bocaux avec vous : nous limitons ainsi les coûts des bocaux qui pourront par la suite être recyclés et réutilisés.

FORMULE À 25,00€ HT*

Ce tarif est possible grâce à vous et à votre engagement !

Pour nous aider à maintenir un cercle vertueux : vous nous aidez à reconditionner les bocaux vidés par vos soins et nous venons les reprendre après l'évènement en vos locaux, en fixant un créneau de livraison avec vous.

*sur la base d'un montant minimum de commande de 250€HT, hors week-end, hors jours fériés, dans la zone de livraison définie "gratuite" et dans les délais de commande prévus.



Entrée + plat + dessert

25,00€ HT

NOS TARIFS DE LIVRAISON

NOS ZONES DE LIVRAISON EN RÉGION PARISIENNE

Notre tarif unique de formule à 25,00 € HT inclut la livraison dans les zones suivantes et est applicable, hors week-end, hors jours fériés :

ZONE ROSE : LIVRAISON OFFERTE

Code postaux concernés :

75
75001 - 75002 - 75003 - 75004 - 75005 - 75006 -
75009 - 75010 - 75011 - 75012 - 75013 - 75014 -
75018 - 75019 - 75020

77
77420 - 77184 - 77340 - 77185 - 77200 - 77400

93
93160 - 93360 - 93170 - 93260 - 93310 - 93500 -
93330

94
94350 - 94500 - 94100 - 94430 - 94130 - 94420 -
94700 - 94140 - 94220 - 94300 - 94120 - 94360

Au delà de la zone rose, les tarifs de livraison suivants s'appliqueront :

ZONE BLEUE : 29,00 € HT DE LIVRAISON

Code postaux concernés :

75
75007 - 75008 - 75015 - 75016 - 75017

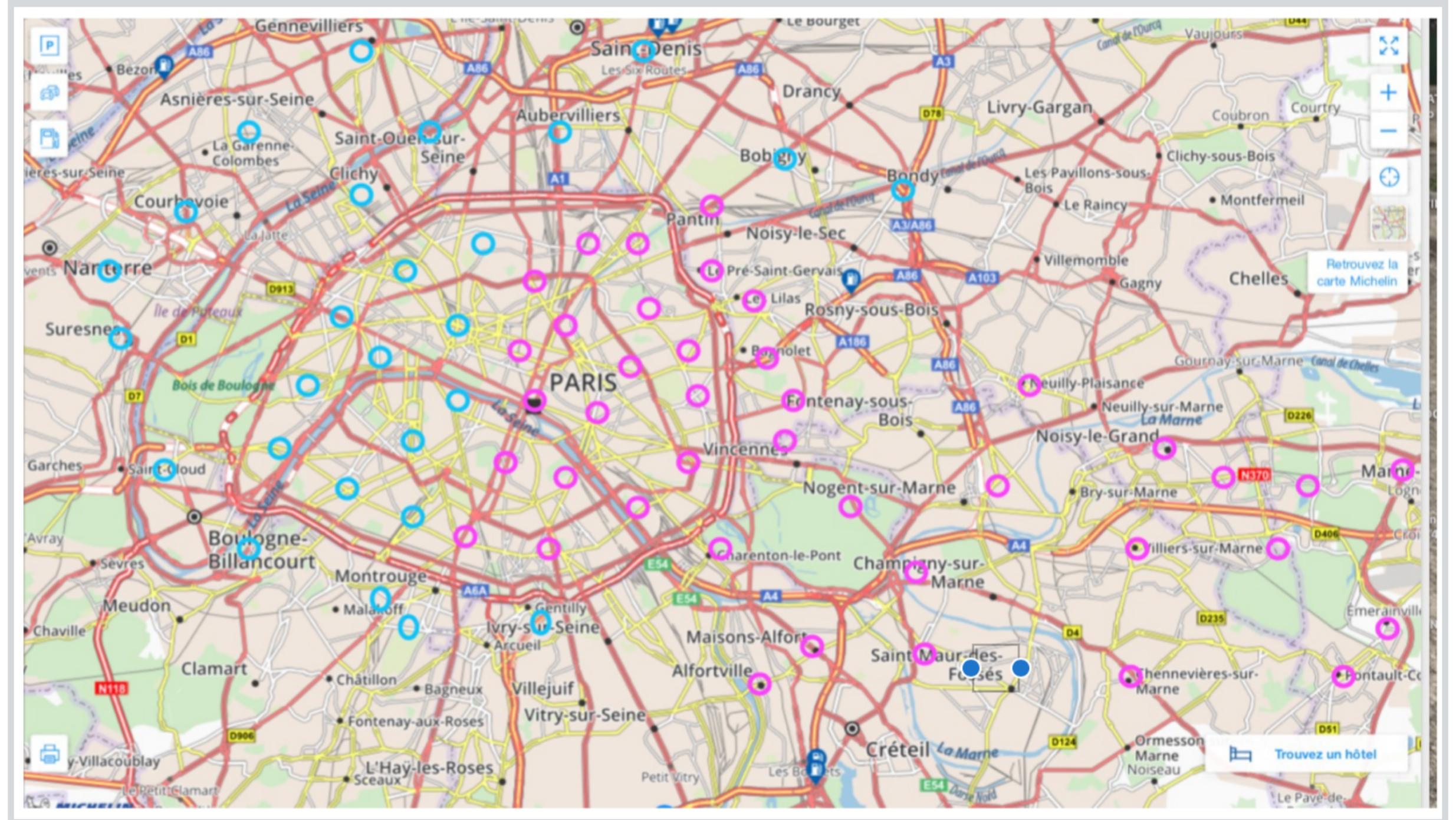
92
92240 - 92120 - 92100 - 92210 - 92150 - 92000 -
92014 - 92400 - 92250 - 92230 - 92110

93
93400 - 93300 - 93200 - 93000 - 93140

94
94205 - 94250 - 94200 - 94110

CONDITIONS DE COMMANDE

Minimum de commande : 250,00€HT



N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER SI VOTRE LIEU DE LIVRAISON EST HORS ZONE,
NOUS VOUS COMMUNIQUERONS VOTRE TARIF DE LIVRAISON PERSONNALISÉ.





UN SYSTÈME DE REPRISE DES BOCAUX ECO-RESPONSABLE

Dans le but d'être toujours plus respectueux de l'environnement, nous avons souhaité limiter les déchets en imaginant cette formule. C'est pourquoi nous avons privilégié le verre comme contenant pour vos produits.

CRÉONS ENSEMBLE UN
CERCLE VERTUEUX !

NOTRE MINIMUM DE COMMANDES

Au minimum 20 convives.

Pour tout nombre inférieur, contactez notre service commercial au 09 50 86 77 46 qui se fera une joie de vous proposer la meilleure solution pour votre évènement.

NOS DÉLAIS DE LIVRAISON

- Commande 1 jour ouvré avant la date de l'évènement, confirmation souhaitée avant 15h.
- Confirmation avant 12h le vendredi, pour une livraison le lundi.



*Nous reprenons vos bocaux,
vous avez une remise !*



Nos entrées



TARTARE DE SAUMON & AVOCAT FAÇON CHIRASHI

LA GREEN: FÈVES, PETITS POIS, FLAGEOLETS ET BOULGOUR

LÉGUMES GRILLÉS AU PISTOU, ROQUETTE ET PARMESAN

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS FAÇON THAÏ ET CREVETTES



Nos plats



BOEUF SAUCE VIN ROUGE, DUO DE CAROTTES CONFITES

VOLAILE TANDOORI (FÈVES, PETITS POIS, FLAGEOLETS) MENTHE ET FROMAGE FRAIS

POULET RÔTI, JUS AU THYM, MESCLUN ET PURÉE AUX OLIVES

DOS DE MERLU SAUCE VIERGE, RATATOUILLE ET HOUMOUS

CHILI VÉGÉTAL TRIO DE RIZ

Nos desserts



CHEESE CAKE ONCTUEUX

MOUSSE AU CHOCOLAT ET ÉCLATS DE PRALINES

BLANC-MANGER COCO ET BRUNOISE MANGUE ANANAS

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ET MOUSSE AU CITRON VERT

Votre panier fraîcheur est composé de :



Une entrée froide d'environ 140 gr

VÉGÉTARIENNE AU POISSON, PLUS BOBORATIVE AVEC DES
FÉCULENTS OU PLUS LÉGÈRE SANS,
CHOISISSEZ L'ENTRÉE QUI VOUS PLAÎT !

Un plat froid d'environ 240 gr



PLUTÔT TRADI, AMBIANCE BOLLYWOOD, À
L'ITALIENNE, FAÇON MEDITERRANÉENNE, AU PAYS
DU SOLEIL LEVANT, TERROIR OU CÔTÉ MER ?

SELON VOTRE MOOD* DU MOMENT !

Un dessert d'environ 120 gr

FINIR SUR UNE NOTE DOUCE ET SUCRÉE...

ENCORE UNE FOIS À VOUS DE CHOISIR PARMIS LA
GOURMANDISE, L'ONCTUOSITÉ, LA LÉGÈRETÉ, LE
CRÉMEUX, L'EXOTISME, LE FRUITÉ OU L'ACIDULE...

miam



mood* : humeur

Afin de convenir à tous les régimes alimentaires, nous avons réfléchi à une solution optimisée pour faire le moins de gâchis possible : nous vous proposons la même garniture pour tous vos convives pour le plat froid (légumes, féculents ou légumineuses)

avec au choix

- une viande 🍗
- un poisson 🐟
- une alternative végétarienne 🥦

L'ensemble des bocaux seront acheminés via notre camion frigorifique et vous seront livrés en cagettes de légumes.

Des couverts bambou en pochette individuelle seront fournis avec chaque formule.



SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS FAÇON THAÏ ET
CREVETTES



DOS DE MERLU, SAUCE VIERGE, RATATOUILLE ET
HOUMOUS



TIRAMISU
MAISON



TARTARE DE SAUMON & AVOCAT FAÇON CHIRASHI



VOLAILE TANDOORI (FÈVE, PETITS POIS, FLAGEOLETS) MENTHE ET FROMAGE FRAIS



SALADE DE FRUITS EXOTIQUE ET MOUSSE AU CITRON VERT



I V R Y

I V R Y



CÔTÉ BOISSONS

Nous vous proposons des boissons softs pour accompagner votre formule du midi en panier fraîcheur.

Eaux plates et pétillantes, jus de fruits, sodas etc...

Egalement, notre équipe a imaginé plusieurs mocktails* savoureux composés d'une base de jus de fruits et agrémentés de fruits frais, d'herbes aromatiques et de divers condiments qui donnent du pep's !

Eau plate Thonon
en verre perdu,
33 cl

2,00€ HT

Eau gazeuse Vals
en verre perdu,
33 cl

2,00€ HT



Demandez vos boissons avec votre formule !

* mocktail : boisson mélangée non alcoolisée

JE SOUHAITE COMMANDER MES PANIERS FRAÎCHEURS

Je remplis ce bon et je le renvoie à cette adresse mail :

commercial@chutney-andco.com

On vous contactera très rapidement pour vous faire la meilleure proposition ! :)

Je suis Mr / Mme :

Mon adresse mail :

Mon numéro de téléphone :

Les infos de ma demande :

Date de mon évènement :

Heure de livraison souhaitée :

Nombre de personnes :

Nombre de menus végétariens/vegan ou autres allergènes (à préciser ensemble) :

Lieu de l'évènement

(préciser si étage, ascenseur, plain-pied, accès facile ou difficile) :

Commentaires :

Entrée (1 au choix) :

Je choisis l'entrée n° :

1. Tartare de saumon & avocat façon chirashi
2. La green: fèves, petits pois, flageolets et boulgour
3. Légumes grillés au pistou, roquette et parmesan
4. Salade de légumes croquants façon thaï et crevettes

Plat froid (1 au choix) :

Je choisis le plat n° :

1. Boeuf sauce vin rouge, duo de carottes confites
2. Volaille tandoori (fèves, petits pois, flageolets) menthe et fromage frais
3. Poulet rôti, jus au thym, mesclun et purée aux olives
4. Dos de merlu sauce vierge, ratatouille et houmous
5. Chili végétal trio de riz

Dessert (1 au choix) :

Je choisis le dessert n° :

1. Cheese cake onctueux
2. Mousse au chocolat et éclats de pralines
3. Blanc-manger coco et brunoise mangue ananas
4. Salade de fruits exotiques et mousse au citron vert

Côté boissons :

- Je m'occupe des boissons
- Je veux bien que vous me proposiez des boissons dans la proposition (préciser vos besoins) :

- Je possède la verrerie pour déguster mes boissons
- Je ne possède pas de verrerie pour déguster mes boissons

