Parce que vous êtes unique.

PEARL

RESTAURATION

04 42 73 80 76

contact@pearl-restauration.com

Créée depuis avril 2008 notre entreprise familiale s'adresse aux particuliers et aux professionnels, dans le respect de la nature et de la convivialité.
Pour nous, vous êtes unique, d'où la nécessité de construire avec vous
Ce moment privilégié qu'est votre repas.

Chaque jour, l'équipe Pearl propose un menu unique composé de produits frais de saison, cuisinés selon la créativité du « Chef »

« FAIT MAISON »
Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés.

Le Plateau « BIEN VENU »

à 15.10 € HT (tva 10%) soit 16.61 € TTC

1 entrée + 1 Plat livré chaud ou froid + 1 Fromage (30g) + 1 Dessert + 1 Boisson (50cl)*
+ 1 Petit pain tradition (30g)
* eau plate ou gazeuse cristalline

Plateau et vaisselle en peuplier français, couverts en bois, gobelet en fibre de canne à sucre, serviette en papier. Plat chaud livré à part dans un contenant isotherme.

Le Plateau « GOURMAND »

à 19.50 € HT (tva 10%) soit 21,45 € TTC

1 Entrée + 1 Plat livré chaud ou froid + 1 Fromage affiné (30g) + 1 Dessert + 1 Boisson (50 cl)*
+ 1 Petit pain aux graines (30g)
* eau plate Evian ou gazeuse San Pellegrino

Livré en plateau en carton Kraft, couverts en bambou, gobelet et vaisselle en palmier, serviette en papier. Plat chaud livré à part dans un contenant isotherme

Menu identique pour tous les convives, choix possible à partir de 20 plateaux

LES BOISSONS SUPPLEMENTAIRES

Pearl vous propose en supplément un large choix de boissons soft, vins, champagnes et spiritueux. Demandez conseil à votre vendeur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LES MATINS PEARL

PETITS DEJEUNERS

Petit déjeuner dressé sur tables en buffet, nappe en papier non tissée, film transparent.*
**(fournies par le client)*

Le Continental classique à la Française

à 8.50 € HT (tva 10%) soit 9.35 € TTC par personne

Café, thé en thermos isothermes (consignés)

Jus de fruits 100% pur jus pressés

Mini viennoiseries (3 par personne)

Yaourts bio

Pain, beurre fin, confiture

(Gobelets PLA et palmier, touillettes, serviettes, assiettes, dosettes de lait et sucre)

Le Brunch

à 14.50 € HT (tva 10%) soit 15.95 € TTC par personne

Café, thé en thermos isothermes (consignés)

Jus de fruits 100% pur jus pressés

Mini viennoiseries (2 par personne)

Œufs brouillés à l'anglaise, charcuterie du piémont, fromage, pain, beurre fin, confiture, fruits frais (à discrétion)

(Gobelets en palmier, touillettes, serviettes, assiettes et couteau en bambou, dosettes de lait et sucre)

COCKTAIL & BUFFET

Une manifestation dans votre entreprise,
Un événement familial, une réunion entre amis ?
Livrée ou servie, créons ensemble
Votre prestation personnalisée

A partir de 18.18 € HT (tva 10%) soit 20.00€ TTC par personne

Pour votre santé évitez de grignoter entre les repas.

CONDITIONS DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le client agissant soit à titre individuel soit pour le compte d'une société et, d'autre part, Pearl Restauration. Tout achat ou commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

LES COMMANDES

Merci de passer vos commandes :

- Par téléphone au 04 42 73 80 76 directement auprès de votre conseiller(e)
- Par mail : contact@pearl-restauration.com

en donnant vos noms, coordonnées téléphoniques, adresse de livraison, la date de réception, et le nombre de convives.

Pour les Plateaux repas

- Au plus tard, la veille avant 12h, avec confirmation par e-mail
- Minimum de commande : 10 plateaux repas. Choix de menu possible à partir de 20 Plateaux commandés

Pour les Petits Déjeuners, Cocktails et Buffets

- 7 jours ouvrés avant, avec confirmation par e-mail
- Confirmation du nombre de convives 72h00 avant la date retenue

(ce nombre servira de base à la facturation)

- Minimum de commande : 10 personnes

LIVRAISON & REGLEMENT

Frais de livraison : merci de consulter votre conseiller(e) Pearl Restauration.
Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée.
Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif, les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 1 heure ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.
Pour les plateaux repas le règlement s'effectue à la livraison par chèque, espèces, ticket restaurant ou par virement bancaire à réception de facture sauf autre accord entre les deux parties mentionnées sur le devis ou facture. Pour les Petits Déjeuner, Cocktail et Buffets, un acompte de 30% devra nous être versé à la confirmation de commande. Le solde sera versé à la livraison ou à réception de facture.
Tout retard de paiement sera susceptible d'être facturé selon les intérêts en vigueur.
En cas d'annulation merci de prévenir Pearl Restauration 72h avant la date de livraison.
Passés ces délais, les commandes annulées seront facturées.

Nos tarifs sont révisés tous les 1er septembres de chaque année. Ils sont susceptibles d'être modifiables sans préavis en fonction d'événements indépendants de notre volonté. Les tarifs seront automatiquement réajustés en cas de variations importantes du cours des matières premières ou des risques, non signalés, encourus par le personnel sur le lieu de la prestation.

RESPONSABILITES

Tout régime particulier doit être signalé lors de la commande afin d'adapter au mieux nos recettes.
Pearl Restauration décline toutes responsabilités en cas d'allergies.
Dans le cas où un produit ou un menu ne pourrait être servi par Pearl Restauration, un produit de remplacement serait automatiquement proposé au client, d'une valeur au moins égale à celle du produit remplacé. Le client ne pourrait prétendre, à aucun préjudice ou réduction.
Le matériel mis à disposition doit être restitué en l'état. Pearl se réserve le droit de facturer toute détérioration de son matériel.
Pour toutes les manifestations extérieures non abritées, nous déclinons toutes responsabilités si la décision est prise par le client de ne louer ni chapiteau, ni abri.
Tout retard dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, indépendante de la volonté de Pearl Restauration, notamment, en cas d'éléments extérieurs (grèves, intempéries...), le montant de la commande ne pourra être supporté par Pearl Restauration.
Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en compte passé un délai de 24h.
Dans le cas de fournitures ou de prestations amenées directement par le client, Pearl Restauration, agissant en tant qu'intermédiaire, dégage totalement sa responsabilité en cas d'irrégularité.
Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous contrôle de la DGSV (Services Vétérinaires) et de la DGCCRF (Répression des fraudes), nous obligent à détruire à l'issue de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos responsables étant tenu de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.

TOUTES CONTESTATIONS RELATIVES A L'INTERPRETATION ET A L'EXECUTION DES PRESENTES CONDITIONS GENERALES SERONT DE LA COMPETENCE DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE MARSEILLE.

ENGAGEMENT QUALITE

Nos plats cuisinés sont élaborés principalement avec des produits frais et de saisons.

CONSEILS

Afin de profiter aux mieux de vos repas nous vous conseillons de les consommer dans la demi-heure qui suit leur livraison et de conserver les produits dans un endroit sec et frais

PEARL RESTAURATION
Décline toute responsabilité dans le cas du non-respect de ces recommandations.

PRÉSERVONS NOTRE PLANÈTE

En carton Kraft, en amidon de maïs, palmier, peuplier, pulpe de canne à sucre, bambou, tous nos emballages sont compostables, bio dégradables ou recyclables.

Nous vous remercions, après votre repas, de déposer les objets non compostables (verre, bois, plastique, résine, ...) dans les caisses isothermes de livraison. Nous nous chargerons de les récupérer.

Découvrez aussi notre « Espace de dégustation » face à La Sainte Victoire !

PEARL RESTAURATION

contact@pearl-restauration.com

04 42 73 80 76

Avenue Alonso Flores

Lieu-dit « Grands Jardins »

13119 Saint-Savournin

SARL au capital de 10 000 euros N° SIRET 502 984 933 00049