KIOUT
LA CUISINE DU GOÛT

OFFRE TRAITEUR

CE MENU EST CLIQUABLE !

PETIT-DÉJEUNER

BUFFET FROID ET GOURMAND

PLANCHES ET COFFRETS À PARTAGER

PLATS À PARTAGER

DESSERT ET BOISSONS

LE MENU DES FÊTES

LIVRAISON

DIRECTEMENT DANS VOS LOCAUX

OU SUR VOTRE LIEU DE RÉCEPTION

CONTACT

06 12 85 03 12

PESSAC@KIOUT-RESTAURANT.FR

2 RUE GASPARD MONGE, 33600 PESSAC



– CARTE AUTOMNE HIVER 2026-2027 –

NOTRE CHARTE ÉTHIQUE



PRODUITS FRAIS



PRODUITS DE SAISON



RÉDUCTION DES DÉCHETS



PRODUCTEURS LOCAUX

UNE CUISINE ÉCO-RESPONSABLE ET FAITE MAISON

CONFECTIONNÉES CHAQUE MATIN DANS NOTRE RESTAURANT DE PESSAC, NOS RECETTES SONT CRÉÉES À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, ISSUS DE PRODUCTEURS LOCAUX.

DES EMBALLAGES ÉCO-RESPONSABLES

NOS CONTENANTS SONT EN MATIÈRE COMPOSTABLE (SANS PLASTIQUE) ET NOS COUVERCLES SONT RECYCLABLES.
POUR UN ÉVÉNEMENT SANS DÉCHET, LOUEZ NOTRE VAISSELLE !

NOTRE PROMESSE ?

QUALITÉ **RÉACTIVITÉ** **FLEXIBILITÉ**

PETIT DÉJEUNER

– LIVRAISON DÈS 8H –

ÉCO'CUP À DISPOSITION SUR DEMANDE

BOISSONS CHAUDES

	PRIX HT	PRIX TTC	
CAFÉ 6	14,55€	16€	AU LITRE
THÉ 8	14,55€	16€	AU LITRE

GOBELETS, TOUILLETTES ET SUCRE FOURNIS



BOISSONS FRAÎCHES

	PRIX HT	PRIX TTC
JUS DE POMME – BIO.....75CL	6,54€	6,90€
JUS DE FRUIT – BIO.....75CL	8,44€	8,90€
ORANGE / MULTIFRUITS / PAMPLEMOUSSE / RAISIN / ABRICOT		
COCKTAIL DE FRUITS OU SMOOTHIE.....1L	13,18€	14,50€
FAIT MAISON, SANS SUCRE AJOUTÉ		
EAU AROMATISÉE.....1L	6,27€	6,90€
FAIT MAISON, BONBONNE EN LIBRE SERVICE - CITRON, MENTHE		
EAU MINÉRALE.....1L	3,70€	3,90€
PLATE OU GAZEUSE		

75CL = 6 1L = 8

PETITES FAIMS

MINI CROISSANT, CHOCOLATINE, PAIN AUX RAISINS, CHOUQUETTES (2 PAR PERSONNE) ET CANNELÉS MOYENS

PAR NOTRE ARTISAN BOULANGER



À LA PIÈCE

PRIX HT	PRIX TTC
1,23€	1,35€

MINIS GÂTEAUX

COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN)

MUFFIN (CHOCOLAT, CITRON OU VANILLE)

FINANCIER

MŒLLEUX AUX FRUITS FRAIS



À LA PIÈCE

PRIX HT	PRIX TTC
1,64€	1,80€

BANANA BREAD

MŒLLEUX À LA BANANE, LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉ & GÉNÉREUSES NOTES DE CHOCOLAT



6/8

PRIX HT	PRIX TTC
15€	16,50€

GRANOLA BOWL

MINI VERRNE DE FROMAGE BLANC, GRANOLA MAISON & COULIS DE FRUIT



À LA PIÈCE

PRIX HT	PRIX TTC
1,73€	1,90€

AUTRES DOUCEURS

	À LA PIÈCE PRIX HT	À LA PIÈCE PRIX TTC
MINI BROCHETTE DE FRUITS FRAIS 3 FRUITS DE SAISON, SELON MARCHÉ DU JOUR	1,32€	1,45€
MÉLANGE DE FRUITS SECS RAISIN, CRANBERRY, NOIX DE CAJOU, NOISETTE, AMANDE & BANANE	2,64€	2,90€
CAKE À PARTAGER – 8 PARTS MARBRÉ / FRUITS / CITRON	19,91€	21,90€



	À LA PIÈCE PRIX HT	À LA PIÈCE PRIX TTC
ENERGY BALLS FAITES MAISON	1,73€	1,90€
FRUITS FRAIS EN CORBEILLE	1,64€	1,80€



BUFFET

– LES BOUCHÉES FROIDES –



BOUCHÉES

À LA PIÈCE

	PRIX HT	PRIX TTC
BOUCHÉE WRAP	1,32€	1,45€
SAUMON FUMÉ POULET CÉSAR JAMBON & CHÈVRE	FAÇON MIMOSA HOUMOUS	
BOUCHÉE GOURMANDE	1,32€	1,45€
INVOLTINI SERRANO ET TOMATES CONFITES ROULÉ JAMBON AU TORCHON, FROMAGE FRAIS, AIL ET FINES HERBES	DEMI-LUNE HOUMOUS BUTTERNUT, FROMAGE FRAIS DE BREBIS	
CRAKERS SANS GLUTEN	1,64€	1,80€
SAUMON FUMÉ, ANETH JAMBON SERRANO, PESTO LÉGUMES DE SAISON, AIL ET FINES HERBES		



À LA PIÈCE

	PRIX HT	PRIX TTC
MINI TARTELETTE	2,18€	2,40€
JAMBON SERRANO ET PARMESAN FONDUE DE POIREAUX, CRÈME PARMESAN OIGNONS, CHÈVRE ET THYM		
COOKIE SALÉ	1,55€	1,71
CHORIZO OU THON LÉGUMES		
TOAST OU PAN CON TOMATE	1,32€	1,45€
MOUSSE SANDWICH ROSETTE REVISITÉ RILLETTES DE SAUMON PESTO, MOZZARELLA, TOMATES CONFITES ET SERRANO (OU PAS !)		

À DÉGUSTER

À LA PIÈCE

	PRIX HT	PRIX TTC
CUILLÈRE GOURMANDE	1,84€	2,02€
CHUTNEY D'OIGNON, MAGRET FUMÉ, CRUMBLE SALÉ CRÉMEUX DE BETTERAVE, CHÈVRE		
MINI VERINE GOURMANDE	1,84€	2,02€
BRUNOISE DE COURGE ET SERRANO GRILLÉ CRÈME DE PANAIS, POULET AU CUMIN SAUMON FUMÉ, ORZOTTO, VINAIGRETTE CITRONNÉE CREVETTE ÉPICÉE, CRÉMEUX DE CAROTTE RILLETTES DE CAROTTES (POULET EN OPTION) PANACOTTA PIQUILLOS (CHORIZO EN OPTION) PANACOTTA PIQUILLOS, FORMAGE DE BREBIS FRAIS POIRE, NOIX, ROQUEFORT ŒUF MIMOSA POIS CHICHE, OIGNON ROUGE, CUMIN ET CORIANDRE		

BROCHETTES

À LA PIÈCE

	PRIX HT	PRIX TTC
BROCHETTE MARINÉE	1,64€	1,80€
SAUMON SAUCE SOJA, SÉSAME POULET, PRUNEAU OU FIGUE, MIEL TATAKI DE BŒUF, SAUCE YAKITORI CHORIZO, PIQUILLOS	CREVETTES ÉPICÉES COURGETTE AU PESTO, ANCHOIS TRIO DE LÉGUMES ŒUF DE CAILLE, CHAMPIGNONS	





TOUTES NOS SUGGESTIONS SONT PERSONNALISABLES ! CONTACTEZ-NOUS

VOUS NE SAVEZ PAS QUELLE QUANTITÉ PRÉVOIR POUR VOS CONVIVES ? VOICI QUELQUES CONSEILS

APÉRITIF	COCKTAIL	BUFFET
6 PIÈCES SALÉES	9/12 PIÈCES SALÉES 3 PIÈCES SUCRÉES	CONSULTEZ NOS PLANCHES ET PLATS À PARTAGER !

BUFFET

– LES PIÈCES GOURMANDES –



À PARTAGER

LA PART

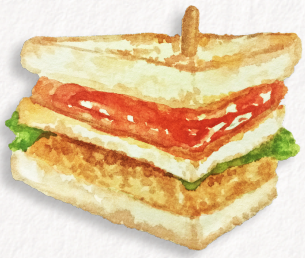
	PRIX HT	PRIX TTC
TARTE SALÉE	1,64€	1,80€
QUICHE LORRAINE		
LÉGUMES DU JOUR		
TORTILLA	1,64€	1,80€
CHORIZO		
VÉGÉTARIENNE		
PIZZA (PÂTE FRAÎCHE ARTISANALE)	1,64€	1,80€
SAUCE TOMATE ET LÉGUMES		



PAINS GARNIS ET TUTTI QUANTI !

À LA PIÈCE

	PRIX HT	PRIX TTC
NAVETTE (PAIN BRIOCHÉ ARTISANAL)	1,86€	2,05€
JAMBON SERRANO, OSSAU IRATY & TOMATE		
JAMBON BLANC, CHAMPIGNON & FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HERBES		
POULET CÉSAR		
SAUMON FUMÉ & ANETH		
CHÈVRE, TOMATES CONFITES & MIEL		
CLUB SANDWICH	1,32€	1,45€
JAMBON BLANC & OSSAU IRATY		
THON, ŒUF DUR & MAYONNAISE		
SAUMON FUMÉ & FROMAGE FRAIS		
CRUDITÉ DU JOUR & PESTO		



TOUTES NOS SUGGESTIONS SONT PERSONNALISABLES ! CONTACTEZ-NOUS

À GRIGNOTER

LA PART

	PRIX HT	PRIX TTC
EMPAÑADAS	2,18€	2,40€
POULET ÉPICÉ		
LÉGUMES DE SAISON AU CURRY		
FOCACCIA	2,18€	2,40€
POULET		
LÉGUMES		
MAKI	1,84€	2,02€
SAUMON FUMÉ		
LÉGUMES		



À LA PIÈCE

	PRIX HT	PRIX TTC
MINI BURGER	2,18€	2,40€
STEAK DE BŒUF & SAUCE BÉARNAISE		
STEAK DE HARICOT ROUGE & SAUCE CUMIN		
CROQUE MONSIEUR	2,18€	2,40€
JAMBON BLANC OU DINDE		
CHÈVRE & ROQUETTE		
MUFFIN SALÉ	2,18€	2,40€
JAMBON SERRANO & TOMATES CONFITES		
CHORIZO		
BUTTERNUT, THON, TOMATES CONFITES & OLIVE NOIRE		
TRIO DE LÉGUMES DE SAISON		

VOUS NE SAVEZ PAS QUELLE QUANTITÉ PRÉVOIR POUR VOS CONVIVES ? VOICI QUELQUES CONSEILS

APÉRITIF	COCKTAIL	BUFFET
6 PIÈCES SALÉES	9/12 PIÈCES SALÉES 3 PIÈCES SUCRÉES	CONSULTEZ NOS PLANCHES ET PLATS À PARTAGER !

ÇA SE PARTAGE !

– PLANCHES ET COFFRETS –

NOS SUGGESTIONS S'ADAPTENT À VOTRE ÉVÉNEMENT

CONTACTEZ-NOUS !





NOS PLANCHES

	À LA PIÈCE	
	PRIX HT	PRIX TTC
CHARCUTERIE – 3/PERS. ASSORTIMENT SELON MARCHÉ DU JOUR	4,09€	4,50€
RILLETTES PUR CANARD AU FOIE GRAS – 15 PERS. TERRINE DE 450G, ACCOMPAGNÉE DE PAIN COMPLET TRANCHÉ (ARTISANAL)	24,09€	26,50€
VIANDE FROIDE – 2/PERS. RÔTI DE BŒUF (FRANCE), RÔTI DE PORC OU DINDE, CORNICHON & SAUCE BÉARNAISE	4,55€	5€
PLANCHE DE LA MER – 3/PERS. RILLETTES DE POISSON, CREVETTES & BOUCHÉE WRAP AU SAUMON FUMÉ	4,55€	5€
DIPS DE CRUDITÉS DE SAISON, SAUCE PESTO – 3/PERS. ASSORTIMENT SELON MARCHÉ DU JOUR	2,73€	3€
TARTINADE ET NACHOS MAISON – 25G/PERS. TAPENADE D'OLIVE NOIRE | MIJOTÉ DE LÉGUMES DE SAISON AU CURRY | HOUMOUS, SÉSAME	2,73€	3€
FROMAGE DE NOS RÉGIONS – 2/PERS. ASSORTIMENT SELON MARCHÉ DU JOUR & PAIN COMPLET TRANCHÉ (ARTISANAL)	3,64€	4€

NOS COFFRETS

	À LA PIÈCE	
	PRIX HT	PRIX TTC
GRANDE TARTE SALÉE – 8 PARTS QUICHE LORRAINE TARTE AUX LÉGUMES DU JOUR	4,09€	4,50€
CAKE SALÉ – 16 PARTS JAMBON & OLIVE BUTTERNUT & CHÈVRE	3,64€	4€
SANDWICHS (PAIN FRAIS ARTISANAL) JAMBON BLANC & OSSAU IRATY JAMBON SERRANO, OSSAU IRATY & SALADE RÔTI DE BŒUF (FRANCE), SAUCE BÉARNAISE & SALADE POULET, CHEDDAR, SAUCE CURRY, CRUDITÉS DU JOUR & SALADE THON, ŒUF DUR, MAYONNAISE, CRUDITÉS DU JOUR & SALADE CHÈVRE, TOMATES CONFITES & MIEL	3,64€	4€
WRAPS SAUMON, CRUDITÉS DU JOUR, SAUCE CIBOULETTE-OIGNON & SALADE POULET, CÉSAR, CRUDITÉS DU JOUR & SALADE JAMBON BLANC, CHÈVRE, CRUDITÉS DU JOUR & SALADE HOUMOUS, OIGNONS FRITS, CRUDITÉS DU JOUR & SALADE ŒUF MIMOSA, OIGNONS FRITS, CRUDITÉS DU JOUR & SALADE	3,64€	4€



ÇA SE PARTAGE !

– LA PATS FROIDS ET CHAUDS –

NOS TARIFS

ENTRÉE - 150G/ PERS. À LA PIÈCE		PLAT - 350G/ PERS. À LA PIÈCE		LOCATION DE BAIN MARIE (MAINTIEN AU CHAUD)	
PRIX HT	PRIX TTC	PRIX HT	PRIX TTC	PRIX HT	PRIX TTC
4,27€	4,70€	10,82€	11,90€	29,17€	35€

NOS SUGGESTIONS DE PLATS FROIDS

PRÉSENTÉS DANS DE GRANDS SALADIERS



TABOULÉ FRAÎCHEUR AUX LÉGUMES DE SAISON & POULET
SALADE MÂCHE AUX LÉGUMES DE SAISON, NOIX, POULET OU SERRANO
SALADE DE LENTILLES & JAMBON SERRANO GRILLÉ
SALADE BASQUE : PIQUILLOS, CHORIZO, OIGNON ROUGE & POMME DE TERRE
SALADE PIÉMONTAISE : ŒUF, JAMBON BLANC, CORNICHON, OIGNON ROUGE & POMME DE TERRE
SALADE DE RIZ PARFUMÉ, SAUMON FUMÉ & LÉGUMES DE SAISON
FUSILLIS, PESTO & TOMATES CONFITES
TAGLIATELLES & LÉGUMES DU JOUR AU CITRON

NOS SUGGESTIONS DE PLATS PRÊTS À RÉCHAUFFER

LOUEZ NOTRE BAIN MARIE POUR CHAUFFER VOTRE REPAS



AIGUILLETTES DE POULET JAUNE & RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES
BOULETTES DE BOEUF, LÉGUMES TAJINE & SEMOULE
MIGNON DE PORC, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON & TAGLIATELLES
PARMENTIER DE CANARD CONFIT
AXOA DE VEAU & RIZ BASMATI
LA TRADITIONNELLE TARTIFLETTE
FILET DE TRUITE DES PYRÉNÉES, TAGLIATELLES FRAICHES & LÉGUMES
BOULETTES DE POIS CHICHE, RIZ BASMATI, LÉGUMES DE SAISON & SAUCE MAISON

TOUTES NOS SUGGESTIONS SONT PERSONNALISABLES ! CONTACTEZ-NOUS



BESOIN D'ASSIETTES, COUVERTS ET VERRES POUR UN ÉVÉNEMENT SANS DÉCHET ?

PRÉCISEZ-LE DANS VOTRE DEMANDE !

DESSERTS



LES PIÈCES SUCRÉES

À LA PIÈCE

	PRIX HT	PRIX TTC
MINI-BROCHETTE DE FRUIT		
3 FRUITS ASSORTIS SELON MARCHÉ DU JOUR	1,32€	1,45€
MINI-VERRINE		
SALADE DE FRUITS FRAIS CHEESECAKE SPÉCULOS FAÇON TARTE AU CITRON (LEMON CURD) TIRAMISU PANACOTTA & SON COULIS	1,84€	2,02€
CRÈME BRULÉE RIZ AU LAIT COULIS CARAMEL FAÇON CHARLOTTE AUX FRUITS FROMAGE BLANC & GRANOLA MAISON MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME CHOCOLAT		
MINI-GÂTEAU		
CRUMBLE AUX FRUITS COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN FINANCIER MOELLEUX AUX FRUITS DU JOUR CHOU FAÇON DUNETTE (CRÈME CHANTILLY) ROCHER COCO BROWNIE OU BROOKIE CRINKLE CITRON	1,84€	2,02€





À PARTAGER

GRAND GÂTEAU À PARTAGER

TARTE AUX POMMES
TARTES AUX FRUITS DU JOUR
CAKE CITRON
CAKE MARBRÉ

À LA PART

PRIX HT	PRIX TTC
3,36€	3,70€

BOISSONS ALCOOLISÉES

NOS VINS – 75CL – 1 BOUTEILLE/6 PERS.

LA BOUTEILLE

	PRIX HT	PRIX TTC
BORDEAUX AOC – SIRIUS, BLANC AOC OU ROSÉ	12,50€	15€
GRAVES – CHÂTEAUX PEYROT BLANC OU MÉJAN ROUGE	14,58€	17,50€
PESSAC LÉOGNAN – ROUGE OU BLANC	19,58€	23,50€





VOUS CHERCHEZ LES SOFTS ?
DES PRÉCISIONS SUR NOTRE GAMME ?

CONTACTEZ-NOUS

AUTRES ALCOOLS – 75CL – 1 BOUTEILLE/6 PERS.

CIDRE BRUT	7,42€	8,90€
CHAMPAGNE BRUT	37,50€	45€
BIÈRE BOUTEILLE MIRA OU EFFET PAPILLON	1,90€	2,28€
COCKTAIL MAISON PUNCH OU SANGRIA ROUGE OU SOUPE CHAMPENOISE	37,50€	45€

IDÉE DE BUFFET

– POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE –

OFFRE BUFFET

PRIX HT	PRIX TTC
29,99€	33€

LE SALÉ – ENSEMBLE DE 11 PIÈCES

BROCHETTE
SAUMON GRAVLAX
ŒUF DE CAILLE & MAGRET FUMÉ

MINI–VERRINE
CRÈMEUX DE POTIMARRON,
CHÂTAINE & CRUMBLE SALÉ

MINI–MUFFIN
CHAMPIGNON FRAIS
& OSSAU IRATY AOP

CUILLÈRE
FOIE GRAS DU SUD-OUEST & CHUTNEY POMME-FIGUE
CRÈMEUX DE PANAIS & JAMBON SERRANO GRILLÉ

TARTINE
CROTTIN DE CHAVIGNOL, COMPOTÉE DE POMME & NOIX
PAIN D'ÉPICE, FOIE GRAS DU SUD-OUEST & FIGUE SÉCHÉE

WRAP
SAUMON FUMÉ & SAUCE CIBOULETTE-OIGNON ROUGE

TARTE
FONDUE DE POIREAUX

NAVETTE DU CHEF
PAILLETTES DE SAUMON & CRÈME CITRON VERT



LE SUCRÉ – ENSEMBLE DE 4 PIÈCES

VERRINE FAÇON BÛCHE AU CHOCOLAT ET NOISETTE
VERRINE DE POIRE POCHÉE ET PAIN D'ÉPICE
SABLÉ DE NOËL
BROCHETTE DE FRUITS

REPAS DES FÊTES

– ENTRÉE – PLAT – DESSERT –

OFFRE REPAS

PRIX HT	PRIX TTC
29,99€	33€

ENTRÉE AU CHOIX
FOIE GRAS DU SUD-OUEST & PAIN D'ÉPICE MAISON
SAUMON GRAVLAX À L'ANETH & TOAST DE PAIN GRILLÉ
CREVETTE FLAMBÉE AU RHUM & ANANAS RÔTI
CRÈMEUX DE PANAIS, POULET AU CUMIN, BRUNOISE DE BUTTERNUT

FROMAGE
CROTTIN DE CHAVIGNOL, PAIN D'ÉPICE MAISON & NOIX

BOISSON AU CHOIX

PLAT CHAUD – 1 OPTION FROIDE
FILET DE VEAU, SAUCE FOIE GRAS, BUTTERNUT, POMME RÔTIE & TAGLIATELLES
PARMENTIER DE CANARD CONFIT, POMME DE TERRE & PATATE DOUCE
CABILLAUD RÔTI, JAMBON SERRANO GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE & SAUCE AIL GRILLÉ
BALLOTINE DE VOLAILLE AU CHAMPIGNON, SAUCE FOIE GRAS, LÉGUMES & PÂTE ORZOTTO
TOURTE CHAMPIGNON, BUTTERNUT CHÂTAIGNE, ÉPINARD

DESSERT AU CHOIX
VERRINE FAÇON BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT & NOISETTE
POIRE POCHÉE, CHANTILLY & ÉPICES DOUCES

+ UNE BOULE DE PAIN ARTISANAL AUX GRAINES

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : VALIDITÉ DU DEVIS

LES DEVIS ÉTABLIS PAR KIOUT SONT VALABLES POUR UNE DURÉE DE 30 JOURS À COMPTER DE LEUR DATE D'ÉMISSION.

ARTICLE 2 : PRISE DE COMMANDE

TOUTE COMMANDE DOIT ÊTRE CONFIRMÉE PAR «UN BON POUR ACCORD» RETOURNÉ PAR MAIL. NOS PRODUITS DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS ET VALIDÉS AU PLUS TARD 72H (3 JOURS OUVRÉS) AVANT 15 HEURES. POUR TOUTE COMMANDE HORS DÉLAI, KIOUT ÉTUDIERA LA FAISABILITÉ AU CAS PAR CAS ET FERA SON MAXIMUM POUR Y RÉPONDRE AU MIEUX.

ARTICLE 3 : PRIX

LES PRIX FACTURÉS SONT CEUX EN VIGUEUR AU JOUR DE LA COMMANDE. ILS SONT ASSUJETTIS AU TAUX DE TVA APPLICABLE LÉGALEMENT EN VIGUEUR. AU CAS OÙ CE TAUX VIENDRAIT À ÊTRE MODIFIÉ, NOS PRIX SERAIENT RÉVISÉS EN FONCTION. TOUTES TAXES OU CHARGES NOUVELLES QUI POURRAIENT ÊTRE CRÉÉES, OU TOUTE MODIFICATION DES CHARGES OU TAXES ACTUELLES ENTRAINERAIENT AUTOMA TIQUEMENT LE RÉAJUSTEMENT DES PRIX. UN MINIMUM DE LIVRAISON EST FIXÉ À 50€ TTC.

ARTICLE 4 : NOMBRE DE CONVIVES, MODIFICATIONS

TOUTE MODIFICATION DE COMMANDE DOIT ÊTRE CONFIRMÉE PAR ÉCRIT AU MINIMUM 24 HEURES (JOUR OUVRÉ) AVANT LA PRESTATION. LES MODIFICATIONS NE SERONT EFFECTIVES QU'APRÈS VALIDATION PAR ÉCRIT DE KIOUT.

ARTICLE 5 : HEURES ET ZONES DE LIVRAISON

LES PRODUITS SONT LIVRÉS : >ENTRE 7H00 ET 9H30 POUR VOS PETITS DÉJEUNERS >ENTRE 11H ET 12H30 POUR VOS DÉJEUNERS ET COCKTAILS DÉJEUNATOIRES >ENTRE 14H ET 20H POUR VOS COCKTAILS ET DINERS (FRAIS DE LIVRAISON HORS TEMPS D'OUVERTURE À PARTIR DE 15H) LES TARIFS INDIQUÉS DANS CE FASCICULE S'ENTENDENT LIVRAISON COMPRISE. CEPENDANT, DES FRAIS DE LIVRAISON COMPLÉMENTAIRES PEUVENT ÊTRE APPLIQUÉS SELON LA DISTANCE ET DURÉE NÉCESSAIRE POUR LIVRER (NOTAMMEMENT BORDEAUX CENTRE). LES COORDONNÉES DE LIVRAISON ET FACTURATION SONT DE LA RESPONSABILITÉ DU CLIENT. KIOUT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES PROBLÈMES DE LIVRAISON POUR CAUSE DE COORDONNÉES INCOMPLÈTES OU ERRONÉES.

ARTICLE 6 : RÈGLEMENT

UN PREMIER ACOMPTE DE 30% DU MONTANT TOTAL DE LA COMMANDE PEUT ÊTRE DEMANDÉ À LA CONFIRMATION DE CELLE-CI POUR TOUS LES CLIENTS. LE SOLDE DE LA FACTURATION EST À RÈGLER À RÉCEPTION DE FACTURE. EN VERTU DE LA LOI N° 92-1442 DU 31 DÉCEMBRE 1992, LES DÉLAIS DE PAIEMENT NE POURRONT EXCÉDER 30 JOURS APRÈS LA DÉCADE DE LIVRAISON. PASSÉ CE DÉLAI, UNE PÉNALITÉ DE RETARD SERA ACQUISE DE DROIT D'UN MONTANT DE 10%.

ARTICLE 7 : ANNULATION

TOUTE ANNULATION EFFECTUÉE MOINS DE 24 HEURES AVANT LA PRESTATION ENTRAINERA LA FACTURATION DE LA COMMANDE À HAUTEUR DE LA COMMANDE VALIDÉE. TOUTE ANNULATION EFFECTUÉ ENTRE 24H ET 48H AVANT LA PRESTATION ENTRAINERA LA FACTURATION DE LA COMMANDE À HAUTEUR DE 50%. TOUTE ANNULATION EFFECTUÉ ENTRE 3 ET 6 JOURS AVANT LA PRESTATION ENTRAINERA LA FACTURATION DE LA COMMANDE À HAUTEUR DE 30%.

ARTICLE 8 : PRODUITS

LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS PEUT VARIER AU QUOTIDIEN EN FONCTION DU MARCHÉ DU JOUR. TOUS LES PRODUITS, PLATEAUX REPAS COMPRIS, SONT LIVRÉS COMPLETS, PRÊTS À DÉGUSTER. TOUS NOS PRODUITS SONT CONSERVÉS ET LIVRÉS ENTRE 0 ET 4°C. A RÉCEPTION PAR LE CLIENT, LES PRODUITS DOIVENT ÊTRE CONSERVÉS DANS UN ENDROIT RÉFRIGÉRÉ À 4°C MAXIMUM ET CONSOMMÉ LE JOUR MÊME. KIOUT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ DANS LE CAS OÙ LES PRODUITS LIVRÉS NE SERAIENT PAS CONSERVÉS SELON LES CONDITIONS INDIQUÉES ET CONSOMMÉS LE JOUR J. NOTRE VIANDE DE BŒUF EST FRANÇAISE, NOTRE POULET ORIGINAIRE DU SUD-OUEST.

ARTICLE 9 : GESTION DES DÉCHETS

L'ÉVACUATION DES DÉCHETS DES PRODUITS LIVRÉS EST À LA CHARGE DU CLIENT. EN CAS DE PRESTATION ZÉRO DÉCHET, KIOUT RÉCUPÉRERA LE MATÉRIEL APRÈS LA PRESTATION.

ARTICLE 10 : RÉCLAMATIONS

TOUTES LES RÉCLAMATIONS CONCERNANT LA PRESTATION DEVRONT ÊTRE ADRESSÉES PAR ÉCRIT DANS LES 24H À KIOUT À L'ADRESSE PESSAC@KIOUT-RESTAURANT.FR.

ARTICLE 11 : RESPONSABILITÉ

LE CLIENT EST RESPONSABLE DE TOUTE DÉGRADATION OU DOMMAGE MATÉRIEL/CORPOREL CAUSÉ PAR LUI-MÊME OU PAR L'UN DE SES INVITÉS. LES PERTES ET CASSES DE MATÉRIEL IMPUTABLES AU CLIENT SERONT FACTURÉES AU TARIF DE REMPLACEMENT.

ARTICLE 12 : MATÉRIEL NON RESTITUÉ

LE MATÉRIEL NON RESTITUÉ SUITE À UNE PRESTATION SERA FACTURÉ SELON CES TARIFS HT : CAISSE BLEUE 200€ – PERCOLATEUR 200€ – THERMOS 75€ – BAIN MARIE 230€ – BAC INOX 75€ – COUVERCLE INOX 22€ – TORPILLEURS 40€ – CÔNE POLYSTYRÈNE 25€ – PANIER OSIER 30€ – COUVERTS DE SERVICES 20€ – COUVERTS 2€ – ASSIETTE 5€ – POTS EN VERRE 7€ – MINI VERRINE 2,5€ – MINI CUILLÈRE 3€ – ECOCUP 2€ – BOUTEILLE EN VERRE 11€ – BONBONNE 75€.

ARTICLE 13 : LITIGE

LES LITIGES CONCERNANT LES TRANSACTIONS COMMERCIALES SERONT PORTÉS DEVANT LE TRIBUNAL DE COMMERCE DE BORDEAUX À MOINS QUE LE VENDEUR NE PRÉFÈRE SAISIR EN PREMIER RECOURS LE TRIBUNAL D'ARBITRAGE DE BORDEAUX.

ARTICLE 14 : ALLERGÈNES

NOUS VOUS INFORMONS DE LA PRÉSENCE DANS NOTRE LABORATOIRE DE FABRICATION DES ALLERGÉNES SUIVANTS : GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÈSAME, ANH.SULFUREUX/ SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES. OUTRE LES PRÉSENCES DE CES ALLERGÈNES, NOUS NE POUVONS PAS EXCLURE UNE PRÉSENCE ACCIDENTELLE D'AUTRES INGRÉDIENTS ALLERGÈNES QUI SERAIT APPARUE LORS DE LA FABRICATION DES PRODUITS.