



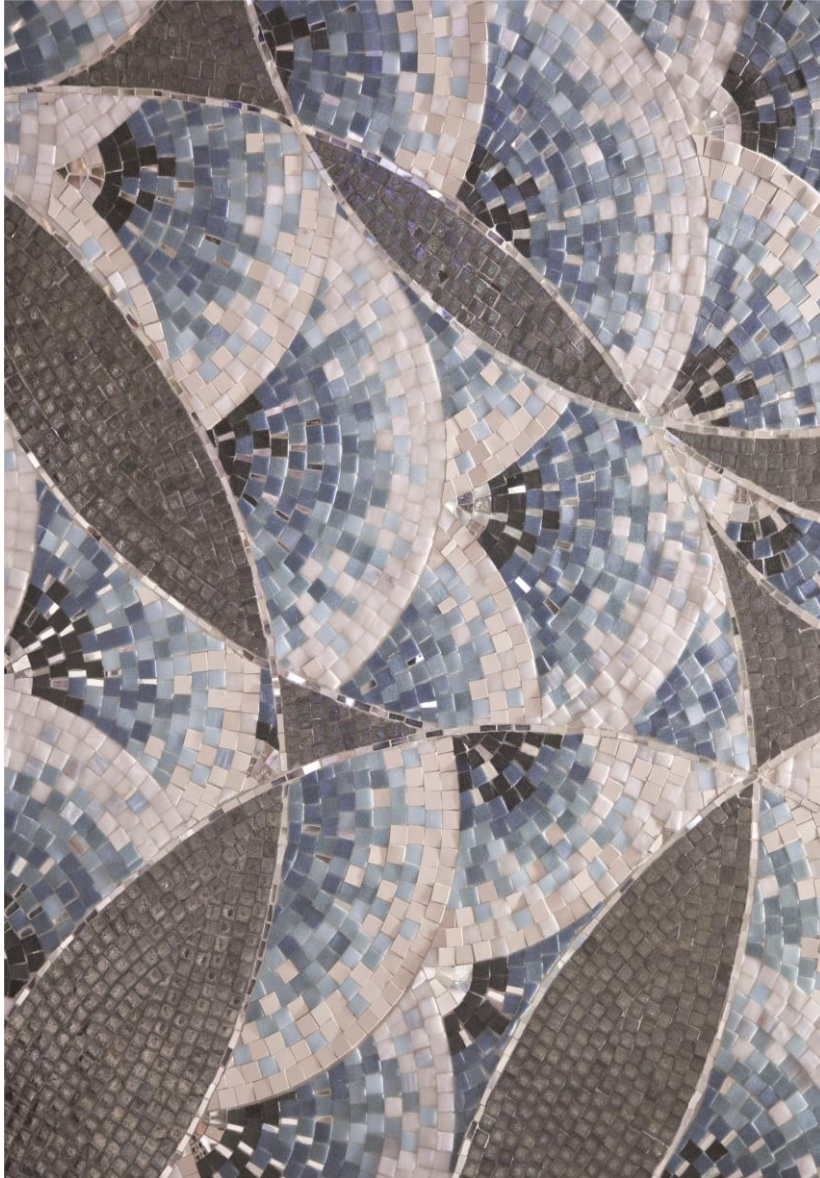
LA GRANDE  
EPICERIE **PARIS**

CARTE  
TRAITEUR  
EVENT



# Sommaire

- Notre histoire
- Nos offres
  - Les petits déjeuners
  - Les pauses
  - Les cocktails
  - Les boissons softs et La Cave
  - Le sur-mesure
- Nos espaces privatisables
- Nos process



# Depuis 1852

Aristide Boucicaut inventa en 1852 le commerce moderne en créant le premier grand magasin au monde, Le Bon Marché.

Dans de nouveaux bâtiments, à l'angle de la rue du Bac et de la rue de Sèvre, Le Bon Marché ouvre en 1923, le «comptoir de l'Alimentation» et propose pour la première fois dans un grand magasin, les meilleurs thés et conserves fines. Des expositions et présentations thématiques par pays sont déjà organisées, la mise en scène des produits frais intégrés par la suite crée un spectacle unique. Il faudra néanmoins attendre 1978 pour que La Grande Epicerie de Paris voie le jour et se positionne comme une véritable épicerie de quartier pour les gastronomes de la Rive Gauche

En 1988, La Grande Epicerie de Paris, filiale du Bon Marché Rive Gauche, se transforme et devient le plus important des magasins alimentaires de la capitale.

La Grande Epicerie de Paris occupe près de 3 000 m<sup>2</sup> ainsi que 1500 m<sup>2</sup> de sous-sols où œuvrent un Meilleur Ouvrier de France à la tête de 62 artisans et 12 apprentis experts en Boulangerie, Traiteur et Pâtisserie. Ces laboratoires passent désormais de l'ombre à la lumière, pour révéler les savoir-faire des métiers de bouche et vous permettre d'apprécier, sous vos yeux, les gestes appliqués de chaque spécialiste. L'institution parisienne de la gastronomie propose aux gourmands 25 000 références – produits d'exception, rares ou traditionnels – dans divers univers : l'Epicerie, l'Epicerie du Monde, la Place du Marché, la Poissonnerie, la Boucherie, la Rôtisserie, la Fromagerie, la Pâtisserie, la Boulangerie, la Chocolaterie, les espaces Luxe, Gastronomie Italienne et Ibérique, les Thés et Cafés, la Brasserie, la Crèmerie et bien sûr la Cave.





NOS  
OFFRES

---





## NOS PETITS DEJEUNERS

---

- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins
  - Mini croissants
- Cake chocolat cookie
  - Cake citron pavot
    - Brioches
- Fromage blanc granola miel
- Salades de fruits de saison
- Mini brochettes de fruits

*Toute autre demande, sur devis*



## NOS PAUSES

---

- Cake chocolat cookie
  - Cake citron pavot
- Cookie chocolat noisette
  - Cookie vanille pécan
  - Cookie pistache
- Madeleines vanille, coque chocolat
  - Financier nature
  - Cannelés
- Assortiment de macarons de saison
  - Salades de fruits de saison
  - Mini brochettes de fruits

*Toute autre demande, sur devis*



## - Poisson -



- Blinis, crème d'Isigny, caviar
- Brochette de crevette et noix de coco
- Cube de saumon, graines de sésame au wasabi
- Cube de thon albacore snacké, oyster leave et crème de citron vert
- Demi Noix de Saint-Jacques, corail d'oursin, aneth
- Gougère graine de fenouil, crème acidulée et espadon fumé
- Gougère de gambas, ail noir et pimentons
- Gougère de seiche en tartare et rouille au safran
- Pomme de terre grenaille, crème de poivre de Timut et anguille fumée
- Raviole de céleri et homard, crème de crustacés
- Saumon fumé, concombre, radis noir



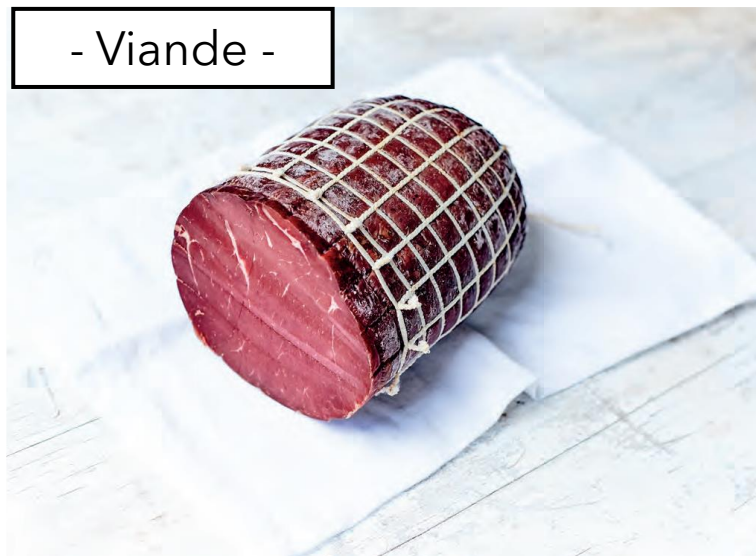
NOS  
COCKTAILS

Les pièces

# NOS COCKTAILS

## Les pièces

### - Viande -



- Chou bresaola
- Gougère au pastrami et moutarde de Meaux
- Mille-feuille de bresaola, comte, crème ricotta
- Mini burger « bun's », crème de cèpes et magret fumé
- Sablé au cumin et rouelle de volaille chimichurri
- Tartelette aux cèpes et à la pancetta
- Tartelette crème de parmesan et jambon de parme





## - Végétarien -



- Avocado toast, graine de grenade et sésame torréfié
- Briochette farcie stratcciatella, olive taggiashe et baie de rose
- Focaccia crème d'artichauts, tomates confites et olive taggiashe
- Raviole de betterave ciogga, crème d'édamame et shitakee yuzu
- Rigatoni, crème d'artichauts, câpres et cerfeuil
- Sablé à la truffe, pulpe de panais et graines de moutarde pickels
- Sablé pimentons, bavaroise de choux fleur et copeaux de chou-fleur pickels
- Tartelette crème de parmesan, grenade et tofu fumé
- Tartelette de poivrons confits, crème d'Espelette, oignons pickles
- Tonnelet de carotte jaune, caviar d'aubergine et tomate confite
- Tonnelet de carotte, houmous, graine de courge torréfiée, sésame torréfié
- Tonnelet de patate douce, houmous de pois chiches verts, tabasco vert et graine de courge



## NOS COCKTAILS

### Les pièces

## - Le Sucré -



- Assortiments de Macarons de saison
- Paris Brest
- Dôme Panna cotta vanille, bleuet
- Macaronade Gianduja noisette
- Tartelette citron meringuée
- Feuillantine chocolat noir abricot
- Millefeuille vanille caramel
- Pavlova agrumes
- Choux pistache
- Cheesecake
- Entremet caramel
- Mont blanc
- Dôme 3 chocolat
- Granola de saison



NOS  
COCKTAILS

Les pièces



## LES BOISSONS SOFT

---



### Les boissons softs de nos événements :

#### **Eaux :**

Eaux plates et gazeuses Abatilles

Eaux plates et gazeuses VOSS

Eau aromatisée aux fruits de saison

#### **Les jus de fruits:**

Jus de fruits et légumes By Jardin

Jus de fruits Alain Millat

Jus de fruits La Grande Epicerie de Paris

#### **Les sodas:**

Coca Cola et Coca Cola zéro



## Les boissons alcoolisées de nos événements :

### **Champagnes :**

Ruinart Brut

Moët Brut Imperial

Champagne de votre choix, sur devis

### **Vins Rouges :**

Sur recommandation de nos sommeliers  
et en adéquation avec votre menu

### **Vins Blancs :**

Sur recommandation de nos sommeliers  
et en adéquation avec votre menu





## SUR-MESURE

---

Nos équipes vous proposent une prestation sur-mesure répondant aux thèmes ou aux contraintes de vos événements.

Nous créons des pièces cocktail personnalisées aux couleurs et aux saveurs de votre choix, en lien avec vos lancements de produits.

Notre art de la table évolue également en fonction du lieu ou du thème de vos événements.

## NOS ESPACES PRIVATISABLES

---

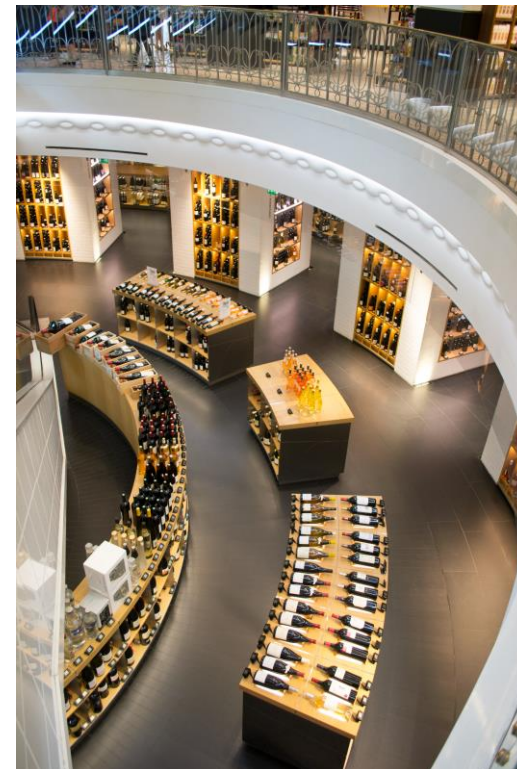


Le restaurant La Table  
1<sup>er</sup> étage de la Grande Epicerie Rive Gauche



Le magasin La Grande Epicerie  
L'ensemble des espaces de la Grande Epicerie Rive gauche est privatisable sur demande, hors horaires d'ouverture au public

La Cave  
au niveau -1 de la Grande  
Epicerie Rive Gauche





## NOS ESPACES PRIVATISABLES

---



Le restaurant  
Le Rive  
Droite  
2<sup>er</sup> étage de la  
Grande Epicerie  
Rive Droite

La Cave  
au niveau -1 de la Grande  
Epicerie Rive Droite



Le magasin La Grande  
Epicerie

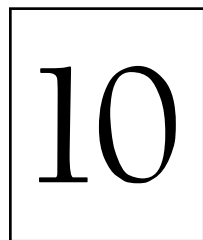
L'ensemble des espaces de la  
Grande Epicerie Rive droite  
est privatisable sur demande,  
hors horaires d'ouverture au  
public

## NOS PROCESS

---



Validation de votre commande  
72h maximum avant l'événement



Commandes et prestations à  
partir de 10 convives minimum



Privatisation de nos espaces  
minimum 1 mois avant l'événement



## Contacts :

Pauline Le Verger

[pleverger@la-grande-epicerie.fr](mailto:pleverger@la-grande-epicerie.fr)

01 71 37 85 27

07 86 22 25 19

Amandine LAMBERT

[alambert@la-grande-epicerie.fr](mailto:alambert@la-grande-epicerie.fr)

01 44 39 50 86

06 31 99 62 68



# Nos conditions générales de vente - La Grande Epicerie de Paris

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### Application des conditions générales de vente

Les présentes Conditions Générales de Vente sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.

Ces conditions sont à la disposition des clients à chaque commande. La Grande Epicerie de Paris se réserve le droit de les modifier sans préavis à tout moment.

Les conditions applicables seront celles en vigueur lors de la commande.

### Commande

Toute commande est considérée comme ferme et définitive dès réception de la confirmation accompagnée du règlement dans sa totalité.

En cas de refus de paiement ou de non réception du règlement, la commande sera bloquée voire annulée et le client informé.

Les informations transmises par le client, lors de la prise de commande, engagent celui-ci.

En cas d'information erronée - coordonnées destinataire, contact, adresse de livraison, téléphone, code, étage... - La Grande Epicerie de Paris ne pourra être tenue pour responsable concernant un éventuel retard, ou une possible dégradation de produit.

### Produit

Chaque produit proposé sur le catalogue comprend une dénomination, une quantité et un prix. Chaque offre est valable dans les limites des stocks.

Les photographies illustrant les différentes offres sont indicatives et ne peuvent être considérées comme contractuelles.

En cas d'erreur, la responsabilité de La Grande Epicerie de Paris ne pourra en aucun cas être engagée.

La Grande Epicerie de Paris se réserve le droit de modifier la composition des différentes offres en fonction des aléas liés notamment aux approvisionnements.

La Grande Epicerie de Paris ne peut garantir à tout moment la disponibilité de chaque produit.

En cas de rupture de l'article commandé, le client sera informé dans les meilleurs délais et une solution lui sera proposée ;

- soit en décalant la date de livraison en attendant le réapprovisionnement du produit
- soit en remplaçant le produit par une autre référence d'un prix et d'une qualité équivalents
- soit en remboursant sur la base du prix du produit commandé

La Grande Epicerie de Paris ne peut être tenue de fournir obligatoirement et sans concession la totalité des articles figurant dans l'offre.

La suppression provisoire ou définitive d'un article ne peut modifier les conditions générales de vente.

### Prix

Les prix sont exprimés en Euros sur la base des prix fixés le jour de la commande.

Les frais de conditionnement et de livraison viennent en sus en fonction de la quantité, de la destination de livraison et de la complexité éventuelle de celle-ci.

Les prix des produits du catalogue, similaires à ceux vendus dans chaque rayon de La Grande Epicerie de Paris ou sur d'autres points de vente (restaurants) ou sur le site internet pourront être différents de ceux observés. Aucune revendication d'un tarif unique et donc similaire ne pourrait être prise en compte.

Les prix peuvent être modifiés à tout moment en cas d'événements exceptionnels et indépendants de notre volonté.

### Règlement

Le paiement s'effectue en Euros lors de la commande sur la base de la valeur TTC. Les particuliers sont dans l'obligation de régler uniquement par carte de crédit.

Les sociétés peuvent régler leur commande par carte de crédit, par chèque ou virement. En cas de retard dans le règlement, les pénalités seront de 3 fois le taux d'intérêt légal, la commande étant alors bloquée et l'enlèvement ou la livraison suspendus sans préjudice.



# Nos conditions générales de vente – La Grande Epicerie de Paris

## **Enlèvement & livraison**

Les enlèvements s'effectuent dans la limite des heures d'ouverture du service sur le site de La Grande Epicerie de Paris ou sur le site dédié et dans le respect de l'horaire d'enlèvement convenu lors de la prise de commande.

Les livraisons sont effectuées par La Grande Epicerie de Paris ou par un prestataire spécialisé, en fonction de la destination de la livraison et du mode de distribution des différents produits.

Si nécessaire, un devis sera établi et stipulera le délai de livraison qui pourra varier sensiblement notamment dans le cas de livraison à l'étranger.

Dans certains cas, le client devra prendre en charge toutes les taxes dues à l'importation du produit, le règlement de ces taxes sera exigible lors de la livraison de la commande. La livraison est réputée effectuée dès la remise au transporteur de la commande par La Grande Epicerie de Paris.

Les produits voyagent donc aux risques et périls du client quand bien même la commande serait adressée à un destinataire différent.

En cas d'absence de ce dernier, la commande sera retournée à La Grande Epicerie de Paris au frais du client. Celui-ci ne pourra prétendre à aucun remboursement.

## **Réclamation**

Le client devra s'assurer de la conformité des produits avec sa commande et vérifier leur état.

En cas de non-conformité ou vice apparent des produits livrés ou enlevés, le client bénéficie d'un délai de 3 jours à compter de la mise à disposition de la commande pour formuler par écrit une réclamation.

Lors de la livraison, il devra faire état sur le bordereau de toutes les réserves qu'il juge utile auprès du transporteur.

La Grande Epicerie de Paris ne peut voir sa responsabilité engagée pour tout dommage direct ou indirect causé par la négligence du client, notamment dans le cas de consommation au-delà de la date limite indiquée sur les produits frais et périssables.

## **Rétractation**

En application des dispositions de l'article L 121-20-2 du Code de la consommation, l'ensemble des produits et denrées périssables ne sont pas soumis à un droit de rétractation.

En application des dispositions de l'article L 121-16 du Code de la consommation, et, pour les seuls denrées et produits non périssables, le client dispose d'un délai de rétractation de 7 jours ouvrables à compter du jour de réception de la commande pour en faire retour à La Grande Epicerie de Paris.

Dans le respect de ce droit de rétractation, la commande sera remboursée dans un délai de 30 jours à l'exception des frais de retour et sous réserve du contrôle des produits reçus.

## **Force majeure**

La Grande Epicerie de Paris peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait confrontée à un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, intempéries exceptionnelles, sinistres affectant les installations et les moyens logistiques) sans que cela donne lieu à une quelconque compensation.

**Informatiques & libertés**

Les informations collectées feront l'objet d'un traitement informatisé à des fins de gestion et de traitement des commandes ainsi que de prospection commerciale.

Conformément aux dispositions de la loi du 06 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles.

**Condition unique**

L'activité des Cadeaux d'Affaires s'entend uniquement dans le but de vendre au destinataire les produits commandés.

La Grande Epicerie de Paris se réserve le droit de suspendre toute commande qui ferait l'objet d'une revente à des fins professionnelles.

## **Litiges**

Les présentes Conditions Générales de Vente ainsi que toutes les opérations qui y sont visées sont soumises au droit français.

En cas de litige, le client s'adressera à La Grande Epicerie de Paris pour trouver une solution à l'amiable.

A défaut, l'affaire sera portée devant les juridictions compétentes de Paris.

S.E.G.E.P. : SOCIETE D'EXPLOITATION DE LA GRANDE EPICERIE DE PARIS SIEGE SOCIAL : 5 rue de Babylone 75007 PARIS

S.N.C. AU CAPITAL DE 380 000 €. R.C.S. PARIS B 380 356 592 SIRET