Hēlianthēme



Hēlianthēme

Notre société est implantée en Essonne depuis sa création en 2002.

Nous réalisons une cuisine fraîche, sur place dans notre laboratoire de Courtabœuf.

Nos cuisiniers, pâtissiers et maîtres d'hôtels diplômés mettent en œuvre tout leur savoir faire pour vous conseiller et adapter nos réalisations à vos choix de menus et de prestations.

Nous accompagnons également des jeunes apprentis et stagiaires de la région, à qui nous transmettons nos connaissances et qui contribuent à notre production.

Proximité et BIO

Nous sommes engagés dans la préservation de l'environnement. Une agriculture proche, des produits de saison, de proximité et biologiques sont nos ingrédients principaux.

Notre implantation dans le terroir d'Île-de-France nous donne de nombreux atouts pour défendre et développer une cuisine gastronomique de qualité.

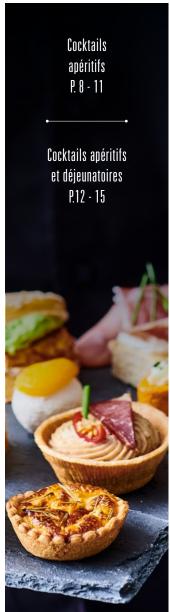
L'environnement

Compostage des déchets, matériel compostable ou recyclable, véhicule de livraison électrique, nous agissons pour réduire notre impact environnemental. Pour éviter le gaspillage alimentaire, nous vous proposons des quantités optimales, basées sur notre expérience des réceptions.

La sécurité alimentaire

Nous appliquons des règles d'hygiène strictes dont le suivi est contrôlé par un laboratoire indépendant.









Conditions générales de vente - Conditions de livraison P.31





Mini viennoiseries

2 mini viennoiseries/personne (pain aux raisins, croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes)

Chaud: Café 100% arabica torréfié à l'ancienne Assortiment de thés Premium Destination BIO

Froid: Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus

Matériel: Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre, serviette

3 pièces/personne

(chouquette, crêpe, pancake, feuilleté, beignet, muffin)

Chaud: Café, thés, chocolat chaud ou infusions

Froid: Eau d'Evian, assortiment de purs jus de fruits

(orange, pomme, raisin, pamplemousse...)

Matériel: Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait

concentré, sucre, serviette



Fours secs et moelleux

3 fours secs, moelleux et macarons/personne

Chaud : Café 100% arabica torréfié à l'ancienne Assortiment de thés Premium Destination BIO

Froid: Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus

Matériel : Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre, serviette

Trio de brioches ou cakes

2 tranches de brioches ou cakes/personne

Chaud: Café 100% arabica torréfié à l'ancienne Assortiment de thés Premium Destination BIO

Froid: Eau d'Evian, jus d'orange Tropicana pur jus

Matériel : Gobelet, verre, cuillère, dosette de lait concentré, sucre, serviette

Petit déjeuner <u>minimum 10 personnes</u> à 6,04€/personne (6,64€ TTC)

Petit déjeuner <u>minimum 10 personnes</u> à 6,04€/personne (6,64€ TTC)

Hēlianthēme Cocktails apéritifs et déjeunatoires

Cocktails apéritifs



Vélizy

- Mini burger de poulet Tandoori
- Mignonnette de foie gras à la pistache
- Dôme de chèvre à la confiture de cerises
- Cake Chorizo

• Tartelette de caviar d'aubergines et pointe de tomate

- Mini club Parisien (jambon blanc, Emmental)
- Palmier tapenade
- · Croq' Monsieur

Minimum 10 personnes - 12 pièces - 15,18€ HT (16,70€ TTC)

- Mini éclair chocolat
- Madeleine marbrée Spéculoos
- Sablé fruits frais
- Gourmandise chocolat



Bièvres

- Tartelette de mousse de canard au magret fumé
- Mini burger de foie gras et chutney de figues
- Mini club mousseline de thon, moutarde à l'ancienne
- Focaccia de fromage frais, ciboulette et échalote, chiffonnade de Coppa
- Muffin aux crevettes

Tartare de duo de saumons aux câpres

- Tapenade d'olives et quenelle de chèvre frais aux fines herbes (tartelette)
- Houmous oriental et cubes de Comté (coupelle)
- Cake au pesto
- Quichette provençale

Minimum 10 personnes - 18 pièces - 22,65€ HT (24,92€ TTC)

- Allumette curry
- Palmier tapenade
- Sablé fruits frais
- Tartelette abricot
- Cake chocolat
- Sablé à la poche
- Gourmandise chocolat
- Macaron framboise

Cocktails apéritifs

Clamart

- Mousse de fromage frais, ciboulette, échalote et noix
- Muffin aux crevettes
- Pita méditerranéen (purée de pois chiches, feta, menthe)
- Cake Bleu et noix

- Coupelle Italienne (tartare de tomates à l'origan, billes de mozzarella, jambon cru, olives)
- Tartare de légumes à la provençale (tartelette)
- Grillé cabillaud persillade

- Sacristain sésame Comté
- Chou pistache
- Cookie amande chocolat
- Succès coco
- Macaron myrtille



Viroflay

- Tartare de bœuf à la Véronèse (estragon, ciboulette, basilic, petits pois et sauce soja)
- Mousse de foie gras sur lit d'oignons confits
- Tartelette de Saint-Jacques juste saisie, crémeux de bisque
- Mousse d'avocat aux radis (coupelle)
- Cake au saumon

- Mini burger de saumon fumé, crémeux aux agrumes et roquette
- Mini burger de haché de bœuf à l'huile de truffe
- Wrap de thon à l'orientale (tomate et fromage frais, thon à l'origan),
- Blini citronné, mousse de poivron et pointe de fromage frais

- · Sacristain sésame Comté
- Croq' Monsieur
- Palmier tapenade
- Chou pistache
- « Pralinette » cookie
- Macaron citron Yuzu
- Sablé framboise
- Succès coco
- Cannelé



Cocktails déjeunatoires



Rambouillet

- Mini burger de poulet Tandoori
- Mini club mousseline de thon, moutarde à l'ancienne
- Méli-mélo de carottes et céleri, façon rémoulade

Quichette provençale

- Brochette de volaille rôtie au miel de fleurs
- Brochette de crevettes en marinade

<u>Minimum 10 personnes</u> - 10 pièces - 20,45€ HT (22,50€ TTC)

- Piqué de trois fromages
- Brownie
- Tartelette abricot
- Cake chocolat



Fontainebleau

- Tartelette de tartare de légumes à la provençale
- Mini club Parisien (jambon blanc, Emmental)
- Wrap de thon à l'orientale (tomate et fromage frais, thon à l'origan)

Palmier tapenade

- Croq' Monsieur
- Salade pommes et céleri en rémoulade
- Brochette de saumon, persillade citronnée

<u>Minimum 12 personnes</u> - 12 pièces - 22,69€ HT (24,96€ TTC)

- Brochette de champignons Teppanyaki
- Piqué de trois fromages
- Tartelette aux fruits
- Croustillant Papouasie
- Rocher coco

Cocktails déjeunatoires

Versailles

- Dôme de chèvre à la confiture de cerises
- Coupelle de mousse d'avocat au citron et crevette poêlée sauce aigre-douce,
- Mini burger de foie gras et chutney de figues

- Sacristain sésame Comté
- Croq' Monsieur
- Salade de pommes de terre au poisson fumé
- Brochette de bœuf au romarin
- Brochette de tofu Teppanyaki

- Sucette de fromage, abricot moelleux
- Paris-Brest
- Soleil d'hiver
- Macaron mangue



Sèvres

- Pita méditerranéen (purée de pois chiches, feta, menthe)
- Blini citronné, mousse de poivron et pointe de fromage frais
- Tartelette de mousse de canard au magret fumé
- Mini burger de haché de bœuf à l'huile de truffe

- Accra de morue
- Croq' Monsieur
- Salade de blé au tartare de légumes croquants citronnés
- Brochette d'aiguillette de canard au poivre du Sichuan
- Brochette de Saint-Jacques, nappage sauce verte

- Assortiment de fromages affinés
- Chou vanille aux fruits frais
- Macaron citron Yuzu
- Délice
- Macaron chocolat noisette







Volaille rôtie 8,60€ HT (9,46€ TTC)

Sandwich: Emincé de poulet rôti au curry, amandes grillées,

salade et tomate

Dessert: Mousse au chocolat Bouteille d'Evian 50cl

Norvégien 10,05€ HT (11,06€ TTC)

Sandwich: Saumon fumé, crème citronnée à l'aneth.

salade et radis

Dessert: Tarte aux pommes

Bouteille d'Evian 50cl

Thon Méditerranéen 8,60€ HT (9,46€ TTC)

Sandwich: Mousseline de thon à l'origan, œuf, salade et olives

Crumble aux myrtilles Dessert: Bouteille d'Evian 50cl

Campagnard 8,60€ HT (9,46€ TTC)

Sandwich: Chiffonnade de jambon de pays au chèvre et miel, salade et émincé de

cornichons

Dessert : Tartelette à l'abricot

Bouteille d'Evian 50cl

Végétarien bio 10,05€ HT (11,06€ TTC)

Sandwich: Compotée de légumes en ratatouille et fromage frais, salade et œuf

Moelleux au chocolat Dessert : Bouteille d'Evian 50cl

Produits issus de l'agriculture bio

Plateaux repas









Les Ulis

Entrée : Salade de pommes et céleri en rémoulade

Chiffonnade de rosbif, sauce mayonnaise maison, poêlée de carottes persillées

Petit pain individuel

Fromage: Fromage affiné

Dessert: Chou vanille aux fruits frais



Filet de poulet poché à la persillade, purée de céleri Plat:

Petit pain individuel

Dessert : Feuilleté poire chocolat



Petit pain individuel



Entrée : Salade de quinoa, avocat et pois chiches au

curry

Plat : Pavé de merlu en croûte d'herbes, mélange de céréales et tombée de petits pois aux oignons

Petit pain individuel

Fromage: Fromage affiné

Dessert: Paris-Brest





Petit pain individuel



Plat : Fondue d'épinards et galette de pois chiches

au cumin

Petit pain individuel

Dessert: Tarte citron meringuée





Plat : Filet de daurade rôtie, trio de choux, panais

Petit pain individuel

Dessert : Aumônière de crêpes aux pommes

poêlées à la cannelle

23.75€ HT (26,13€ TTC)

Produits issus de l'agriculture bio



Plat: Teppanyaki de courgettes et champignons, riz

blanc créole

Petit pain individuel (sans gluten)

Dessert : Salade de fruits

23.75€ HT (26,13€ TTC)

Produits issus de l'agriculture bio

Plateaux repas









Chilly

Entrée : Terrine de campagne aux marrons

Plat: Grenadin de veau, jus de morilles, galette de

pommes de terre

Petit pain individuel

Fromage: Trio de fromages affinés

Dessert: Tarte Tatin, chantilly

27.95€ HT (30,75€ TTC)



Entrée: Tartine de rillettes de saumon à l'oseille,

écrevisse aux agrumes

Plat : Brochette de lotte au lard fumé, riz sauvage étuvé et dés de courgette confits

Petit pain individuel

Dessert : Coup de soleil

27.95€ HT (30,75€ TTC)

Chocolats et grands crus de cafés pour vos clients et collaborateurs



Grands crus de cafés du monde torréfiés à l'ancienne pour votre machine à café

Choisissez parmi notre sélection de cafés, livrés en grains ou moulus en fonction de votre machine

Chocolats pour vos cadeaux d'entreprise

Personnalisez à votre logo nos plaquettes et coffrets de bonbons de chocolats

Chocolat à déguster avec le café

Mini tablettes Feuillantines Mendiants

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONFIRMATION DE RESERVATION

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis avec l'accord du Client, soit signé, soit validé par email. La commande sera confirmée par l'envoi d'un bon de commande récapitulant l'ensemble de la prestation. Toute commande implique de la part du Client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions. La société Hélianthème invite ses clients à prendre soin de relire les Conditions Générales de Vente en vigueur et ce à chaque nouvelle commande. Celles-ci sont disponibles sur son site internet ou sur demande à info@heliantheme.com.

PRODUITS

Chaque article proposé fait l'objet d'une description indiquant le type, le poids et son prix (HT et TTC). Ces informations, photographies, mise en scène ou autres ne sont pas contractuelles et n'engagent aucune présentation spécifique de la part d'Hélianthème.

LIVRAISON ET RETRAIT

Le Client s'engage à préciser une adresse de livraison située dans les zones desservies par Hélianthème ainsi qu'un contact sur site responsable de la réception des marchandises, habilité à signer le bon de réception. Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées, notamment en cas de réception matinale ou tardive en fin de journée.

Les délais de livraison sont donnés à titre purement indicatif et sans garantie. Un retard n'autorise pas l'acheteur à annuler la vente, à refuser les marchandises ou à bénéficier de dommages et intérêts.

NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre exact de convives devra être confirmé au plus tard 72 heures avant la date de la prestation.

RESERVE DE PROPRIETE

Le vendeur se réserve expressément la propriété des marchandises livrées et désignées dans la commande jusqu'au paiement intégral de leur prix. L'acheteur en deviendra responsable dès leur remise matérielle, le transfert de possession entraînant celui des risques.

Le Client s'engage à rendre en bon état ou à remplacer ou rembourser le matériel qui a été prêté, en cas de détérioration.

PENALITES DE RETARD DE PAIEMENT

Les pénalités de retard de paiement sont dues de plein droit le jour qui suit la date de règlement mentionnée sur la facture sans qu'un rappel soit nécessaire (Art L 441-6 du code de commerce).

Toute somme non payée à l'échéance entraînera une majoration de 1,5% du montant TTC des factures en retard de paiement, par mois de retard et le paiement d'une somme de 40 € au titre des frais forfaitaires d'ouverture du dossier impayé.

Les pénalités de retard seront appliquées si les sommes dues sont versées après la date d'échéance figurant sur la facture.

ANNULATION

En cas d'annulation moins de 48 heures avant la prestation, celle-ci sera facturée à hauteur de 50%. En cas d'annulation le jour même, elle sera facturée à 100%.

LITIGES

Hélianthème ne prendra en compte que les réserves précises émises par le Client, au moment de la livraison et figurant sur le bon de livraison dûment signé par ce dernier.

L'intégralité des conditions générales de vente est disponible sur notre site web.

Vous pouvez passer commande par email ou directement sur le site www.heliantheme.com

Sauf conditions particulières, les conditions de livraisons sont :

Sans frais, retrait chez Hélianthème 5, avenue de Laponie - 91940 Les Ulis ou chez Enfin Gourmet 9bis, rue Boursier - 91400 Orsay.

Sans frais, livraison sur toute la zone de Courtaboeuf à partir de 50 € HT de commande.

En Ile-de-France, livraison offerte jusqu'à 25 km dès 700 € HT de commande.

Frais de livraison 35 € HT, pour une livraison jusqu'à 25 km.

Frais de livraison 55 € HT, pour une livraison jusqu'à 35 km, au-delà nous consulter.

Livraison le weekend, supplément de 40 € HT, offerte dès 850 € HT de commande.

Pour votre santé, éviter de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

Allergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux & sulfites	Lupins	Mollusques
PETITS DEJEUNERS			,											
Mini viennoiseries	•		•		•	•	•	•						
Fours secs	•		•		•		•	•						
et Moelleux														
COCKTAILS APERITIFS			_						_		_			
Vélizy	•		•	•			•	•	•		•	•		
Bièvres	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		
Clamart	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•		
Viroflay	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•
COCKTAILS DEJEUNATOIRES					1	1								
Rambouillet	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•		
Fontainebleau	•		•	•			•	•	•					
Versailles	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Sèvres	•		•	•	•		•	•	•	•	•	•		•
FORMULES SANDWICHS						ı			_					
Norvégien	•		•	•			•	•	•					
Thon méditerranéen	•		•	•			•	•		•				
Volaille rôtie	•		•				•	•						-
Campagnard	•		•				•	•		•		•		
Végétarien	•		•				•	•						
PLATEAUX REPAS			_								_			
Orsay	•		•		•		•	•	•	•	•			
Les Ulis	•		•				•	•						
Saclay	•		•	•			•	•	•	•				
Elancourt	•		•				•	•						
Bio Viande	•		•				•	•	•	•				
Bio Poisson	•		•	•			•				•			
Bio Végane/sans Gluten						•								
Italien	•		•				•	•						•
Chatenay Végétarien	•		•				•	•			•	•		
Montigny Végétarien	•		•				•	•	•					
Chilly	•		•				•	•		•				
Massy	•	•	•	•			•	•		1				•

Hēlianthēme

5, avenue de Laponie 91940 - Les Ulis



Commandes:

Sous condition de disponibilité des produits

Par mail : info@heliantheme.com

Par téléphone : 01 60 92 52 40

Par internet : www.heliantheme.com