



LES PLUS BEAUX VOYAGES
ONT TOUJOURS UNE FAIM

OFFRE DE RESTAURATION
VOYAGES EN GROUPES



COFFRETS FROIDS POUR AU MOINS 10 PERSONNES

Notre traiteur et son équipe de cuisiniers officient en Bourgogne.
Nos recettes ont été conçues pour être consommées froides.
L'équipe a privilégié des produits de saison et de qualité.
Les matières premières ont été sélectionnées pour garantir la traçabilité.

Chaque prestation est vendue avec une eau 33cl et avec une option de vins rouge, blanc ou rosé.

Toute commande est enregistrée pour un minimum de 10 personnes et à partir de 10 unités.

Nous offrons la possibilité de livrer à la voiture bar ou bien de servir à la place des coffrets repas sains et gourmands.

Contactez-nous :

servicegroupes@servicesfactory-sncf.com
Téléphone : 01 80 49 37 54



5
À L'HEURE
DU PETIT DÉJEUNER
OU DU GOÛTER
L'ESSENTIEL
LE GÉNÉREUX

7
LES COLLATIONS
LA PARENTHÈSE
LE BOUT-EN-TRAIN

8
LES SALADES
LE PRÊT EN BULLE
BULLE N°1
BULLE N°2

11
LES REPAS
COFFRET LE BISTROT
VINS

12
LES REPAS
COFFRETS L'EFFET MER

15
LES REPAS
COFFRETS LE VOL'TERRE

16
LES REPAS
COFFRET LE FAIM GOURMET

19
PRESTATIONS SUR MESURE

20
CONDITIONS GÉNÉRALES
DE VENTE



À L'HEURE DU PETIT DÉJEUNER OU DU GOÛTER

L'ESSENTIEL

660€
TTC

6€ HT

- Une boisson chaude au choix.
ou un jus d'orange TROPICANA®
- Purée de purs fruits pomme
et vanille bio sans sucre ajouté
- Un muffin

En sachet

LE GÉNÉREUX

1210€
TTC

11€ HT

- Une boisson chaude au choix
ou un jus d'orange TROPICANA®
- Un cookie au chocolat
- Une tranche de cake
- Purée de purs fruits pomme bio sans sucre ajouté
- Un laitage

En sachet

Les prestations L'ESSENTIEL et LE GÉNÉREUX sont à retirer au bar avec la cafétéria et 2 verseuses remplies d'eau chaude (à rapporter au commercial du bar avant l'arrivée). Au-delà de 30 personnes, prévoir du personnel – sur devis. Sans personnel, la boisson chaude sera remplacée par un jus d'orange.

LES COLLATIONS

LA PARENTHÈSE

- Sandwich pain viennois, dinde, beurre, emmental, concombre
- Chips
- Un KINDER BUENO®
- Eau 33cl

En sachet

770€
TTC
7€ HT

LE BOUT-EN-TRAIN

- Sandwich pain viennois, dinde, beurre, emmental, concombre
- Sandwich pain viennois, rillettes de saumon, concombre
- Chips
- Laitage
- Eau 33cl

En coffret

1320€
TTC
12€ HT





LES SALADES

PRÊT EN BULLE 1

- Salade de pâte d'avoine, tomate séchées, volaille tranchée, olive noire, copeaux parmesan, poivron rouge frais, sauce mousseline citron
- Dosette vinaigrette balsamique
- Purée de purs fruits pomme bio sans sucre ajouté
- Pain
- Eau 33cl

15€
TTC

13,63€ HT



PRÊT EN BULLE 2

- Salade de riz basmati exotique à l'ananas et tomate, roquette, tranquette de poulet, tomatade, œuf dur
- Dosette vinaigrette balsamique
- Purée de purs fruits pomme bio sans sucre ajouté
- Pain
- Eau 33cl

15€
TTC

13,63€ HT



NOUVEAU CONCEPT

Chacun des éléments s'empile parfaitement, c'est ludique. Il est à la fois l'assiette ou le bol et fait office de cloche. Concept translucide, réutilisable, modulable, micro-oncable, simple, pratique.





LES REPAS

COFFRET LE BISTROT

- Assiette de charcuteries et de fromages : Terrine de campagne, rosette, jambon sec et blanc, noisette beurre, cornichons, Comté, chèvre Sainte Maure, Brie.
- 2 pains
- Mousse au chocolat FESTINS®
- Eau 33cl

22€
TTC

20€ HT



VINS ROUGE ROSÉ OU BLANC

(18,5cl) à titre d'exemple :

- Bordeaux blanc sauvignon Calvet AOP
- Ile de beauté rosé domaine Gaspa d'Oru IGP
- Bordeaux rouge château Fonfroide

301€
TTC

251€ HT



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

LES REPAS

COFFRETS L'EFFET MER



- Râpé de carottes avec semoule à l'orange et raisins secs
- Effeillé de cabillaud avec sauce verte, mini penne aux épices, légumes à la méridionale
- Amandine aux framboises
- Pain
- Eau 33cl

25^{30€}
TTC

23€ HT



- Râpé de carottes avec semoule à l'orange et raisins secs
- Effeillé de colin, macédoine de légumes, vinaigrette de xérès et jus de citron, riz basmati, ananas, tomates
- Amandine aux framboises
- Pain
- Eau 33cl

25^{30€}
TTC

23€ HT



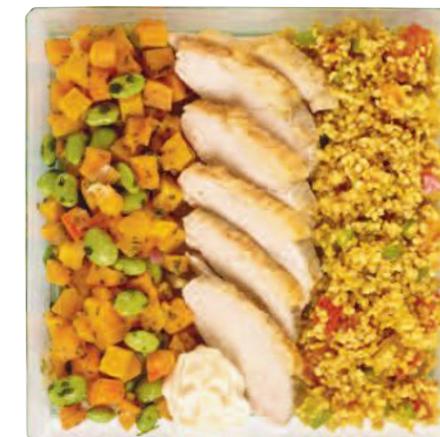


LES REPAS

COFFRETS LE VOL'TERRE

- Pommes de terre avec oignons rouge et vinaigrette ciboulette
- Filet de Pintade, salade de fèves et butternut BIO, mayonnaise, salade de boulgour BIO au curcuma
- Mousse au chocolat FESTINS®
- Pain
- Eau 33cl

25^{30€}
TTC
23€ HT



- Pommes de terre avec oignons rouge et vinaigrette ciboulette
- Émincé de poulet, ratatouille, pâtes tortillon trois couleurs, pesto, basilic, petits pois et carottes
- Mousse au chocolat FESTINS®
- Pain
- Eau 33cl

25^{30€}
TTC
23€ HT



LES REPAS MENU À COMPOSER

COFFRET LE FAIM GOURMET

40€
TTC

36,36€ HT

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- Foie gras de canard entier chutney de figues et abricots
- Rillettes de saumon et rondelle de citron
- Houmous de brocolis avec copeaux de parmesan

ou

- Filet de cabillaud, salade de lentilles noires beluga et fèves soja, vinaigrette de xérès, coriandre riz basmati, aneth, jus de citron à l'huile d'olive

UN PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

- Cœur de rumsteak, pommes de terre ratte avec échalotes et vinaigrette de xérès, tomate parisienne à l'ail, persil et chapelure, haricots verts, échalotes

DEUX FROMAGES AU CHOIX

- Comté, chèvre, reblochon, brie

UN DESSERT AU CHOIX

- Macarons et moelleux
- Tartelette aux abricots et crème d'amande
- Croustillant au chocolat

ou

- Filet de pintade, légumes du soleil à l'huile d'olive, tagliatelles aux épices

- Pain
- Eau de source 33cl





PRESTATIONS SUR MESURE

Un événement professionnel à partager, un séminaire, un voyage découverte, un moment entre collaborateurs... Nous pouvons personnaliser ces instants uniques et précieux.

IMPROVISEZ UN COCKTAIL À BORD

Nous sommes à votre écoute pour imaginer et créer des gourmandises salées et sucrées pour un cocktail ! N'hésitez pas à nous consulter.

AGRÉMENTEZ VOTRE VOYAGE

Des tapis rouges, des plantes vertes, des potelets, des affiches, des vitrophanies, des kakémonos, des têtieres, de la décoration florale, des sets logotés, la mise à disposition de magazines...

Des propositions de produits de grands renoms (thé Kusmi Tea, café illy, jus de fruit Milliat)

Une sélection de vins millésimés et de champagnes (avis d'un sommelier).

La mise à disposition d'un personnel à votre service.

[NOUS CONSULTER
DEVIS GRATUIT](#)

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente décrivent le service de restauration pour les voyageurs en groupe à bord des trains SNCF. La commande des prestations par mail implique l'adhésion du client aux présentes conditions générales de vente. Tout client accepte avoir pris connaissance et accepté les CGV avant l'envoi de la commande.

PÉRIMÈTRE D'ACTIVITÉ

Toute livraison qui intervienne sur tous types de trains (hors OUIGO, ELYPSOS, THALYS, EUROSTAR) et sur tout le périmètre français. Les commandes sont enregistrées pour minimum 10 voyageurs et à partir de 10 unités par produit.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Les coffrets sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités. Les photos ne sont pas contractuelles. Tous les coffrets sont conditionnés en canadienne isotherme permettant la conservation durant 5 heures dans un endroit frais et sec, prêts à déguster. A réception par le client, les produits doivent être consommés dans l'heure, CRMS décline toute responsabilité dans le cas où les coffrets ne seraient pas consommés dans le délai recommandé.

COMMANDE ET FRAIS DE LIVRAISON

Le service commercial est disponible au n° 01 80 49 37 54 de 9h à 17h (du lundi au vendredi hors jours fériés). Le délai pour passer commande est de 5 jours avant la date du voyage, hors samedi, dimanche et jours fériés. Chaque commande fait d'abord l'objet d'un devis définissant les prestations à réaliser. Elle est enregistrée après réception du devis signé par le client.

CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DES PRESTATIONS

Les prestations de restauration à bord des trains destinées à des groupes sont délivrées dans les conditions suivantes :

- Remise au bar Voiture 4 ou 14
- Remise à quai ou sur plateforme
- Service à la place par du personnel

La commande est remise au responsable du groupe contre signature du bon de livraison si elle ne comprend pas de prestation de service.

ANNULATION DE COMMANDE

L'annulation d'une commande doit se faire expressément par écrit, adressée au service commercial Groupe CRMS. Toute commande peut être annulée sans frais au minimum 5 jours ouvrés avant le jour du voyage. Entre 5 jours ouvrés et la veille du jour du voyage, l'annulation fera l'objet d'une facturation de 75% du montant total de la prestation (hors frais de personnel mis à disposition). En dessous de 24 heures avant le jour du voyage, l'annulation fera l'objet d'une facturation complète.

FACTURATION

Les prix confirmés sont fermes pendant un an à compter de la date d'envoi du devis du client. Les prix facturés sont ceux en vigueur au jour de la commande et sont assujettis au taux de TVA en vigueur. Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées ou toutes modifications entraîneraient le réajustement des prix.

GARANTIE ET RESPONSABILITÉS

Le service Groupe s'engage à tout mettre en oeuvre pour garantir une prestation de service conforme à la demande du client. Pour autant, le service groupes décline toute responsabilité pour tous problèmes techniques du matériel à bord (exemples : machine à café, micro-onde, frigos) et de circulations (croisements de rames cad changement des attributions de trains, plan de roulement du train et consommation anticipée sur les courses précédentes). Ces dysfonctionnements énumérés ne permettent pas d'obtenir un dédommagement.

TARIF

Toute commande d'ouverture de bar sera facturée 200.00€ HT au titre des frais de gestion. Ces frais de gestion ne seront pas facturés si l'ouverture de bar s'accompagne d'une livraison de produits particuliers (viennoiseries, sandwiches, boissons) ou de prestations catalogue dont le montant de la commande devra

être supérieur à 200 € HT, sinon les frais de gestion seront maintenus.

FORCE MAJEURE

CRM pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer par la suite en cas de force majeure (guerre, émeutes, manifestations, ou difficultés de la circulation en gare des véhicules de manutention ou sinistre affectant les installations de la société).

RÉCLAMATION

Toute réclamation doit être portée à notre connaissance au plus tard 24 heures après le jour du voyage et signalée par mail. Aucun coffret ne sera repris ni échangé.

CONTACT

Téléphone : 01 80 49 37 54.

Mail : servicegroupe@servicesfactory-sncf.com.



Pour garantir la fraîcheur de nos coffrets, nous les conditionnons dans des cartons iso thermiques avec poignées afin de faciliter le transport d'une voiture à l'autre.

Il est recommandé pour une meilleur dégustation d'ouvrir le coffret 15 minutes avant consommation.

Un coffret recyclable avec rabat dépliant, les couverts en P.I.A., verre en plastique, serviette intissée.

Les produits sont servis selon disponibilités.

Les photos ne sont pas contractuelles.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière,
WWW.MANGERBOUGER.FR.

AU SERVICE GROUPES

On est toujours là.

On sourit.

On sait écouter.

On aide au service.

On possède toujours un plan B.

On innove.

