



DUVAL
PARIS · DEPUIS 1967

La signature de vos réceptions

**Catalogue
Stands et Exposants 2019**



Dans le cadre du **Salon Vinexpo Paris**

VOTRE INTERLOCUTEUR

Patrick Duval
01 41 65 40 00
Patrick.duval@duval-paris.com



**Lundi 10, Mardi 11 et
Mercredi 12 Février 2020**

**Parc des Expositions
Porte de Versailles**



SOMMAIRE

Pause Gourmande	pages 4-6
Côté Salé	pages 8-12
Côté Sucré	pages 13-14
Formules déjeuner	pages 15-16
Ateliers Gastronomiques	pages 18-19
Cave & Cafétérie	pages 20-21
Matériel Jetable	page 22
Personnel de Service	page 22
Notre démarche éco-événement	page 23
Conditions Générales de Vente	page 24

L'ensemble des tarifs indiqués s'entend hors taxes,
hors de frais de livraison et de reprise.



Pause Gourmande



Les Mini Viennoiseries

(plateau de 30 pièces)

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

41,97 €

Les Cakes

Cake maison aux fruits (pour 15 personnes)

43,57 €



Les Craquants et Moelleux

Les craquants assortis (plateau de 30 pièces)

Sablé Nantais, Sablé coco, Tigré,

Pain Turc, Torsade

40,65 €

Les moelleux assortis (plateau de 30 pièces)

Citron confit, Framboise, Cassis et Orange

40,65 €

Les chouquettes (plateau de 30 pièces)

25,09 €

Les Macarons Assortis

(plateau de 30 pièces)

Framboise, Forasteo cacao, Caramel beurre salée,

Citron gingembre, Vanille

60,29 €

Les Mini Madeleines

(boite de 28 pièces)

17,33 €



Photos non contractuelles



Les Mini Financiers Chocolat

(boite de 33 pièces)

40,43 €

Les Fruits

Corbeille de fruits de saison assortis

99,99 €

Pour 20 personnes

Corbeille de fruits rouges assortis

126,17 €

Pour 20 personnes

Brochettes de fruits (plateau de 30 pièces)

Printemps-été (ananas, fraises, melon)

66,00 €

Automne - hiver (ananas, poires, kiwi)

60,50 €



Photos non contractuelles





Côté Salé

LES ARDOISES A PARTAGER



Ardoise « L'entrepotes »

Pour 15 personnes - 85,75 €

1 terrine de foie de volaille,

1 terrine de Campagne

1 saucisson sec, 2 saucissons lyonnais



Ardoise de la Mer

Pour 15 personnes - 72,60 €

Rillettes de maquereau,

de sardine et de thon

Assortiment de nanocroqs



Ardoise Végétarienne

Pour 15 personnes - 68,47 €

Tapenades d'olives noires, poivrons confits et caviar
d'aubergines.

Assortiment de nanocroqs

Ardoise Basque

Pour 10 personnes - 71,39 €

Chiffonnade de jambon de Bayonne

Cornichons

Petits oignons blancs au vinaigre



LES « SUR LE POUCE »



Les Légumes

Mini panier de crudités (2kg)

70,23 €

Sauces assorties - Pour 25 personnes

Les Fromages

Plateau de fromages affinés (pour 20 personnes)

116,60 €

Mosaïque de fromages assortis
(50 pièces)

89,59 €

Les Mini Club Végé

(plateau de 30 pièces)

66,00 €

*Cheddar, houmous de patates douces, radis tokai
et pousses d'épinards*

Les Pains surprises

Pain surprise aux Céréales

47,63 €

*Poivron, Fromage Frais aux Noix et Figs,
Jambon Cru Forêt Noire, Saumon Fumé*

Pain surprise Scandinave

55,99 €

*Saumon fumé et crème / œuf de truite
Duo de saumon / poisson blanc et concombre*

Le Pain

Pain Poilâne aux Noix (15 tranches)

9,24 €

Pain Poilâne Seigle et Raisins (20 tranches)

8,80 €



LES INSTANTS GOURMANDS

Plateaux de 60 pièces salées

Le Calliope – 102,85 €

- Mini Buns (tomate provençale, fromage frais et basilic)
- Opéra de Foie Gras, Figue et Pain d'Épices
- Fondant de Chèvre du Berry, Pistache de Sicile
- Ficelle Picarde Revisitée
- Poulpe en Jardinière
- Chou à la Truffe



Le Gaia – 103,73 €

- Panetone Ananas Victoria à la Dinde Fumée
- Rouleau de Printemps Foie Gras-Roquette
- Épingle de Carotte et Saumon Sauvage
- Végétal de Légumes, Micro Germes et Fleurs de Pensée
- Thon Fumé, Gingembre et Pamplemousse Rose
- Le Tout Fromage



L'Atano – 107,80 €

- Confit d'Agneau aux Épices Façon Tajine, Mendiant de Fruits secs
- Saint-Jacques juste snackée, parfum de soja
- Feuille à Feuille de Foie Gras Pain d'Épices
- Petit Chou de Tomate à la Provençale
- Alliance de Yuba et Wakamé au Saumon Fumé
- Clafoutis de Petits Pois à la Française



Le Bayamé – 117,77 €

- Maki Foie Gras et Viande des Grisons
- Saltimbocca de Volaille Fermière, Sauge et Jeunes Pousses
- Kubik de Comté, Poires Confites au Miel
- Nori Thon Blanc Fumé
- Sardine comme au Croisic, tartare d'algues
- Apple Cheese sur Pain d'Épices



L'Asura – 118,25 €

- Chicken Roll à l'Encre de Seiche
- Coque de Pain Roquefort et Poire Conférence
- Opéra de Foie Gras, Figue et Pain d'Epices
- Fondant de Chèvre du Berry
- Sablé Parmesan, Artichaut Poivrade
- Pâtisson Wakamé



Le Cybele - 125,40 € HT

- Bille de Courgette et Mozzarella Curcuma
- Fleurs d'Hibiscus au Foie Gras, Poivre de Penja, Noisette Craquante
- Aubergine à la Coriandre, Crème de Fèves
- Pot au feu de Bœuf, Minestrone de Légumes à l'Estragon et Pointe de Gros Sel
- Sucette d'Ossau Iraty, Confiture de Cerises Noires
- Panettone de Tomates Marinées, Copeaux de Parmesan



L'Elyon – 128,15 €

- Carré Croquant Citron Tourteau
- Pétale de Betterave Chioggia Chèvre Frais Miel aux Epices
- Lingot de Foie Gras au Chocolat Grand Cru
- Découverte du Mont Aiguille, Bleu du Vercors au Romarin, Chutney d'Abricots
- Comme un Chaud Froid,? Volaille Pochée et Truffe Noire



Photos non contractuelles



Côté Sucré

LES INSTANTS GOURMANDS

Plateaux de 60 pièces sucrées

Le Nabou – 91,85 €

- Caramel aux Noix de Macadamia
- Cheese Cake aux Fruits Rouges
- KF Kapsull
- Cassis Nacré
- Mini Cannelé
- Élégance de Framboise



L’Inari – 85,25€

- Caroline Chocolat Grand Cru.
- Macarons assortis (framboise, citron, vanille)
- Millefeuille Café, Caramel Salé et Chocolat Gourmand
- Mille et une Feuilles Vanille
- Bonbon Rose à la Barbe à Papa
- Little Macaron et Chutney d’Oranges Amères



L’Haoma – 86,90 €

- Spéculos Pomme Verte Translucide
- Carré Tout Choco
- Moelleux Citron
- Mont Blanc
- Tartelettes Kiwi Kumquat
- Vanille Infusée et son Sablé Craquant



Le Calypso – 92,40 €

- Carré Citron Yuzu
- Moelleux au Chocolat
- Paris Brest
- Opéra
- Croustillants Praliné
- Tatin des Demoiselles



Photos non contractuelles



Formules Déjeuner



La Gamme Bok'o Box

Présenté dans 1 sac en toile de jute réutilisable et bocaux en verre recyclable, comprenant ; couverts bambou serviette papier, duo sel/poivre, cristalline 0,50 cl

Montant Unitaire H.T. : 18.15 €



La Gamme Plateau Sensation

Présentée dans un coffret individuel comprenant : Verre à pied cristal, couverts inox, serviette tissu, duo sel-poivre et petits pains Ciabatta.

Montant Unitaire H.T. : 31.35 €

[Détail des menus sur demande](#)





Ateliers Gastronomiques

Ces prestations comprennent la gastronomie, le kit matériel, la présence d'un chef cuisinier ou pâtissier pour une durée de 6 heures.

Les ateliers indiqués ne représentent qu'une partie des animations que nous pouvons vous proposer.

N'hésitez à contacter notre service commercial pour d'autres choix selon vos envies.

CÔTÉ SALÉ

Le Bar à Huîtres

Dégustation d'Huîtres Fines de Claire accompagnées de pains de seigle et beurre d'Echiré, à savourer nature, avec du citron ou du vinaigre à l'échalote. Avec 2 sacs de glace paillette.
300 pièces - Prix : 981,97 €

Le Foie Gras

Dégustation de trois Foie Gras: Nature, Gingembre et Piments d'Espelette que vos convives pourront accompagner, au choix, d'un chutney de cerises noires, - d'une gelée de piments d'Espelette au Monbazillac - d'un chutney de mangue épicée. A déguster sur flûtes de campagne, pain d'épices ou pain brioché toastés minute.
300 pièces - Prix : 967,39 €

La Découpe de Serrano Trevelez

Dégustez ce superbe Serrano de Trevelez " affinage 20 mois " découpé minute par un chef , servi nature ou accompagné de confiture d'oignons rouges et de figues, d'abricots moelleux , de cornichons, de beurre Echiré et de pain Ciabata.
300 pièces - Prix : 966,07 €

La Planche Baltique

Découpe de Saumon Mariné, Anguille Fumée et Flétan Fumé à déguster sur du pain polaire, des mini blinis ou du pain noir et agrémenté aux choix de vos invités d'oeufs de truite, de crème ciboulette, d'aneth ou de citron..
300 pièces - Prix : 1018,38 €

CÔTÉ SUCRÉ

Crêpe Party

Crêpes accompagnées, au choix de vos invités, de ganache chocolat, confiture d'abricot ou de fraises, sucre semoule.
300 pièces - Prix : 1089,05 €

Les Fruits Frais façon Smoothies

Rafraîchissants cocktails de fruits frais. Bananes, ananas, mangues, fraises et kiwis mixés à déguster nature ou accompagnés, au choix de vos invités, de sucre semoule, sirop de grenadine, sirop de menthe ou sirop de canne, jus d'orange ou de pamplemousse. Avec glace paillette.
200 pièces - Prix : 1024,81 €

Les Minestrone Glacés du Verger

Dégustation de délicieux veloutés et minestrone d'abricots ou cerises noires accompagnés d'un sorbet aromatisé à la verveine ou à la menthe.
200 pièces - Prix : 996,87 €

Les Mini Choux Gourmands

Aux Cristaux Multicolores. Réalisation minute de mini choux gourmands garnis, au choix de vos convives, d'une crème exquise à la framboise et menthe fraîche, d'une douceur d'abricot à la fleur de lavande, ou bien encore d'une fraîcheur de fruits exotiques au gingembre.
200 pièces - Prix : 642,67 €



Cave & Caf  terie



Les softs

Prix unitaire, Conditionnement par 6

Jus d'Orange (Alain Millat) 1L	6,87 €
Jus de Pamplemousse (Alain Millat) 1L	6,87 €
Jus de Pomme (Alain Millat) 1L	7,04 €
Coca Cola 1,25L	4,32 €
Coca Cola Zéro 1,25L	3,60 €
Cristalline 1,5L	0,99 €
Cristalline pétillante 1,5L	0,99 €
Cristalline 50cl	0,55 €

Conditionnement par 24

Le champagne

Champagne Drappier cuvée Brut	33,00 €
-------------------------------	---------

Les vins rouges

Château Beauséjour, « Saint Emilion », 2014	13,86 €
Corbières Deo Gratias, Abbaye de Fontfroide 2016	18,16 €
Château la Verrerie Bio « Aop Luberon », 2013	17,05 €
Crozes-Hermitage Bio, Cave de Tain 2016	16,50 €
Touraine Rouge Croquant , Domaine Plouzeau 2016	9,02 €

Les vins blancs et rosés

Château La Verrerie Rosé Bio , AOP Lubéron 2017	13,86 €
Pouilly Fumé Blanc , Les Logères Guy Saget 2017	18,70 €
Touraine Sauvignon Bio,	
Les Devants de la Bonnelière 2018	11,55 €
Sancerre Blanc, Le Grand Moulin 2017	16,50 €

Le Café et le Thé

Dosettes de crème Lait (x25)	6,88 €
Sachet de thé Kusmi Tea (x20)	19,80 €
Kit Nespresso : Machine Nespresso,	201,85 €
<i>100 dosettes plates « ristretto », agitateurs bois,</i>	
<i>100 gobelets développement durable, sucre...</i>	
Recharge dosettes de café plates Nespresso (x50)	52,80 €

Divers

$$e^{i\pi} + 1 = 0$$

$$\pi^2/6 = \sum 1/n^2$$

$$e^{a \times b} = e^a \times e^b$$

PERSONNEL DE SERVICE

Vacation de 6 heures 241,45 €

En cas de dépassement horaire :

Heure Supplémentaire de Jour : 39 € Hors taxes

Charges sociales incluses

MATERIEL JETABLE

Gobelets café développement durable (x50) 9,90 €

Gobelets thé développement durable (x50) 13,75 €

Agitateurs bois 8,80 €

Gobelets Cristal octo (x50) 11,00 €

Verres à Vin en plastique (x50) 12,65 €

Flûtes Cristal (x50) 23,10 €

Serviettes Duval Paris (x150) 8,14 €

Sac poubelle 0,46 €

Décapsuleur / Tire-Bouchon 9,90 €

Kit rafraîchissement des boissons

(Sac de glace de 3 kg et bac à glace jetable) 24,14 €

AUTRES PRESTATIONS

Notre équipe commerciale reste à votre écoute pour vous proposer de nombreux autres choix de formules sur-mesure ainsi que pour vous conseiller dans une éventuelle recherche de lieu pour un événement extérieur que vous seriez amené à organiser dans le cadre de votre salon ou de votre congrès.

Notre Démarche Eco-événement

Engagés dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise), nous concentrons nos efforts pour la préservation de l'environnement, l'amélioration de la qualité de vie au quotidien et nous nous engageons encore davantage pour une entreprise citoyenne tournée vers la promotion et le respect de la diversité de nos collaborateurs.

QUALITÉ, TRAÇABILITÉ, NUTRITION

Nous fabriquons et réalisons intégralement nos menus et nos pièces cocktails dans notre laboratoire de production

Inauguré le 1^{er} février 2015 et doté d'équipements de pointe, ce laboratoire est le dernier né et le plus moderne des laboratoires de grands traiteurs parisiens. Entre 25000 et 30000 pièces cocktail par jour peuvent en être créées et produites dans des conditions optimales et une constante régularité qui caractérise notre Maison. Il répond aux exigences et aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire et applique la méthode **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point).

Nous sommes **garants de la qualité et de la traçabilité de nos produits** : nous privilégions les produits frais, produits de saison et produits d'appellation et d'origine contrôlées. Nous sommes attentifs aux **circuits courts** tout en étant à proximité du **M.I.N de Rungis**, le plus grand marché de produits frais d'Europe.

Commercialisation de certaines denrées issues du **commerce équitable** comme le café (label Fair Trade), utilisation de matériel jetable issu du **développement durable**.

Création et réalisation d'une gamme de produits issus de **l'agriculture Biologique**, commercialisation de vins blancs et rouges Bio.

Sur demande :

- *Nous proposons à nos clients et organisateurs de grands événements d'assurer la **redistribution des produits alimentaires invendus ou non consommés** à des acteurs associatifs en partenariat avec « LA TABLE DES CHEFS ».*
- *proposition de concepts de décoration de tables et de buffets sans fleurs coupées..*
- *identification des **allergènes** sur l'ensemble de notre carte avec information disponible pour chaque prestation.*

LE RESPECT DES RELATIONS HUMAINES ET SOCIALES

Nous respectons les articles L 143-3, L 320 et L 620-3 du Code du Travail, relatifs au travail clandestin.

Nous respectons les articles du Code du Travail relatives à la **lutte contre le travail dissimulé** et **contre le recours aux étrangers en situation irrégulière** (les articles L. 8251-1, L. 8252-1, L. 8252-2, D. 8254-1 et suivants du Code du Travail.

Nous nous engageons à promouvoir et à respecter la protection du droit international relatif aux **droits de l'homme** dans leur sphère d'influence ; et à veiller à ce que nos propres compagnies ne se rendent pas complices de violations des droits de l'homme.

Nous respectons la **liberté d'association** et reconnaissons le droit de **négociation collective** ; **l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire** ;

ENVIRONNEMENT

Sensibilisation et mobilisation en interne de l'ensemble de nos 65 collaborateurs fixes :

Parce que notre implication ne s'arrête pas à la frontière de notre laboratoire, l'ensemble de nos collaborateurs s'engage via le tri sélectif es papiers, cartons, cartouches d'encre, toners d'imprimante, piles usagées en vue de leurs recyclages .

- Incitation à utiliser des feuilles déjà imprimées,
- Incitation à minimiser l'emploi du fax,
- Intégration sur l'ensemble des signatures électroniques de nos collaborateurs de la mention « Pensez à l'environnement avant d'imprimer ce message »

Par ailleurs, mise en place d'une optimisation des tournées de livraisons et reprises pour minimiser la consommation de carburants. En parallèle, nous disposons d'une flotte de six camions frigorifiques qui respectent la norme EURO 5 et notre personnel est formé à l'éco-conduite, Nous utilisons enfin la solution AdBlue® qui permet de transformer 85% des polluants (oxydes d'azote, particules fines) en vapeur d'eau et azote inoffensif.

Une gestion des déchets rigoureuse :

Akteur impliqué, notre laboratoire de production est équipé d'un système permettant de récupérer les graisses usagées. La société Veolia collecte ces graisses et les achemine vers un centre de traitement où celles-ci pourront être valorisées. Nous réduisons volontairement le volume de nos déchets grâce au tri sélectif. Les bouteilles en verre non consignées sont stockées en containers spécial verre. Verres et cartons sont confiés à nos prestataires qui s'occupent de leur recyclage en vue d'une nouvelle vie. Soucieux de l'empreinte laissée sur notre environnement, notre société s'est engagée dans une démarche volontaire de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets via l'instauration du tri des biodéchets. Ainsi, tous les déchets organiques produits au sein de notre laboratoire sont placés dans des contenants spécifiques puis collectés par la société Sepur afin d'être transformés en compost.

l'abolition effective du travail des enfants; et **l'élimination de la discrimination** en matière d'emploi et de profession.

Nous appliquons **l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement**, nous entreprenons des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement ; et à favoriser la mise au point et la diffusion de technologies et procédures respectueuses de l'environnement.

Nous attestons avoir souscrit la déclaration visée à l'article L 323-8-5 du code du travail (relatif aux **obligations d'emploi des travailleurs handicapés**) ou, si nous en sommes redevables, avoir versé la contribution visée à l'article L 323-8-2 du code du travail au cours de l'année précédente.

Nous développons le recours au secteur protégé (**Etablissements et Services d'Aide par le Travail**), tel est le cas notamment pour l'impression papier de l'ensemble de nos documents administratifs et commerciaux.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ACCEPTATION DES COMMANDES : Les commandes ou réservations adressées à la société Duval ne deviennent définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit et qu'elles sont accompagnées d'un acompte égal à 50% du TTC. Toute modification de la commande doit parvenir à nos services au minimum moins 96 heures en jours ouvrables, avant le jour de livraison.

DÉLAIS DE LIVRAISON : Les délais de livraisons portés au bon de commande n'ont qu'un caractère purement indicatif et les retards éventuels ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise, ou de réclamer des dommages et intérêts.

CAS FORTUIT ET FORCE MAJEURE : La société Duval se réserve la faculté d'annuler toute réservation ou toute commande pour tout cas fortuit ou en cas de force majeure (inondation, incendie, grève totale ou partielle, black-out, émeute, manifestation).

TRANSPORT : Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire quelque soit le mode de transport ou les modalités du règlement du prix du transport, franco ou port dû.

MODALITÉ DE PAIEMENT : Sauf stipulation contraire, les paiements doivent être effectués au comptant à réception de facture. Tout retard entraîne de plein droit le paiement des intérêts au taux légal en matière commerciale majorée de 1%. Cette majoration étant convenue entre les parties ne nécessitera aucune mise en demeure préalable. En cas de retard de paiement, les ordres en cours pourront être annulés sans préjudice de tous autres recours.

RÉSOLUTIONS : Si le client renonce à sa commande ou à la prestation fournie par la société Duval, le contrat sera résolu de plein droit et l'acompte restera acquis à titre d'indemnité sans préjudice de tout recours. La société Duval se réserve le droit de disposer de la marchandise..

RÉCLAMATION : Toute contestation de la marchandise doit être signalée par le client et être mentionnée sur le bon de livraison. Aucune réclamation ne sera reçue postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. Les risques de casse, de dégradation, ou de disparition des matériels que la société Duval met à la disposition du client restent à la charge du client. La société Duval se réserve le droit de dégager sa responsabilité dans les cas où les modalités d'exécution d'une réception ou d'une prestation lui sont imposées par le client malgré sa mise en garde notifiée à l'avance par écrit. Le matériel mis à la disposition du client, doit être contrôlé à la livraison par le client. Il est contrôlé à son retour par la société Duval dans ses entrepôts.

CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION : Toute contestation relative à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales ainsi que toute commande et réservation seront de la compétence exclusive des Tribunaux de Paris, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.

ACCEPTATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE : L'auteur de toute commande ou réservation est irréfragablement présumé avoir accepté les présentes conditions générales de vente sans restriction ni réserve.

Pour tout renseignement concernant cette proposition, nous vous prions de bien vouloir prendre contact avec votre **CONTACT COMMERCIAL**.

Pour validation, nous vous ferons parvenir une confirmation de commande qui devra être impérativement retournée, cachetée et revêtue de votre signature.