



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS

Plumier Repas


Goûts de
Luxe
2009

L'univers du Luxe selon Raynier Marchetti

Saveurs délicates, mets raffinés, parfums subtils, se glissent dans un étui verni pour venir surprendre les plus grands épicuriens. Qu'importe le moment, qu'importe le lieu, Raynier Marchetti livre luxe et perfection dans des Plumiers. Le temps d'un déjeuner d'affaires, bureaux et livings deviennent restaurants gastronomiques. 4 réglottes de 5 bouchées composent les 5 menus Plumiers Repas "Goûts de Luxe"... Admirez, dégustez et partageons.

Partenaires

Bachès
Desnoyer
Grand Marnier®
Henras 1820
Petrossian : le caviar
Quatrehomme
Rougié Foie Gras
Tahiti Vanille



Gambas safranée au fumet de mer sur feuille d'or.



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS



PLUMIER REPAS

RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS



Diamant Jaune

50.00€ HT 52.75€ TTC

Entrées

Homard poché au fumet de mer, radis rouge tourné, émulsion d'orange au gingembre.

Homard en tartare lové d'une feuille de courgette, tomates à l'huile d'olive.

Fraîcheur d'héliantis à l'émulsion de vin vieux.

Plats

Suprême et cuisses de pigeon cuits au bouillon corsé de pot au feu, bouquet de haricots verts et pois gourmands au nori.

Suprême et cuisses de pigeon rôtis à la farce de canard aux quatre épices, pomme golden pochée au jus de chocolat.

Fraîcheur de chou-rave émulsionné au fruit de la passion.

Fromages Quatrehomme

Brie de Meaux.

Pont-l'Évêque au lait cru.

Camembert de Normandie.

Pithiviers au foin.

Confit de cidre givré.

Desserts au Grand Marnier Centenaire®

Tartelette orange.

Coque à l'orange.

Suprême d'orange.

Macaron Grand Marnier®
poudré de bronze.

Guimauve Grand Marnier®.



Conseil du Sommelier

Pour le homard : Languedoc, Chardonnay blanc, Laroche, Vin du Pays d'Oc, 2007.

Pour le pigeon et le fromage : Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape rouge, Château la Nerthe, 2004.

Les desserts au Grand Marnier® : Champagne brut Laurent-Perrier Grand Siècle.



Diamant Vert

50.00€ HT 52.75€ TTC

Entrées

Gambas safranée au fumet de mer, pointe de feuille d'or.

Gambas lovée d'une feuille de romaine, tapenade d'olives noires à la tomate.

Salade grecque de pleurotes du panicaut.

Fromages Quatrehomme

Pont-l'Évêque au lait cru.

Fourme de Montbrison.

Comté doux.

Emmental savoyard.

Confit de vin blanc givré.

Plats

Filet mignon de veau rôti aux morilles, champignon de Paris au jus de Porto.

Pressé de filet mignon de veau au bouillon corsé, mousseline de patates douces aux petites pommes au sirop.

Fraîcheur de radis blancs au jus tahina.

Desserts

Tartelette kalamansi au citron caviar.

Sphère combava, kalamansi, mandarine satsuma et citron vert.

Suprême d'orange et pamplemousse au citron caviar.

Macaron combava-kalamansi poudré d'or.

Guimauve au combava.



Conseil du Sommelier

Pour les gambas : Bourgogne blanc, Chablis 1^{er} cru, Olivier Savary, 2006.

Pour le filet mignon de veau et le fromage : Bourgogne blanc, Chablis 1^{er} cru, Olivier Savary, 2006 ou Bordeaux rouge de Margaux, cru bourgeois, Château Paveil de Luze, 2005.

Pour les desserts : Champagne brut Laurent-Perrier Grand Siècle.



Plumier du Chef

Pour varier les plaisirs au fil des mois, notre Chef imagine un nouveau Plumier. Demandez le menu à nos conseillers clientèle ou consultez-le sur notre site internet.

39.90€ HT
42.09€ TTC

Centre d'appels
01 49 18 38 10

Diamant Blanc

50.00€ HT 52.75€ TTC

Entrées

Foie gras poêlé à la réduction de vin rouge, sucette de raisin au sirop.

Strates de foie gras de canard à la truffe noire du Périgord, brioche moelleuse.

Parfait de foie gras de canard aux éclats de truffe noire.

Fromages Quatrehomme

Saint-Nectaire fermier.

Fourme de Montbrison.

Laguiole Grand Aubrac.

Cantal de Salers.

Confit de vin rouge givré.

Plats

Filet de bœuf rôti au concassé d'herbes, flan de cèpes à la réduction de caramel.

Filet de bœuf rôti au foie gras, bouquet de légumes à l'huile d'olive vierge.

Fraîcheur de radis verts à l'émulsion de curry rouge.

Desserts à la vanille de Bora Bora

Tartelette de chocolat blanc.

Coque de Chantilly à la crème de marron d'Aubenas.

Fraîcheur d'ananas.

Macaron vanille poudré d'argent.

Guimauve vanille.



Conseil du Sommelier

Pour le foie gras et les desserts à la vanille de Bora Bora : Champagne brut Laurent-Perrier Grand Siècle.
Pour le filet de bœuf rôti et le fromage : Bordeaux rouge, Lussac St Émilion, Château la Claymore, 2005.

Diamant Rouge

50.00€ HT 52.75€ TTC

Entrées

Gambas lovée d'une feuille de romaine, tapenade d'olives noires à la tomate.

Foie gras poêlé à l'orange, sucette de raisin au sirop.

Homard en tartare enroulé d'une feuille de courgette, tomates à l'huile d'olive.

Strates de foie gras de canard à la truffe noire du Périgord, brioche moelleuse.

Salade grecque de pleurotes du panicaut.

Fromages Quatrehomme

Picodon.

Crottin de Chavignol.

Tomme fraîche.

Bouton de culotte.

Confit de vin blanc givré.

Plats

Filet de sole safranée au curry et fumet de crustacés, pleurotes du panicaut et feuille de shiso rouge.

Noix de coquilles Saint-Jacques à l'émulsion de coquelicot, bouquet de légumes à l'huile de truffe.

Fraîcheur de carottes jaunes à l'émulsion de citron vert.

Desserts au chocolat de Madagascar millésimé 2007

Tartelette chocolat.

Coque chocolat à la noisette et feuille d'or.

Suprême mangue et fruit de la passion au chocolat.

Macaron chocolat poudré d'or.

Guimauve chocolat.



Conseil du Sommelier

Pour les entrées et les desserts au chocolat : Champagne brut Laurent-Perrier Grand Siècle.

Pour le plat et le fromage : Bourgogne blanc, Chablis 1^{er} cru, Olivier Savary, 2006.



Diamant Noir

70.00€ HT 73.85€ TTC

Entrées

Caviar Baeri Royal à la feuille d'or, puits de mini-concombre en nage givrée balsamique.

Caviar Alverta® Royal, mouseline de chou-fleur à l'écume de raifort.

Salade russe.

Fromages Quatrehomme

Reblochon fruité.

Emmental savoyard.

Appenzell.

Comté doux.

Confit de génépi blanc givré.

Plats

Agneau de Lozère rôti, mini-poireaux au bouillon corsé de volaille.

Pressé d'agneau de Lozère et foie gras poudré d'or, courgettes et carottes liées au jus de caramel.

Fraîcheur de carottes à l'émulsion de miel au cumin.

Desserts à la Truffe noire

Tartelette ambrée à la poire.

Truffe au chocolat Guanaja noir grand cru.

Marmelade du mendiant, pruneaux, abricots, raisins de Smyrne et amandes.

Macaron chocolat aux éclats de truffe poudré d'or.

Guimauve.



Conseil du Sommelier

Pour le caviar et les desserts à la truffe noire : Champagne brut Laurent-Perrier Grand Siècle.

Pour l'agneau rôti de Lozère et le fromage : Bourgogne blanc, Chablis 1^{er} cru, Olivier Savary, 2006 ou Bordeaux rouge de Margaux, cru bourgeois, Château Paveil de Luze, 2005.

La CAVE

Carte des vins dans la limite des stocks disponibles.
Suivant disponibilité des millésimes. Bouteilles de 75 cl.



VINS ROUGES

BOURGOGNE	Côte de Beaune Villages , Domaine Roux, 2006	17.19€ ht - 20.56€ ttc
BORDEAUX	Côtes de Castillon , Château des Demoiselles, 2006	11.35€ ht - 13.57€ ttc
	Lussac-St-Émilion , Château la Claymore, 2005	13.50€ ht - 16.15€ ttc
	Médoc , cru bourgeois, Château Hourtin-Ducasse, 2002	18.40€ ht - 22.01€ ttc
	Pessac Léognan , Château Tour Léognan, 2006	25.09€ ht - 30.01€ ttc
	Margaux , cru bourgeois, Château Pavail de Luze, 2005	27.63€ ht - 33.05€ ttc
VALLÉE du RHÔNE	Châteauneuf-du-Pape , Château la Nerthe, 2004	42.07€ ht - 50.32€ ttc
BEAUJOLAIS	Brouilly , Château des Tours, 2007	13.50€ ht - 16.15€ ttc

VINS BLANCS

BOURGOGNE	Chablis 1^{er} cru , Olivier Savary, 2006	22.37€ ht - 26.75€ ttc
CENTRE	Pouilly fumé , Château de Tracy, 2006	22.50€ ht - 26.91€ ttc
BORDEAUX	Pessac Léognan , Château Tour Léognan, 2006	22.96€ ht - 27.46€ ttc
LANGUEDOC	Chardonnay , Laroche, Vin du Pays d'Oc, 2007	11.50€ ht - 13.75€ ttc
VALLÉE du RHÔNE	Châteauneuf-du-Pape , Château la Nerthe, 2006	44.77€ ht - 53.55€ ttc

VIN ROSÉ

AIX-en-PROVENCE	Coteaux d'Aix-en-Provence , St Julien les Vignes	07.32€ ht - 08.75€ ttc
-----------------	---	------------------------

CHAMPAGNES BRUTS NON MILLÉSIMÉS

Laurent-Perrier , bouteille	40.00€ ht - 47.84€ ttc
Laurent-Perrier Grand Siècle , bouteille	150.00€ ht - 179.40€ ttc

EAUX & CIE

GRANDE SOURCE MINÉRALE	Vittel , 1.5 l	02.37€ ht - 02.50€ ttc
MINÉRALE GAZEUSE	Évian , 1.00 l	02.37€ ht - 02.50€ ttc
	San Pellegrino , 1.00 l	02.37€ ht - 02.50€ ttc

SODAS	Coca Cola ou Coca Cola light , 33 cl	01.80€ ht - 01.90€ ttc
-------	---	------------------------

JUS DE FRUITS	Orange , 1.00 l	05.29€ ht - 05.58€ ttc
COMMERCE ÉQUITABLE	Ananas , 1.00 l	05.29€ ht - 05.58€ ttc

DIVERS

Petit pain issu de l'agriculture biologique	00.70€ ht - 00.74€ ttc
Tire-bouchon Raynier Marchetti	03.00€ ht - 03.59€ ttc
Macarons assortis (9)	11.00€ ht - 11.61€ ttc



Tartlette de chocolat blanc
à la vanille de Bora Bora



Macaron chocolat aux éclats de truffe poudré d'or

Commande

Ouverture du centre d'appels

Du lundi au jeudi de 8h30 à 18h30 et le vendredi de 8h30 à 17h30.

Passage de commande

La veille avant 17h30 ou le jour même avant 10h00.

Moyens de commande

E-mail : rdb@rayniermarchetti.fr
Internet : www.rayniermarchetti.fr
Téléphone : 01 49 18 38 10
Fax : 01 49 18 90 30

01 49 18 38 10

Pratique
Payez par Carte Bancaire

Livraison

Horaires de livraison

7 jours sur 7, de 10h00 à 21h00 à Paris et région parisienne (voir zones de livraison).
Selon l'heure souhaitée livraison dans un créneau de 2h00.

Forfaits de livraison

Avant 18h00

Zone 1 : 22.56€ ht - 23.80€ ttc
Zone 2 : 29.40€ ht - 31.02€ ttc
Zone 3 : 43.20€ ht - 45.58€ ttc

Après 18h00

Zones 1 et 2 : 36.00€ ht - 37.98€ ttc
Zone 3 : 50.00€ ht - 52.75€ ttc

Dimanches et jours fériés prix unique de 45.58€ ht.
Devis sur mesure pour les commandes particulières.

Pratique : téléchargez la plaquette et le bon de commande sur www.rayniermarchetti.fr

Zones de livraison
Paris / région parisienne



LIVRAISON OFFERTE EN ZONE 1

Pour toutes les commandes passées la veille avant 17h30

Livraison gratuite pour les commandes passées la veille avant 17h30 en zone 1

Les conditions générales de vente sont disponibles au dos du bon de commande.



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS

RDB S.A.S.

89, boulevard Maiesherbes - Paris 8^e

Photos : Studio 1+1 & Jean-François RIVIÈRE (p.2 et 11)

Direction de création : Gaëlle POGGIALE

Création culinaire salée : Paul PIERRON

Création culinaire sucrée : Hugues POUGET

Tous droits réservés

Photos et suggestions de présentation non contractuelles

Plaquette imprimée en décembre 2008





COORDONNÉES DE LIVRAISON

Jour	Mois	Année
Date de livraison : / /		
Livraison offerte pour les commandes passées la veille avant 17h30 en zone 1.		

Heure de livraison souhaitée entreh..... eth.....
Plage horaire (2h00) - Renseignez-vous pour connaître votre zone de livraison.

Code client :		
Nom de société :		
Adresse de livraison :		
.....		
.....		
Code postal :	Ville :	
Code porte :	Bâtiment :	Escalier :
Ascenseur :	Salle :	Étage :

Contact sur place :
Téléphone :
Commande émise par :
Téléphone :
Adresse e-mail :
Remarques particulières :
.....
.....

COORDONNÉES DE FACTURATION

Nom de société :	
Adresse de facturation :	
.....	
.....	
Code postal :	Ville :

À l'attention de :
Téléphone :
Remarques particulières :
.....
.....

VOTRE COMMANDE PLUMIER REPAS & BOISSONS

(la veille avant 17h30 ou le jour même avant 10h00)

PLATEAUX PLUMIER REPAS	NOMBRE	PRIX € HT	PRIX € TTC
Diamant Blanc		50.00	52.75
Diamant Jaune		50.00	52.75
Diamant Rouge		50.00	52.75
Diamant Vert		50.00	52.75
Diamant Noir		70.00	73.85
Plumier du Chef		39.90	42.09

VINS (75cl) ET PAIN	NOMBRE	PRIX € HT	PRIX € TTC
Château la Claymore, 2005		13.50	16.15
Château des Demoiselles, 2006		11.35	13.57
Château Hourtin-Ducasse, 2002		18.40	22.01
Château la Nerthe, 2004* R		42.07	50.32
Château la Nerthe, 2006* B		44.77	53.55
Château Pavil de Luze, 2005		27.63	33.05
Château Tour Léognan, 2006 R		25.09	30.01
Château Tour Léognan, 2006 B		22.96	27.46
Château des Tours, 2007		13.50	16.15
Château de Tracy, 2006		22.50	26.91
Domaine Roux, 2006		17.19	20.56
Laroche, Vin du Pays d'Oc, 2007		11.50	13.75
Olivier Savary, 2006		22.37	26.75
St Julien les Vignes, 2006		07.32	08.75
Champagne Laurent-Perrier		40.00	47.84
Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle		150.00	179.40

BOISSONS & DIVERS	NOMBRE	PRIX € HT	PRIX € TTC
Vittel 1.5 litre		02.37	02.50
Evian 1 litre		02.37	02.50
S. Pellegrino 1 litre		02.37	02.50
Jus d'Orange 1 litre**		05.29	05.58
Jus d'Ananas 1 litre**		05.29	05.58
Coca-cola 33 cl		01.80	01.90
Coca Light 33 cl		01.80	01.90
Petit pain supplémentaire		00.70	00.74
Tire-bouchon		03.00	03.59
Macarons assortis		11.00	11.61

R: Rouge **B:** Blanc (*): Bio (**): Commerce équitable

BON POUR ACCORD
Date de la commande, signature et cachet de l'entreprise obligatoires.

Téléchargez le bon de Commande sur www.rayniermarchetti.fr

Pratique : payez par carte bancaire

Bon de Commande à confirmer par fax : 01 49 18 90 30

Règlement par chèque à la livraison pour la 1^{ère} commande

Acompte de 40% à partir de 2 500 €

Fax : 01 49 18 90 30	< COMMANDER >	Tél.: 01 49 18 38 10
E-mail : rdb@rayniermarchetti.fr		Site : www.rayniermarchetti.fr

Conditions générales de vente RDB S.A.S. Plumier Repas

1. Application des Conditions Générales. Sauf stipulation contraire, les présentes conditions générales ("Conditions Générales") régissent toutes les commandes de plateaux repas effectuées entre RDB S.A.S. et le Client et prévalent sur toutes autres conditions générales, notamment, sur des conditions générales antérieures ainsi que sur les éventuelles conditions générales d'achat du Client. Le Client déclare avoir parfaite connaissance des Conditions Générales et les accepte sans réserve. Toutes informations et toutes photographies contenues dans nos catalogues ou figurant sur un autre support ne sont données qu'à titre indicatif, n'ont aucune valeur contractuelle et pourront être modifiées à tout moment.

2. Commandes, modifications et annulations de commandes. Toute commande, modification ou annulation doit être confirmée par télécopie, au numéro indiqué sur notre brochure commerciale, au plus tard la veille de la livraison avant 17h30.

Les commandes passées pour une livraison le jour même (du lundi au vendredi) doivent être confirmées par télécopie avant 10h00, et ne pourront être annulées. Toute commande annulée par le client, en dehors des conditions ci-dessus, entraîne la facturation par notre société d'une indemnité forfaitaire égale à 100% du montant de la commande. Les produits alimentaires et boissons proposés par RDB S.A.S. sont disponibles jusqu'à épuisement des stocks et la rupture des stocks de RDB S.A.S. ne peut en aucun cas engager la responsabilité de celle-ci. Ainsi, dans l'hypothèse où RDB S.A.S. ne pourrait pas livrer les produits alimentaires ou boissons commandés, RDB S.A.S., après l'en avoir informé, livrera au Client un produit similaire en nature et au moins équivalent en valeur, sauf contre-indication expresse du Client.

3. Livraison. Le client peut choisir de se faire livrer dans les zones de livraison desservies par RDB S.A.S.. Toute livraison, dans une zone différente, devra faire l'objet d'une demande auprès de RDB S.A.S.. La livraison est effectuée par la remise directe au client des repas, à l'adresse et à l'heure indiquées sur le bon de commande. Les repas de bureau seront remis au client contre signature du bon de livraison, mentionnant l'heure de cette livraison. Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

4. Prix. Sauf stipulation contraire et sous réserve de ce qui est indiqué au paragraphe ci-dessous, les prix applicables à la commande sont ceux en vigueur à la date d'émission de la commande. Les tarifs mentionnés et le millésime des vins peuvent varier en raison d'événements exceptionnels indépendants de la volonté de RDB S.A.S.. Les prix sont indiqués "hors taxes" (HT) et "toutes taxes comprises" (TTC), lesdites taxes étant à la charge exclusive du Client. Ces prix s'entendent livraison non comprise.

5. Modalités de paiement. Le paiement du prix TTC de la commande est dû comme suit :

(i) Un règlement par carte bancaire, ou à réception de la livraison, du prix TTC de la commande pour toute première commande. (ii) Un règlement du prix TTC de la commande est dû à réception de facture, pour toutes les commandes non citées ci-dessus. Sauf stipulation contraire, toute facture émise par RDB S.A.S. est payable par chèque libellé à l'ordre de RDB S.A.S.. A défaut de paiement des sommes dues par le Client à leur date d'exigibilité, RDB S.A.S. pourra, de plein droit, sans formalités, ni mise en demeure préalable et sans préjudice de ses autres droits et/ou actions appliquer des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux d'intérêt légal auquel s'ajouteront les frais inhérents à ce retard.

6. Force majeure. En cas de retard de plus d'une heure sur l'horaire de livraison prévu sur le bon de commande, le coût de la livraison sera supporté par RDB S.A.S., sauf si ce retard est dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté de RDB S.A.S., notamment, en cas d'informations erronées données par le Client.

7. Clause de réserve de propriété. Conformément à l'article L. 621-122 alinéa 2 du Code de Commerce, RDB S.A.S. conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal, intérêts et accessoires. Tant que le prix TTC de la commande n'aura pas été intégralement payé, le Client devra individualiser les biens vendus non périssables et ne pas les mélanger avec d'autres marchandises de même nature provenant d'autres fournisseurs. Sauf stipulation contraire, le Client ne peut revendre, transformer, donner en garantie, gager lesdits biens, ou en faire tout autre usage qui serait de nature à porter atteinte au droit de propriété de RDB S.A.S..

8. Reprise. Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ni échangé.

9. Responsabilité et garantie. RDB S.A.S. ne pourra en aucun cas être tenue responsable du non-respect des conditions de conservation des produits alimentaires qui auront été indiqués au Client par RDB S.A.S., étant d'ores et déjà entendu que les produits alimentaires devront être consommés dans les 3 heures à compter de leur livraison.

10. Protection des données. Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, le Client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations nominatives qui le concernent qu'il peut exercer en adressant un courrier à RDB S.A.S. à l'adresse figurant sur le bon de commande.

11. Divisibilité. Dans l'hypothèse où l'une des clauses énoncées dans les Conditions Générales ou une partie de ces clauses serait nulle ou inopposable au Client, seule cette clause ou partie de cette clause devra alors être considérée comme nulle ou inopposable, sans que cela n'affecte la validité et l'applicabilité de toutes les autres parties des Conditions Générales.

12. Loi applicable et tribunaux compétents. Les Conditions Générales sont soumises au droit français. Toutes contestations ou différends relatifs aux présentes Conditions Générales et/ou à toutes ventes faites ou prestations fournies par RDB S.A.S. au Client relèvent de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Paris.

Zones géographiques et tarifs de livraison

7 jours sur 7, de 10h00 à 21h00 à Paris et région parisienne

Livraison offerte pour toutes les commandes passées la veille avant 17h30 en zone 1 - Dimanches et jours fériés prix unique de 45.58 € HT.

ZONE 1 - Livraison à 22.56€ ht (23.80€ ttc) - Après 18h00, 36.00€ ht (37.98€ ttc)

Paris (75) – Asnières-sur-Seine (92) – Aubervilliers (93) – Bagnole (93) - Boulogne-Billancourt (92) – Charenton-le-Pont (94) – Châtillon (92) – Clichy (92) – Colombes (92) – Courbevoie (92) – Gennevilliers (92) – Gentilly (94) – Issy-les-Moulineaux (92) – Ivry-sur-Seine (94) – La Défense (92) – La-Plaine-Saint-Denis (93) – Levallois-Perret (92) – Montreuil (93) – Montrouge (92) – Nanterre (92) – Neuilly-sur-Seine (92) – Pantin (93) – Puteaux (92) – Rueil-Malmaison (92) – Saint-Denis (93) – Saint-Ouen (93) – Suresnes (92) – Vanves (92) – Vincennes (94).

ZONE 2 - Livraison à 29.40€ ht (31.02€ ttc) - Après 18h00, 36.00€ ht (37.98€ ttc)

Alfortville (94) – Antony (92) – Bois-Colombes (92) – Bondy (93) – Fontenay-sous-Bois (94) – La Garenne-Colombes (92) – Le Kremlin-Bicêtre (94) – Maisons-Alfort (94) – Malakoff (92) – Meudon (92) – Noisy-le-Grand (93) – Rungis (94) – Saint-Cloud (92) – Sèvres (92) – Vélizy-Villacoublay (78) – Villeneuve-la-Garenne (92).

ZONE 3 - Livraison à 43.20€ ht (45.58€ ttc) - Après 18h00, 50.00€ ht (52.75€ ttc)

Arcueil (94) – Argenteuil (95) – Aulnay-sous-Bois (93) – Bagneux (92) – Bobigny (93) – Bry-sur-Marne (94) – Cachan (94) – Cergy (95) – Chevilly-Larue (94) – Clichy-sous-Bois (93) – Créteil (94) – Guyancourt (78) – Le-Blanc-Mesnil (93) – Le Plessis Robinson (92) – Marnes-La-Coquette (92) – Massy (91) – Montigny-le-Bretonneux (78) – Orly (94) – Poissy (78) – Roissy (95) – Romainville (93) – Saint-Aubin (91) – Saint-Mandé (94) – Saint-Maur-des-Fossés (94) – Saint-Maurice (94) – Sucy-en-Brie (94) – Thiais (94) – Villejuif (94) – Villepinte (93) – Vitry-sur-Seine (94).

Au-delà de la ZONE 3 - Devis sur mesure.

RDB S.A.S. 89, boulevard Maiesherbes - 75008 Paris - Standard : 33 (0)1 49 18 38 10 - Fax : 33 (0)1 49 18 90 30

Capital social : 37000 € - RCS Paris : B 453 151 920 - Code Siret : 453 151 920 00015 - Code APE : 555C - N° de TVA intracommunautaire : FR 93 453 151 920