Le Colibri

Etablissement & Service d'Aide par le Travail

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION ET CONSEILS CLIENT

Fabrication et livraison de repas en liaison froide

Madame, Monsieur,

Vous avez choisi notre service de **Livraison de repas à domicile**.
Afin de vous satisfaire pleinement, permettez-nous de vous donner quelques explications.

Offrir une cuisine variée et équilibrée

Le Colibri fabrique et livre une cuisine traditionnelle à partir de produits frais, de saison la plupart du temps, privilégiant autant que possible l'agriculture raisonnée ou biologique et les producteurs locaux.

Les menus complets et équilibrés sont validés par un service diététique sur une périodicité de 5 semaines afin de garantir une variété satisfaisante.

Composition d'un menu : Entrée - plat principal - légumes - laitage - dessert - petit pain.

Garantir hygiène et conservation

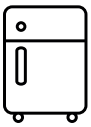
Nos plats sont préparés dans les cuisines de l'ESAT, agréé par les services vétérinaires de la Préfecture de Police de Paris sous le N° 75 113 260 CE.

La traçabilité des procédures d'hygiène est régulièrement contrôlée.

Les préparations chaudes sont redescendues en température (+ 10° C) pour éviter toute multiplication bactérienne. Vos repas sont ensuite conservés en chambre froide (<+ 3° C).

La livraison se fait en voiture frigorifique. Il vous appartient uniquement de les placer dans votre réfrigérateur. (Ne pas stocker au congélateur)

Nos plats préparés sont conditionnés en barquettes thermoscellées avec les indications suivantes : la date de fabrication, la date limite de consommation et les origines des viandes.



Les plats se conservent 4 jours après fabrication, uniquement dans le réfrigérateur (ne pas utiliser le congélateur).

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION APRÈS OUVERTURE : Toute barquette entamée doit être consommée le jour même.

Allergènes

Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir les allergènes majeurs suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamu) et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame.

58, rue du dessous des berges 75013 Paris | Tél. : 01 56 61 72 72 | lecolibri@oeuvre-falret.asso.fr | www.lecolibri-paris.com

Cadencement des livraisons

Afin d'assurer vos repas pour toute la semaine :

Les repas du :

Lundi sont livrés le **Lundi**

Mardi sont livrés le **Mardi**

Mercredi et Jeudi sont livrés le **Mercredi**

Vendredi sont livrés le **Jeudi**

Samedi et Dimanche sont livrés le **Vendredi**

↘ Les livraisons s'effectuent entre 7 h 30 et 13 h 00.

Conseil et suivi personnalisés

Notre service téléphonique se tient à votre disposition pour vous conseiller et traiter les réclamations.

Tél. : 01 56 61 72 72

Préparation des plats livrés

Pour réchauffer votre repas, vous disposez de trois méthodes :

Au micro-ondes : Décoller le film protecteur et placer la barquette de une à quatre minutes en fonction du plat cuisiné et de la puissance de votre équipement.

Dans une casserole : Vider le contenu de la barquette de viande et légumes et chauffer à feu doux en veillant à ce que le contenu n'attache pas, ou décoller le film protecteur de la barquette et la déposer, telle quelle, au-dessus d'un bain-marie quelques minutes, la barquette pouvant résister à cette température.

Au four traditionnel : Votre Pizza, Feuilleté... À réchauffer quelques minutes.

↘ À noter : Il est déconseillé de réchauffer au micro-onde les feuilletés et pizza (mettre de préférence au four).

Carte de remplacement

Menu

Dans votre menu, vous pouvez remplacer un ou des plats par ceux qui sont renseignés ici.

Entrées	Viandes	Légumes	Fromages/ Desserts
Potage	Cordon Bleu de Volaille	Haricots Verts	Yaourt Nature
Tomate vinaigrette	Jambon/ beurre	Purée	Fruit du jour
Salade verte	Steak haché	Riz Créole	Compote
Œuf dur mayonnaise	Poisson Court-Bouillon	Pâtes au beurre	
Saucisson sec	Omelette		

Commande et Livraison

• **Pour une première commande :** Un seul appel téléphonique de votre part est nécessaire, sans dossier d'engagement à remplir ou frais d'adhésion.

Les premiers bons de commande se faisant par téléphone, nous vous demanderons de bien vouloir les signer à la première livraison et de régler par chèque cette 1ère commande.

Délais de commande : 3 jours ouvrés ou 24 h si sortie d'hôpital - Livraison gratuite

Lieux de livraison : 5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17èmes arrondissements de Paris

Minimum de commande : 3 repas par semaine

• **Pour les commandes suivantes :** Les bons de commande de la semaine suivante vous sont transmis par le livreur, en deux exemplaires, dans lesquels il vous faudra indiquer le nombre de repas que vous souhaitez commander.

Merci de bien vouloir les remplir **à votre nom et d'en remettre un exemplaire signé au livreur**. Vous pouvez également nous le retourner par courrier le LUNDI précédant votre semaine de livraison.

• **Pour des commandes régulières :** Nous vous proposons un contrat de livraison remis, soit par un chauffeur de l'ESAT Le Colibri, soit par courrier postal. Comme cela, vous n'aurez plus à vous soucier de passer commande.

Pour modifier ou annuler une commande : Merci de nous contacter 3 jours à l'avance. ATTENTION, tout repas annulé le jour même sera facturé.

Tarifs

Déjeuner : 11,18 € • Dîner : 9,15 € • Forfait : 17,15 € - Forfait allégé 14, 55 €

Facturation Mensuelle : Vous recevez la facture au début du mois suivant.

↘ **À noter : sur période d'essai ou dépannage, le règlement s'effectue le premier jour de la prestation.**

Modalités de paiement : Prélèvement bancaire, chèque, CESU, ou virement bancaire à l'ordre de l'ESAT : **LE COLIBRI**. Vous pouvez remettre votre chèque au livreur.

Fiscalité : Le portage de repas à domicile ouvre droit à **une réduction d'impôts (30 %) sous certaines conditions de services d'aide à la personne**.
Nous consulter pour mettre en œuvre ces prestations.

Conseils au moment de la livraison

Madame, Monsieur,

Le Colibri accompagne, dans un projet d'insertion socio professionnelle, des personnes en situation de handicap. Vos livreurs ont de multiples capacités mais aussi des difficultés.

Les tournées sont organisées pour que les livreurs n'aient pas à demander quoi que ce soit au client.

Une pause est prévue pour pouvoir prendre une collation, et la ville de Paris a rendu gratuites les sanisettes pour les besoins naturels.

Les pourboires individuels posent des problèmes de répartition, aussi nous vous demandons de ne pas en donner. Vous voudrez bien nous indiquer les livreurs qui sont insistants dans leur demande.

Toutefois, si vous souhaitez témoigner de votre satisfaction, nous avons mis en place un compte « œuvres sociales aux travailleurs », directement au Colibri, qui permet de répartir les sommes collectées entre les livreurs et les cuisiniers (l'un et l'autre étant liés pour vous satisfaire).

N'hésitez pas à nous appeler pour nous faire part d'une difficulté ou de demandes qui vous surprennent. Votre retour aura une dimension éducative car nous pourrons non seulement vous apporter des explications mais aussi en parler avec le livreur pour identifier la solution.

En vous remerciant pour vos commandes.

Jean-Xavier Hamelle,

Directeur de l'ESAT Le Colibri