



C
O
C
K
T
A
I
L
S

Repas d'Affaires

Pauses Gourmandes

La Tourelle
traiteur

Depuis 1992

&



AN COCKTAIL
Spécialiste de la réception

AN Cocktail et La Tourelle ont fusionné pour cumuler 72 ans de savoir-faire afin de satisfaire au mieux notre clientèle.

Collection Hiver 2025

Buffets

Coffrets Repas



QUI SOMMES-NOUS ?

- 
- 1992 • Création de La Tourelle qui en plus d'être un traiteur, était un restaurant gastronomique sur les bords de marne à Maisons-Alfort
 - 2003 • Nous avons cessé de faire de la restauration à la carte pour nous consacrer aux réceptions
 - 2006 • Nous avons investi dans la construction d'un laboratoire traiteur pensé avec les services vétérinaires
 - 2007 • Nous avons arrêté les locations de salle pour nous consacrer à 100% à la livraison en entreprise ou réception en salle extérieur et déménagement dans le laboratoire traiteur
 - 2017 • Nous avons fusionné avec Duplessy Traiteur qui avait 25 ans de métier
 - 2024 • Développement de la partie mariage et déménagement de nos locaux à Brie Comte Robert Et rachat du Traiteur AN Cocktail qui existe depuis 1984.

La Tourelle c'est donc plus de 30 ans d'expérience
pour vous proposer le meilleur !

VOS COMMANDES EN UN CLIC OU EN UN COUP DE FIL

Comment ?

Sur internet : www.la-tourelle.com

Par téléphone : 01.49.81.95.54 & 01.64.05.89.97

Par mail : info@la-tourelle.com

Quand ?

Du Lundi au Vendredi de 09h00 à 17h30

Les coffrets repas : 48h00 (jours ouvrés) avant 12h00 pour bénéficier du choix sur le catalogue.

Passer ce délai, un coffret du jour vous sera proposé*.

*Les coffrets du jour sont majorés à 30.00€ HT/pièce

NOS ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

La démarche écologique est une chose fondamentale à laquelle nous sommes très attachés.

A ce jour nous restons convaincus qu'il est toujours plus rationnel de travailler des matières recyclées, recyclables et de fabrication Française.

Nos coffrets cartons sont fabriqués dans les Pyrénées-Orientales et composés de 60% de fibres recyclées. Toutes les encres utilisées, pour les impressions, sont à base d'eau.

Depuis Septembre 2023 nous livrons également en véhicule électrique.

Nous privilégions également les matières premières de provenance Française. Nous ciblerons toujours le meilleur rapport qualité/prix pour répondre au mieux à vos attentes.

De plus nos fournisseurs ont des engagements tel que : un arbre coupé = un arbre planté

Tous unis pour notre planète

NOS PETITS DEJEUNERS ET PAUSES

Nos petits déjeuners et pauses ne sont plus dans notre catalogue mais ce n'est pas un adieu !

Nous pouvons vous en fournir en complément de vos déjeuners ou diners mais également sur de grosses journées qui se déroulent chez vous ou ailleurs sur un minimum de 30 personnes.

Appelez-nous pour en savoir plus !

NOS COFFRETS REPAS

Chaque semaine un **Coffret du Marché** vous est proposé, n'hésitez pas à contacter notre service commercial pour le contenu et le prix !

De plus nous pouvons nous **adapter à votre budget** en vous établissant des coffrets personnalisés !

Appelez-nous pour plus de détails au 01.49.81.95.54 !

NOS COFFRETS REPAS EN PULPE

« Neige »

28.75€ HT

Macaron de la Mer
et sa Macédoine de Légumes

Steak de Thon
Salade de Quinoa
aux Petits Légumes

Fromage

Finger au Caramel

Boule de Pain
Vittel 50 Cl



« Glaçon »

29.50€ HT

Salade de Pâtes aux 2 Saumons

Rôti de Veau
Salade Rémoulade

Fromage

Tarte Tatin

Boule de Pain
Vittel 50 Cl

« Givre »

28.55€ HT

Cookie au Chorizo
et Salade Verte

Poulet Rôti
Salade de Couscous Perlé

Fromage

Truffon

Boule de Pain
Vittel 50 Cl



Minimum de 5 coffrets repas/Commande

NOS COFFRETS REPAS SPECIFIQUES EN PULPE



« Snow »

*** Sans Gluten***

26.00€ HT

Salade Parmentière au Thon

Rôti de Bœuf

Tomate Rôtie

Fromage

Fruit Entier de Saison

Boule de Pain

Vittel 50 Cl

« Verglas »

*** VEGAN***

26.75€ HT

Salade de Champignons
à la Grecque

Salade de Riz Noir, Soja, Avocat,
Tomate et Haricots Rouges Azuki

Salade Verte

Compote Andros du Jour

Boule de Pain

Vittel 50 Cl



Minimum de 5 coffrets repas/Commande

NOS COFFRETS REPAS EN PULPE



« Luge »

27.70€ HT

Houmous de Patate Douce sur
Sablé au Parmesan et Curry

Salade de Pennes au Poulet
Sauce Caesar

Fromage

Macaron Pistache

Boule de Pain
Vittel 50 Cl

« Ski »

29.90€ HT

Gaufre aux Légumes et sa
Crème d'Isigny aux Echalotes et
Fines Herbes

Dos de Cabillaud
Poêlée Espagnole

Fromage

Gâteau Basque

Boule de Pain
Vittel 50 Cl



« Flocon »

28.70€ HT

Terrine de Poisson

Pavé de Saumon
Poêlée de Légumes et Céréales

Fromage

Assortiment de 4 Mignardises

Boule de Pain
Vittel 50 Cl

Minimum de 5 coffrets repas/Commande

NOS BUFFETS « MANGE DEBOUT »

Repas exclusivement en format individuel afin que chaque personne ne touche uniquement que sa portion.
Buffet livré avec matériel jetable et sans boisson. Minimum de 15 Personnes



« Télécabine »

30.75€ HT/Personne

Salade de Pommes de Terre au Thon
Taboulé

Mini Bagel

Gaufre aux Légumes et son Nuage
d'échalote et Fines Herbes
Briochette au Saumon Fumé

Bruschetta

Cookie au Chorizo

Planche de Charcuteries
Planche de Fromages
Assortiment de Toasts

Assortiment de Mignardises (3/pers)
Panier de Clémentines

« Tire-Fesses »

29.90€ HT/Personne

Duo de Crudités (Céleri & Carotte)
Salade de Fettuccines aux 2 Saumons

Terrine de Lapin aux Noisettes
Bruschetta de la Mer

Brochette de Poulet
Brochette de Saumon

Plateau de Fromages Prédécoupés

Tarte

Corbeille de Fruits Prédécoupés

Pains et Condiments

Matériel jetable



NOS BUFFETS « ASSIS »

Repas convivial à partager, froid ou chaud. C'est vous qui choisissez !
Buffet livré avec matériel jetable et sans boisson. Minimum de 15 Personnes

« Télésiège » (Chaud)

28.95€ HT/Personne

Assortiment de Finger Food
(Tempura, Nem aux Légumes & Mini Burger Végé)

Salade de Pâtes façon Caésar

Macédoine de Légumes

(Chafing-Dish compris)

Sauté de Bœuf Sauce Paprika

Blanquette de Poisson

Pommes de Terre Grenaille

Trio de Choux et Duo de Carottes

Plateau de Fromages

Salade Verte

Assortiment de Desserts

Corbeille de Fruits

Pains et Condiments

Matériel jetable



« Remontée Mécanique »

28.50€ HT/Personne

Terrine de Saumon

Salade de Quinoa

Assortiment de Crudités

Filet de Poulet et sa Sauce
Pavé de Saumon et sa Sauce

Duo de Chou & Carotte

Plateau de Fromages

Salade Verte

Macaron Pistache

Ou

Fondant au Chocolat et Cookie

Pains et Condiments

Matériel jetable

Nos Buffets « Avec Personnel de Service »

Repas convivial à partager chaud, buffet installé et débarrassé

*Le personnel de service est inclus dans le prix. La/les personne(s) est/sont là uniquement pour le maintien du buffet
La quantité de Personnel sera définie en fonction du nombre de convives et ajustée par notre service commercial*

Minimum de 15 Personnes

« Funiculaire » (Chaud)

39.75€ HT/Personne

Déclinaison de Crudités
Toast du Primeur au Chèvre
Salade Forestière Ail & Fines Herbes

2 Plats Chauds au Choix :

Brandade de Morue
Parmentier de Canard
Cassolette de la Mer
Risotto au Saumon
Tartiflette
Bœuf Carottes
Bœuf Bourguignon
Blanquette de Veau

l'Accompagnement des mets se fera en
fonction de votre sélection

Plateau de Fromages

Assortiment de Tartes
(chocolat, citron meringuée, pommes,
etc)

Pains et Condiments

Matériel en Dur



« Téléski » (Grillade au Brasero)

49.00€ HT/Personne

Trilogie Asiatique (Yakitori, Samoussa, Gyoza)

Verrine de Mirepoix

Taboulé

1 Grillade au Choix :

1 Côte de Bœuf pour 6 Personnes

Ou

Trilogie du Boucher

(Merguez, Chipolata et Chorizo)

Pommes Grenaille Rôties

Plateau de Fromages

Salade Verte

Corbeille de Fruits

4 Mignardises par Personne

Pains et Condiments

Matériel en Dur

PROPOSITIONS DE COCKTAILS APERITIFS

Prix sans Boisson ni Matériel

Cocktail - 5 Pièces

8.05€/Pers

3 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Cannelé Salé
- Sphère au Foie Gras sur Pain d'Epices

2 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropézienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)



Cocktail - 8 Pièces

14.25€/Pers

5 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Cannelé Salé
- Sphère au Foie Gras sur Pain d'Epices
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires
 - Briochette au Poulet Curry

3 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropézienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)

Cocktail - 12 Pièces

21.45€/Pers

8 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Cannelé Salé
- Sphère au Foie Gras sur Pain d'Epices
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires
 - Briochette au Poulet Curry
- Bagel au Saumon
- Canapé à la Crevette
- Macaron au Foie Gras et Pomme
 - Wrap's

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropézienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)



Minimum de 15 Personnes

PROPOSITIONS DE COCKTAILS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES

Prix sans Boisson ni Matériel

Cocktail - 18 Pièces

30.70€/Pers

14 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Cannelé Salé
- Sphère au Foie Gras sur Pain d'Epices
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires
 - Briochette au Poulet Curry
 - Bagel au Saumon
 - Canapé à la Crevette
- Macaron au Foie Gras et Pomme
 - Wrap's
- Assortiment de Canapés Végétariens (4/pers)
 - Pyramide de Bleu au Cœur à la Poire

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropicienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)



Cocktail - 20 Pièces

35.55€/Pers

16 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Cannelé Salé
- Sphère au Foie Gras sur Pain d'Epices
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires
 - Briochette au Poulet Curry
 - Bagel au Saumon
 - Canapé à la Crevette
- Macaron au Foie Gras et Pomme
 - Wrap's
- Assortiment de Canapés Végétariens (4/pers)
 - Pyramide de Bleu au Cœur à la Poire
 - Moelleux aux Poivrons, Fromage Frais de Chèvre et sa Tomate Séchée

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropicienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)

Minimum de 15 Personnes

PLATEAU DE CANAPES COCKTAILS SALES

Coffret du Potager (VEGETARIEN)

20 Pièces – 26.00€ HT

40 Pièces – 51.50€ HT

- Burger crème de Coriandre et Yuzu
- Club Sandwich aux Légumes
- Cake aux Oignons
- Financier à la Tomate
- Etc



Coffret du Fromager

50 Pièces – 66.50€

Eventail de Fromages Affinés et Pains

Coffret du Charcutier

50 Pièces – 59.00€

Assortiment de Charcuteries

Verrines Salées

12 Pièces – 27.90€ HT

24 Pièces – 54.75€ HT

- Tartare de Saumon et Crème d'Aneth
- Crevette au Guacamole et Vinaigre d'Agurmes
- Magret de Canard Fumé et Tomate Cerise

Coffret Dégustation (à réchauffer)

20 Pièces – 31.75€ HT

40 Pièces – 60.50€ HT

- Assortiment de Mini Feuilletés, Cakes, Tartelettes, Gougères etc.
(Composition en fonction de la saison)



PLATEAUX DE CANAPES COCKTAILS SALES

Coffret Charmant

20 Pièces – 33.50€ HT

40 Pièces – 67.00€ HT

- Cannelé Salé
- Pyramide de Bleu au Cœur à la Poire
- Macaron aux Foie Gras et Pomme
- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort



Coffret Exquis

20 Pièces – 41.50€ HT

40 Pièces – 83.00€ HT

- Sphère au Foie Gras et Pain d'Epices
- Macaron à la Figue, Thym et Chèvre
- Bagnat au Poulet et Curry
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires



Coffret Fraîcheur

20 Pièces – 40.25€ HT

40 Pièces – 80.50€ HT

- Canapé à la Crevette
- Moelleux aux Poivrons, Fromage Frais de Chèvre et Tomate Séchée
- Bagel au Saumon Fumé
- Wrap's



Pain Surprise Maison

50 Pièces – 35.00€

Charcuteries, Saumon Fumé, Tartare de Légumes et Fromage)

PLATEAUX DE MIGNARDISES COCKTAILS SUCRES

Coffret Douceur

20 Pièces – 24.50€ HT

40 Pièces – 49.00€ HT

- Mini Cannelé
- Tartelette Citron Meringuée
- Mini Tropézienne
- Mini Paris Brest



Coffret Gourmandise

20 Pièces – 25.50€ HT

40 Pièces – 51.00€ HT

- Eclair au Café
- Mini Moelleux au Chocolat
- Mini Macaron
- Tartelette à la Framboise



Coffret Friandise

20 Pièces – 26.50€ HT

40 Pièces – 53.00€ HT

- Mini Tropézienne
- Mini Moelleux Chocolat
- Mini Paris Brest
- Tartelette à la Framboise



Mini Macaron (La pièce) – 1.60€ HT

Mini Cannelé Bouchée (La Pièce) – 1.20€ HT

Brochettes de Fruits de Saison (30 Pièces) – 36.00€ HT

LES BOISSONS *(Prix unitaire)*

Boissons Alcoolisées

(De type vin)

Champagne et crémant

Xavier Laluc 0.75L	23.90€ HT
Moët & Chandon 0.75cl	50.95€ HT
Crémant 0.75L	9.95€ HT

Cidre

Doux 0.75L	4.90€ HT
Brut 0.75L	4.90€ HT

Vin blanc

Bordeaux Blanc 0.75L	9.50€ HT
Chablis Saint Claire 0.75L	17.50€ HT

Vin rouge

Bordeaux Lamothe 0.75L	10.00€ HT
Saumur Champigny 0.75L	13.00€ HT
Brouilly 0.75L	11.00€ HT

Rosé

Côtes de Provence 0.75L	13.50€ HT
-------------------------	-----------

Boissons Soft

Eau

Cristaline 1.5L	1.90€ HT
Badoit 1L	3.75€ HT
Vittel 50 cl	1.20€ HT
Badoit 50 cl	1.50€ HT

Jus de fruits

Jus d'Oranges 1L	4.50€ HT
Jus d'Oranges 1.5L	5.30€ HT
Jus Multifruits 1L	4.90€ HT
Jus Multifruits 1.5L	5.30€ HT
Jus de Pommes 1L	4.50€ HT
Jus de Pommes 1.5L	4.95€ HT

Soda

Coca Cola 1L	3.50€ HT
Coca Cola zéro 1L	3.20€ HT
Ice Tea 1.25L	3.50€ HT
Oasis 2L	4.15€ HT

Boissons Alcoolisées

(De type apéritif)

Bière

Heineken 5L	30.00€ HT
Heineken 33cl	1.80€ HT

Alcool apéritif

Whisky Grant 1.00L	26.50€ HT
Ricard 1L	30.00€ HT
Crème de Cassis 1L	13.50€ HT

Cocktail

Sangria 1L	17.95€ HT
Soupe Champenoise 1L	18.00€ HT
Punch	16.95€ HT

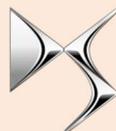
LE MATERIEL

- **Petit Déjeuner Jetable (Par lot de 10 Personnes) 4.10€ HT**
(Gobelets, Touillettes, Sucres Individuels, Dosettes de Lait, Tasses à Café et Thé, Serviettes en Papier)
- **Petit Déjeuner en Porcelaine (Prix par personne) 4.50€ HT**
(Tumbler, Complet à Café et Thé, Sucres Individuels, Dosettes de Lait et Serviettes en Papier)
- **Brunch en Jetable (Prix par Personne) 2.15€ HT**
(Gobelets, Touillettes, Sucres Individuels, Dosettes de Lait, Tasses à Café et Thé, Serviettes en Papier, Kit couverts et Assiette)
- **Brunch en Porcelaine (Prix par personne) 7.95€ HT**
(Tumbler, Complet à Café et Thé, Sucres Individuel, Dosettes de Lait et Serviettes en Tissus, Assiette, Fourchette, Cuillère et Couteaux)
- **Buffet et Repas Servis à l'assiette Matériel Jetable (Prix par Personne) 2.00€ HT**
(Gobelet, Assiettes, Kit Couverts, Couverts de Service et Serviettes Jetables)
- **Buffet et Repas Servis à l'assiette en Porcelaine (Prix par Personne) 8.50€ HT**
(Verre à Vin et Eau, Jeux d'assiettes et Couverts, Serviettes en Tissu, Couverts de Service et Complet à Café)
- **Verrerie (Prix par personne) 2.50€ HT**
(Tumbler, Verre à vin OU Flûte à Champagne et Serviettes en Papier)

LE PERSONNEL DE SERVICE

- Maître d'Hôtel pour 06h00 de Vacation – 280€ HT
- Cuisinier pour 06h00 de Vacation – 280€ HT
- Heure supplémentaire non prévue – 50.50€ HT (par heure et par personne)
- Coffret repas par personnel de service – 22.50€ HT

NOS REFERENCES



NOS CONDITIONS POUR PASSER COMMANDE

Coffrets Repas

48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)

Pour les commandes le jour même, appeler notre service commercial pour connaître la composition du coffret du jour (30.00€ HT)

Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après midi ou soir

Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30

Minimum de 5 Coffrets Repas

Buffets

48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)

Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service commercial pour connaître la composition et le prix

Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après midi

Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30

Minimum de 15 Personnes

Cocktail

48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)

Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service commercial pour connaître la disponibilité

Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après midi

Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30

Minimum de 15 Personnes

Prestation avec Personnel de Service

10 Jours Ouvrés pour réserver le personnel

7 Jours Ouvrés pour confirmer le nombre de convives

NOS CONDITIONS GENERALES

- Tous les prix de notre catalogue sont exprimés en H.T.

(En cas de changement de taux de TVA, le taux appliqué sera celui en vigueur au jour de la livraison de votre commande).

- Un acompte de 30 % sera exigé pour réserver votre prestation et ne pourra être remboursé en cas d'annulation.
- Pour une première commande, le règlement sera demandé lors de la livraison (*par chèque ou espèce dans la limite de 1000€*) ou au préalable (*virement*)
- Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la facturation et à la stricte condition d'avoir fait l'objet d'une réclamation écrite préalable.
- Toute commande directe par téléphone ou par email doit être confirmée par nous-mêmes, ce qui atteste de la prise en compte de votre prestation. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter.

- Les devis devront impérativement être retournés avec votre mention "bon pour accord" par email dans les délais indiqués.
- Il est possible d'ouvrir un compte Entreprise avec l'accord de la direction de la Tourelle avec paiement sous 30 jours net (ou 30 jours date de facture).
- Les Prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.
- Veuillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées. Toute information erronée engendrant un retard de livraison ne pourra être imputé à La Tourelle.

- Dans le cas où vous seriez absents dans le créneau de livraison prévu, notre livreur ne pourra patienter. Une livraison au tarif 'Express' (double) sera à nouveau assurée en fin de tournée, sans garantie d'horaires.
- Pour des livraisons avec accès compliqué ou sans ascenseur, des frais de manutention seront facturés.
- Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.
- La Tourelle ne prendra en compte que les réclamations formulées par écrit et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.

Respectez les conditions de conservation (+ 3°C). Les produits sont à consommer le jour de la livraison.

- En cas de fortes températures, des boîtes isothermes (facturées 15€ ht/boîte) sont proposées. Elles permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits et doivent être demandées par le client.
- Pour des cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous contacter par écrit, en nous précisant la nature de l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose et végétarien sont disponibles.
- L'appellation des vins et les Millésimes peuvent être modifiés selon nos réserves.
- La durée de vacation minimum d'un maître d'hôtel est de 6 heures, elle inclut l'installation et le débarrasage.
- Photos non contractuelles.
- Une commande peut être annulée ou modifiée sous 3 jours francs et ouvrables. Pour être valable, vous devrez nous confirmer votre modification, par email.
- Toutes les commandes passées le jour même ou en dehors des délais indiqués en page 20 ne peuvent être annulées et seront facturées en intégralité.
- La responsabilité de La Tourelle, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée en cas d'inexécution ou de retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résultant d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.
- Toutes commandes impliquent l'adhésion à nos conditions générales de vente.

LA TOURELLE TRAITEUR



INFO@LA-TOURELLE.COM

01.49.81.95.54

SARL au capital de 7 622.45€ • APE 553A • RCS 92B2730 • SIRET 388 845 588 00028 • FR 32 388 845 588