

LE CROQUIGNOLET

Au service des enfants depuis plus de 25 ans!

SERVICE DE REMPLACEMENT PROLONGÉ Tarifs et modalités 2020-21

Besoin de remplacer votre cuisinier(ère) pendant ses vacances ? Votre cuisine est en rénovation ? Offrez-vous la paix d'esprit en confiant l'alimentation de vos tout-petits à une entreprise d'expérience!



Tarifs de base (repas livrés froids, en vrac, portions « enfant »)

FORMULE A	3,50 \$	Item supplémentaire
Plat principal + 1 item parmi : entrée, dessert, collation AM, collation PM, lait		+ 0,65 \$
FORMULE B	4,25 \$	Item supplémentaire
Plat principal + 3 items parmi : entrée, dessert, collation AM, collation PM, lait		+ 0,50 \$

Ces tarifs sont valides pour les plats #2, #3 et #4 de notre menu. Le plat #1 est offert pour 0,50\$ de plus par portion.

Options supplémentaires

Repas livrés chauds	+ 0,50 \$ /portion
Portion adulte	+ 1,50 \$ /portion
Plat principal en portions individuelles	+ 0,75 \$ /portion
Tout autre item du menu en portions individuelles	+ 0,50 \$ /portion
Répartition selon un nombre d'enfants & adultes par groupes	5,00 \$ / groupe / item à répartir (1 groupe non comptabilisé)
Gestion d'allergies, intolérances ou restrictions alimentaires	5,00 \$ / enfant

Frais de livraison (les taxes sont en sus)

0 à 15 km	10,00 \$
15 à 25 km	15,00 \$
25 à 35 km	25,00 \$

LE CROQUIGNOLET

Au service des enfants depuis plus de 25 ans!

Autres politiques et modalités

- Les tarifs détaillés dans ce document sont valides pour un service de plus de 5 jours consécutifs et sont en vigueur du 1er septembre 2020 au 31 août 2021.
- Pour faire appel à nos services, nous vous invitons à remplir et nous retourner le formulaire de commande disponible sur notre site web dans la section SERVICES / CPE ET GARDERIES, accompagné de vos choix de repas dans notre menu, lequel est disponible sur notre site web dans la section MENUS.
- Les commandes sont acceptées en tout temps (jusqu'au matin même). Toutefois, pour sélectionner les menus de votre choix, veuillez placer vos commandes au plus tard le mardi à 13h00 pour les repas de la semaine suivante (après quoi nous vous proposerons un menu selon ce que nous avons de disponible). Aucune modification ni annulation ne peut être acceptée par la suite. En cas d'annulation passé ce délai, 50% du montant du repas vous sera facturé; en cas d'annulation à moins de 2 ouvrables d'avis, la totalité du montant du repas vous sera facturée.
- Si les choix de menus ne vous conviennent pas, il nous fera plaisir de vous proposer un menu répondant mieux à vos besoins; des frais de 20\$ pourraient s'appliquer.
- Nous vous prions de sélectionner un seul et même choix de repas pour tous. Toute exception (ex. : repas différent pour un groupe seulement) pourrait entraîner des frais de 20\$.
- L'ensemble des aliments et ingrédients utilisés dans nos cuisines ne comportent aucune mention de noix ni arachide sur leur emballage. L'allergie aux noix et arachides n'entraîne donc aucune gestion particulière ni frais supplémentaires. Nous traitons les autres allergies, intolérances et restrictions alimentaires selon nos méthodes et procédés rigoureux visant à limiter le risque de contamination (des frais s'appliquent), **à l'exception de l'allergie aux sulfites**. Nous nous réservons le droit de refuser de gérer d'autres allergies ou restrictions alimentaires complexes. À noter que les allergies au **gluten** et au **soya** peuvent être traitées, mais avec certaines limitations (à discuter).
- Les portions « adulte » ne s'appliquent qu'au plat principal (les portions des autres items du menu sont identiques aux portions « enfant »). Les repas « adulte » seront inclus avec les repas des enfants, sauf si des portions individuelles sont commandées.
- **Tout service remplacement doit être acquitté au plus tard à la fin de chaque semaine de service. Un défaut de paiement entraînera des intérêts et une interruption de service.**

Exemples de portions

Collation AM	½ fruit frais (pomme, orange ou banane)
Entrée	~ 50 g de salade / 150 mL de soupe ou jus de légumes
Plat principal « enfant »	~ 200 g
Plat principal « adulte »	~ 300 g
Dessert	~ 100 g (yogourt, compote, fruits en morceaux...)
Collation PM	1 unité (muffin, biscuit, galette...)

Faites des économies en optant pour un service à contrat!
Minimum 2 mois de service (non obligatoirement 5 jours/semaine). Informez-vous !