



Le portage de repas

Site internet pour plus d'information: lapetitecroute.fr

1. FONCTIONNEMENT DU PORTAGE DE REPAS

- ⇒ **Zone couverte:** Bourg en bresse, Viriat, Saint denis les bourg, Peronnas, Saint Just, Polliat et Saint etienne du bois
- ⇒ Les jours de livraisons sont déterminés en fonction de l'adresse du bénéficiaire
 - Lundi Mercredi Vendredi
 - Mardi Jeudi Samedi
- ⇒ **A chaque livraison un minimum de deux repas est requit. En cas de livraison d'un seul repas un supplément de 4€ sera appliqué. Toute annulation de livraison doit nous être signalée 3 jours avant la date de livraison pour ne pas être facturée. En cas contraire la livraison sera facturée quelle soit livrée ou non. Seul le cas de force majeure entraîne l'annulation .**

2. MISE EN PLACE DU PORTAGE

- ⇒ Différentes formules permettent d'être au plus près de vos besoins et de votre appétit.
 - **Le menu « Tradition bon appétit »:** Un repas complet, copieux, composé d'une entrée, un plat garni, fromage ou dessert.
 - **Les menus légers pour les appétits plus modeste**
 - **Light senior** même composition que le menu tradition, seul le plat principal est en demie part
 - **Light + soir** Une soupe ou une entrée complète la formule précédente et couvre ainsi les besoins alimentaires de la journée
 - **Le plat principal**
- ⇒ Pour compléter ces formules, notre service « assist ». Pour les personnes ayant des difficultés à couper leur viande, nous proposons de la couper en petits morceaux. La saveur des viandes est conservée et peut être mouliner au réchauffage.

3. NOTRE METIER ET SAVOIR FAIRE

Une bonne cuisine commence par de bons produits

- Nous privilégiions les circuits courts
 - Les produits bio et en culture raisonnée
 - Les produits fermiers pour la qualité et le contact direct avec le producteur
- Tous les plats proposés sur nos listes sont élaborés dans nos cuisines (charcuteries, entrées froides et chaudes, plats principaux, pâtisseries et desserts).
- Nous veillons à limiter l'usage des graisses (beurre, huiles..), du sel et du sucre

4. CONDITIONNEMENT, SECURITE ALIMENTAIRE, TRACABILITE

- ⇒ Chaque plat est conditionné individuellement en barquette micro-ondable, thermoscellée.
- ⇒ Nos barquettes sont étiquetées avec les mentions suivantes: Le libellé du produit, sa composition, les allergènes contenus ou pouvant l'être, la date de fabrication, nos coordonnées.
- ⇒ Conformément à la législation, la date limite de consommation est fixé à trois jours. Il est indispensable de respecter ces consignes (rappel sur chaque étiquette)

5. TARIF, FACTURATION ET REGLEMENT

- ⇒ Le prix des menus est fixé au début de chaque année, il est rappelé sur nos listes de menus et comprend la livraison, repas et le pain.
- ⇒ La facture est établie tous les 15 jours et payable par prélèvement bancaire.
- ⇒ La Petite Croûte Traiteur est enregistrée comme entreprise « service à la personne » et peut désormais vous faire bénéficier de la déduction fiscale pour les services de portage de repas à domicile et livraisons des courses lourdes.



- ⇒ Au début de chaque année, vous recevrez votre attestation fiscale à joindre à votre déclaration d'impôts. Le montant de la déduction fiscale sera alors déduite de vos impôts et si vous n'en payez pas, l'administration vous réglera la somme.
- ⇒ En cas de prise en charge APA par le conseil général ou caisse de retraite, nous fournissons une copie de facture acquittée en fin de mois
- ⇒ Règlement par prélèvement bancaire. Nous vous demanderons un RIB pour établir l'autorisation de prélèvement que nous établissons en trois exemplaires (l'une pour vous à conserver, la seconde pour informer votre banque et la dernière pour notre comptabilité). Merci de veiller à l'approvisionnement du compte pour éviter le rejet car les frais vous seront réclamés.

6. NOS PARTENAIRES

Etant très attaché à la qualité des produits que nous achetons ainsi qu'à l'aspect humain, voici un tour d'horizon de ces partenaires qui se démènent pour nous apporter des produits de qualité sans lesquels notre cuisine ne serait pas ce qu'elle est. De bons produits pour une bonne santé.

- ◊ **Œufs de poule bio:** L'élevage « Les poulaillers de chrysodor » à Saint denis les bourg assure notre approvisionnement en bio local.
- ◊ **Pisciculture Beuque, La truite de la petite montagne,** située dans le Jura à Marigna sur valouse élève les truites que nous vous servons.
- ◊ **La maison Paccard** affineur de fromages fermiers de savoie à Manigod. Une appellation d'origine contrôlée pour les Reblochons, Abondance, Tome des Bauges et savoie, Emmental et un délicieux bleu du val d'aillon.
- ◊ **Chèvre et saveurs**, éleveurs de chèvres blanches à Marboz. Une découverte récente et qui ravira les amateurs de fromages de chèvres. La finesse de goût est trèsagréable.
- ◊ **Le porc fermier bio de la ferme du Sorbier à Marboz:** Nous privilégions le circuit court et accompagnons les éleveurs dans leur démarche de qualité. Le porc bio de Benoit Perdrix est un bel exemple, une viande savoureuse.
- ◊ **La boucherie Bozon** située au faubourg de mâcon est une référence dans notre ville. Alexandre Bozon apporte son savoir faire à notre cuisine (Pâté en croûte, boudin, saucisson et saucisses) Une viande de terroir choisie et travaillée avec soin.
- ◊ **La ferme de Valuisant.** Située sur la commune de Villereversure, Jean Mathieu BILLOUD élève poulets et pintades fermières. Des volailles bien nourries donnent une chair goûteuse et ferme. C'est notre coup de cœur de l'année 2016 et depuis cette date toutes nos préparations sont réalisées avec ces volailles.
- ◊ **Le moulin de Nicolas à Polliat:** Juin 2020, début d'un partenariat avec Nicolas Pioud. Farine Bio, Pâtes bio blanche et demie complète, lentilles vertes, huiles tournesol, colza
- ◊ **La laiterie d'Etrez:** ses fromages blancs faisselle, une crème épaisse de grande qualité et des yaourts nature et aux fruits. Nous soutenons grâce à vous cette production locale
- ◊ **La boulangerie Nöl :** Tout nouveau partenaire arrivé en cette fin d'année 2023. Un pain à base de farine de qualité produite localement. Le travail du boulanger met en valeur son produit en utilisant les fermentations naturelles.