



**NADIA TRAITEUR**

**DAR DAOU  
QUARTIER MHAITA  
83000 TAROUDANT  
RC N° 22968**

**COMMANDE AU PLUS TARD  
LE MERCREDI 18H  
LIVRAISON SAMEDI  
Pour Agadir, Dyar Shemsi,  
Taroudant**

Tel Service commercial 06 80 82 79 31  
Tel service produit 06 80 82 79 31  
Mail : [nadiatraiteur.taroudant@gmail.com](mailto:nadiatraiteur.taroudant@gmail.com)  
[nadiatraiteur.agadir@gmail.com](mailto:nadiatraiteur.agadir@gmail.com)

**NOM ET PRENOM**

**ADRESSE OU N° VILLA**

**PAIEMENT ESPECES OU CHEQUE  
A LA LIVRAISON**

**TELEPHONE**

**MAIL**

Bonjour à tous,

J'espère que vous allez bien et que vous prenez soin de vous.

**ATTENTION** : Cette semaine, en raison des fêtes de l'Aïd El Fitr, le laboratoire est fermé ce lundi. Notre jour de livraison sera décalé au **samedi** au lieu du vendredi habituel. Commande **avant mercredi soir 18H**.

### Couscous :

Vous l'avez aimé, alors de nouveau, couscous Royal maison à réserver. Commande au plus tard lundi 4 juin et livraison semaine prochaine.

### Salades :

Il fait très chaud, nos offres fraîches s'agrandissent, salade de crevettes, salade Berlinoise, champignons à la Grecque. Petite précision, le prix de la salade de Chair d'araignée a été rectifié et remis à son juste prix. Tant mieux pour ceux qui en ont profités...

### Viandes :

Cette semaine, sont toujours disponibles, rôti, côtes de porc premières et échine, entrecôte, onglet, bacon, pieds de porc, travers de porc, chairs pour vos préparations....

### Plats traiteurs :

Profitez de notre foie gras en promotion, du boudin blanc,

Testez nos Côtes de porc échine ou filet marinées crues, un vrai régal, au barbecue ou poêle

Cette semaine nos quatre nouvelles délicieuses pizzas, prêtes à réchauffer.

Encore une belle semaine gouteuse en perspective

## **Notre concept unique au Maroc \***

**Vous recevez par mail la liste de nos produits de la semaine chaque lundi, vous commandez, vous recevez notre bon de commande, notre bon de livraison définitif la veille de la livraison et nous livrons chez vous en direct du fabricant.**

**Pour simplifier votre commande, vous pouvez désormais nous téléphoner, nous envoyer un SMS, un mail avec simplement écrit le nom du produit et la quantité souhaitée, un message écrit ou parlé sur Watthapps.**

**N'hésitez pas à partager votre expérience auprès de vos amis et de vos relations afin de faire connaître au plus grand nombre notre catalogue et la qualité de nos produits.**

\*Cuisine et charcuterie traditionnelles Françaises

Comme chaque semaine vous recevez en pièce jointe nos produits saisonniers de la semaine, nos produits permanents en fichier PDF avec les DLC (date limite de consommation). Vous pouvez également congeler la majeure partie de nos produits.

De notre côté, nous assurerons nos livraisons avec la mise en place de protections sanitaires pour éviter tout contacts avec nos produits, vous assurant une parfaite transparence obligatoire.

Les temps sont difficiles pour tous. Il nous reste cependant le plaisir de déguster un bon plat, de cuisiner, de retrouver dans nos assiettes nos produits du terroir et toujours avec la qualité et le savoir-faire Français.

**Livraison vendredi chez vous dans la journée. Merci de nous indiquer votre adresse exacte.**

**Vous serez prévenus par téléphone.**

Si vous avez des questions à nous poser sur le catalogue, nos conditionnements ou tout autre sujet, nous sommes à votre disposition par téléphone de 9H à 19h du lundi au samedi inclus.

Alors, n'hésitez pas à tester nos produits.

Ceux-ci sont élaborés par une équipe de Professionnels dans des conditions d'élaboration irréprochables, sous la direction d'un charcutier Français qui a acquis une longue expérience dans le domaine de la cuisine et de la charcuterie.

Pour rappel :

- Tous nos produits sont élaborés au Maroc avec des matières premières de haute qualité.
- Tous les produits sont frais et le porc de qualité supérieure
- Tous les produits sont livrés sous vide (très rares exceptions si le produit ne le supporte pas)
- Date Limite de Consommation minimum de 10 jours et souvent prêts à congeler
- Volaille fermière du Maroc 100 % céréales sans antibiotiques
- Cuisse de canard et gésiers confits, foie gras de fabrication maison
- Une sélection de fromages Français et Italiens en direct de Rungis
- Pas de rupture de la chaîne du froid.
- Préparation de votre commande le jour **J**, livraison chez vous **H+12** (pas de stockage frigo à la température aléatoire ni de DLC approximatives).
- Un catalogue complet et unique au Maroc, de 240 références

Utilisez le catalogue général. Toutes les informations sont indiquées : composition, conditionnement, disponibilité.

Dès réception de votre commande, je vous la confirmerai par mail avec le total de la commande.

A vous lire, vous entendre ou vous parler

Bonne semaine

Bien à vous

Fred et Nadia