



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
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 bien soin de vous.

JOUR DE LIVRAISON : Pour cause de logistique, le jour de livraison est exceptionnellement décalé au **SAMEDI 13 JUIN**

Quiches :

Nouveau format, plus grande, nos quiches changent de formes mais le prix très peu...

Salades :

Il fait très chaud, nos offres fraîches s'agrandissent, salade de crevettes, salade Berlinoise.

Nouveauté : Bœuf à la vinaigrette en barquette de 200G, Salade fraîcheur et Mexicaine en 300G

Viandes :

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

Plats traiteurs : Le sud-ouest à l'honneur pour notre plus grand plaisir

Profitez de notre foie gras, boudin noir en promotion

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

Cette semaine nos délicieuses pizzas à déguster prêtes à réchauffer.

Régalez vous !

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