



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

CATALOGUE PARTICULIER

2021

TOUT LE PLAISIR

DE LA CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE

EN TOUTE SIMPLICITE

Les caractéristiques de notre offre



Fabrication française



Production artisanale



Cuisson mijotée à basse température



Ingrédients naturels



Produits prêts à déguster



Conservation à température ambiante



Plus de 100 recettes

La composante d'un repas traditionnel

- Plat mijoté + dessert
ou
- Soupe fine + dessert

Familles de produits

- Plats mijotés (avec ou sans garniture)
- Légumes cuisinés & féculents
- Soupes fines
- Tartinables
- Desserts de fruits

Notre offre de services

Fabrication française	Production artisanale	Recettes traditionnelles	Qualités gustatives et nutritionnelles préservées à 100 %
Cuisson mijotée à basse température	Ingrédients naturels	Conservation à température ambiante	100 recettes
Plats mijotés Légumes cuisinés & féculents Soupes fines Desserts de fruit	Produits prêts à déguster	Un repas complet : 1 plat mijoté + 1 dessert 1 soupe fine + 1 dessert	Portion individuelle (1 à 2 personnes)
Mode de préparation simplifié	Modes de réchauffage : <ul style="list-style-type: none">• 10 mn au Bain-Marie• Aux micro ondes	Pas de minima de commande	Livraison France & International

Notre mode de production

L'APPERTISATION

Procédé révolutionnaire de conservation des aliments découvert en 1795 par Nicolas Appert, l'appertisation consiste à mettre un aliment (viande, légume, fruit...) dans un contenant hermétiquement clos et à le stériliser par une cuisson au-dessus de 100°C. Il préserve l'authenticité du produit, grâce à l'absence de conservateurs, d'additifs chimiques ou de colorants. L'appertisation conserve l'essentiel du frais et garantit une sécurité maximale du produit offrant ainsi au consommateur toutes les garanties gustatives, nutritionnelles et sanitaires.



LA STERILISATION

En 1865, Louis Pasteur identifie les microbes et démontre qu'ils sont détruits à haute température soulignant ainsi l'importance de la découverte de Nicolas Appert.

Le procédé de stérilisation par traitement thermique suffit à lui seul à détruire totalement les bactéries et micro-organismes dangereux pour la santé et assure ainsi la parfaite conservation du produit en préservant 100 % de ses qualités nutritionnelles.

Notre mode de production

LA CUISSON MIJOTEE

La cuisson mijotée, qui évoque la cuisine de votre enfance, consiste à faire cuire lentement les aliments à basse température de façon homogène. Ce mode de cuisson traditionnel garantit à tous nos produits :

- Des viandes tendres, onctueuses et moelleuses sur des bas morceaux nobles
- Des légumes et des fruits savoureux
- Un goût unique et incomparable
- L'absence de perte de poids du produit

Notre mode de production
Appertisation + Stérilisation + Cuisson mijotée à basse température
garantit des produits sains qui se conservent dans le temps avec une qualité gustative et organoleptique supérieure : Visuel, arômes, texture et goût.

Tous nos produits (plats mijotés, légumes cuisinés & féculents, soupes fines et desserts de fruits) sont cuisinés et mijotés en fonction de leur composition et des ingrédients choisis dans la recette.

Nos produits suivent la démarche HACCP

Nos produits ne sont pas des produits :
Sous vide - pasteurisés - surgelés - lyophilisés - déshydratés



Les barèmes de stérilisation (temps/température) sont rigoureusement définis pour chaque recette en fonction de la nature et de la sensibilité de chaque ingrédient.

Nos produits peuvent se **conserver à température ambiante (entre -10° et + 50°) pour une durée de vie de 1 à 2 ans** sans altérité des qualités gustatives et nutritionnelles.

Lors de la remise en œuvre, grâce à un réchauffage respectueux du produit (Bain-Marie, micro-ondes, four vapeur), l'intégrité de nos produits sont préservés.

Modes de réchauffage



Au four micro-ondes :

2 mn à 750 Watts en veillant préalablement à verser le contenu de la pochette dans **un plat adapté**.



Au Bain-Marie :

Plongez **10 mn** la **pochette** dans une eau frémissante.

Nos modalités de commande

- Livraison en France métropolitaine : **3 jours ouvrés**.
- Livraison à l'international : **6 jours ouvrés** selon la destination (délai indicatif).
- Frais de **livraison offerts** :
 - France entière à partir de **140 € d'achat TTC** (hors frais de livraison).
 - Europe à partir de **450 € d'achat TTC** (hors frais de livraison).
- Pas de **minima de commande** par référence.

Notre vocation

Retrouver le goût des bonnes choses en proposant une cuisine traditionnelle et authentique dans la seule logique de la qualité d'un service au meilleur prix associant :

- **Plaisir**
- **Goût**
- **Partage**
- **Simplicité.**

Notre passion

Entreprendre au plus près de nos valeurs comme la tradition, l'innovation, la qualité et la simplicité.

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Plats mijotés - sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
1	LLGPEPAULEAGNEAU1P	Agneau	Epaule d'agneau aux épices douces	1	8,55 €	8,55 €	250 gr	Pochette individuelle
2	SLGPDAUBEJOUÉBOEUF1P	Bœuf	Daube de joue de bœuf Bourguignonne	1	6,80 €	6,80 €	300 gr	Pochette individuelle
3	LLGPJOUÉBOEUF1P	Bœuf	Joue de bœuf au piment d'Espelette	1	7,65 €	7,65 €	250 gr	Pochette individuelle
4	SLGPCANARDCEPES1P	Canard	Canard aux cèpes	1	7,50 €	7,50 €	350 gr	Pochette individuelle
5	SLGPCANARDPECHES1P	Canard	Canard aux pêches & poivre vert	1	7,50 €	7,50 €	380 gr	Pochette individuelle
6	LLGPCANETTEORAN1P	Canard	Canette à l'orange	1	7,60 €	7,60 €	300 gr	Pochette individuelle
7	LLGPCUISSESCANARD6P	Canard	Cuisses de canard confites (6 cuisses)	6	33,75 €	5,60 €	1200 gr	Pochette collective

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Plats mijotés - sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
9	MLGPCUISSECANARD1P	Canard	Cuisse de canard confite	1	7,60 €	7,60 €	400 gr	Pochette individuelle
10	LLGPCANARDTHAI1P	Canard	Filet de canard mijoté à la façon Thaï	1	6,75 €	6,75 €	250 gr	Pochette individuelle
11	LLGPMANCHONSCANARD6P	Canard	Manchons de canard confits (12 manchons)	6	17,45 €	2,90 €	1200 gr	Pochette collective
12	LLGPTAJINECANARD1P	Canard	Tajine de canard aux olives & citrons confits	1	7,65 €	7,65 €	250 gr	Pochette individuelle
13	LLGPSANGLIERCRANB1P	Gibier	Sanglier de chasse français aux cranberries	1	8,75 €	8,75 €	250 gr	Pochette individuelle
14	SLGPBOUDIN1P	Porc	Boudin noir aux pommes & pruneaux	1	6,65 €	6,65 €	350 gr	Pochette individuelle
15	SLGPPORCSAUGE1P	Porc	Joue de porc à la sauge	1	6,50 €	6,50 €	270 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Plats mijotés - sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
17	LLGPPORCECHAORAN1P	Porc	Médailillon de porc à l'échalote & orange sanguine	1	6,05 €	6,05 €	250 gr	Pochette individuelle
18	MLGPPORCCURRYTHAI1P	Porc	Porc au curry à la façon Thaï	1	8,25 €	8,25 €	350 gr	Pochette individuelle
19	SLGPPORCMANGUE1P	Porc	Porc à la mangue	1	6,45 €	6,45 €	300 gr	Pochette individuelle
20	LLGPPOULECURCUMA1P	Poule	Poule au curcuma à la sauce safranée	1	7,60 €	7,60 €	300 gr	Pochette individuelle
21	MLGPBLANQUETTEVEAUME RE1P	Veau	Blanquette de veau Veau de lait élevé sous la mère	1	11,00 €	11,00 €	350 gr	Pochette individuelle
22	SLGPBLANQUETTEVEAU1P	Veau	Blanquette de veau	1	9,90 €	9,90 €	350 gr	Pochette individuelle
23	LLGPCURRYVERT1P	Volaille	Curry vert de filet de volaille à la noix de coco	1	6,25 €	6,25 €	250 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Plats mijotés - avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
24	MLGPNANAVARINAGNEAU2P	Agneau	Navarin d'agneau aux légumes printaniers	1 à 2	11,60 €	5,80 €	350 gr	Pochette individuelle
25	MLGPBOEUFBOURGUIGNO NSALERS2P	Bœuf	Bœuf Bourguignon aux 2 salers	1 à 2	10,25 €	5,10 €	350 gr	Pochette individuelle
26	LLGPBOEUF CAROTTE2P	Bœuf	Bœuf aux carottes	1 à 2	9,90 €	4,95 €	400 gr	Pochette individuelle
27	SLGPBOEUFCHILI2P	Bœuf	Bœuf Chili con carne	2	5,55 €	2,75 €	400 gr	Pochette individuelle
28	MLGPCANARDGRECQUE1P	Canard	Canard à la grecque	1	9,30 €	9,30 €	350 gr	Pochette individuelle
29	SLGPCANARCEPESPDT2P	Canard	Canard aux cèpes & ses pommes de terre sarladaises	1 à 2	9,90 €	4,95 €	420 gr	Pochette individuelle
30	MLGPCANARDCHATAIGNE S1P	Canard	Canard aux châtaignes	1	8,90 €	8,90 €	350 gr	Pochette individuelle
31	SLGPCANARDTOMATE1P	Canard	Canard aux tomates & céleri	1	7,30 €	7,30 €	300 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Plats mijotés - avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
32	MLGPCASSOULETTOULOUSE1P	Canard	Cassoulet de Toulouse à la cuisse de canard	1	9,50 €	9,50 €	400 gr	Pochette individuelle
33	SLGPCASSOUCANCONFIT2P	Canard	Cassoulet de confit de canard	2	7,75 €	3,85 €	650 gr	Pochette individuelle
34	LLGPCHOUCROUTEKANARD1P	Canard	Choucroute de canard au Riesling	1	7,10 €	7,10 €	400 gr	Pochette individuelle
35	SLGPGARBUREGASCONNE2P	Canard	Garbure Gasconne	1 à 2	7,15 €	3,60 €	450 gr	Pochette individuelle
36	SLGPTAJINEKANARD2P	Canard	Tajine de canard	1 à 2	9,90 €	4,95 €	450 gr	Pochette individuelle
37	MLGPCANARDCURRYTHAI2P	Canard	Canard au curry à la façon Thaï	1 à 2	8,25 €	4,10 €	350 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Plats mijotés - avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
38	SLGPHADDOCKLENTILLE1P	Poisson	Filets de haddock fumé aux lentilles vertes	1	9,90 €	9,90 €	340 gr	Pochette individuelle
39	SLGPHADDOCKPDT2P	Poisson	Filets de haddock fumé aux pommes de terre à la crème	1 à 2	9,90 €	4,95 €	450 gr	Pochette individuelle
40	SLGPTHONBASQUAISE1P	Poisson	Thon à la Basquaise	1	9,90 €	9,90 €	350 gr	Pochette individuelle
41	SLGPJARRETLENTILLES2P	Porc	Jarret de porc aux lentilles vigneronnes	1 à 2	10,70 €	5,35 €	730 gr	Pochette individuelle
42	LLGPPETTITSALELENTILLE2P	Porc	Petit salé aux lentilles Beluga	1 à 2	8,05 €	4,00 €	400 gr	Pochette individuelle
43	SLGPPORCCHOUVERT2P	Porc	Porc aux choux verts braisés	1 à 2	7,15 €	3,60 €	650 gr	Pochette individuelle
44	SLGPROUGAILS SAUCISSE1P	Porc	Rougail de saucisses	1	5,70 €	5,70 €	330 gr	Pochette individuelle
45	SLGPPOULETBASQU1P	Poulet	Poulet à la Basquaise	1	6,80 €	6,80 €	350 gr	Pochette individuelle
46	SLGPPOULETESTRAGON2P	Poulet	Poulet à l'estragon	1 à 2	9,90 €	4,95 €	460 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Plats mijotés - avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
47	SLGPPOULETCITRON1P	Poulet	Poulet au citron confit	1	9,90 €	9,90 €	380 gr	Pochette individuelle
48	SLGPPOULETCURRY2P	Poulet	Poulet au curry	1 à 2	9,90 €	4,95 €	500 gr	Pochette individuelle
49	LLGPRISOTTOQUINOAA2P	Risotto	Risotto de quinoa aux échalotes	1 à 2	7,65 €	3,80 €	300 gr	Pochette individuelle
50	SLGPRISOTTOPOULETCHAMP1P	Risotto	Risotto au poulet & cèpes	1 à 2	9,90 €	4,95 €	350 gr	Pochette individuelle
51	LLGPSAUTEVEAUCAROTTES1P	Veau	Sauté de veau au velouté de carottes au cumin	1	9,90 €	9,90 €	250 gr	Pochette individuelle
52	SLGPGOULASCHVEAU1P	Veau	Goulasch de veau	1	8,35 €	8,35 €	450 gr	Pochette individuelle
53	LLGPVOLAILLECHAMP1P	Volaille	Sauté de volaille à l'Angevaine & ses champignons forestiers	1	7,55 €	7,55 €	300 gr	Pochette individuelle

Légumes cuisinés & Féculents

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
54	SLGPCAROTTESBRAISEES5P	Carottes braisées	5	5,65 €	1,10 €	600 gr	Pochette collective
55	LLGPLENTILLESNOIRES2P	Lentilles noires Béluga aux oignons rouges	1 à 2	4,65 €	2,30 €	300 gr	Pochette individuelle
56	SLGPPIPERADE3P	Piperade de légumes à la Basquaise	3	5,80 €	1,90 €	400 gr	Pochette individuelle
57	SLGPRIZBASMATI6P	Riz Basmati (3 couleurs)	6	7,90 €	1,30 €	800 gr	Pochette collective
58	MLGPPOMMESDETERRECREME2P	Pommes de terre à la crème pour gratin Dauphinois	2	4,90 €	2,45 €	300 gr	Pochette individuelle

Soupes Fines

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
59	VLGPGASPACHOTOMATE3P	Gaspacho de tomate au basilic BIO	3	6,25 €	2,10 €	66 cl	Bouteille verre
60	VLGPSOUCPE4LEGUMES3P	Soupe fine aux 4 légumes BIO	3	6,10 €	2,00 €	66 cl	Bouteille verre
61	VLGPSOUCPEASPERGE3P	Soupe fine d'asperges blanches BIO	3	6,95 €	2,30 €	66 cl	Bouteille verre
62	VLGPSOUCPECAROTTE3P	Soupe fine de carottes au cumin BIO	3	5,85 €	1,95 €	66 cl	Bouteille verre
63	VLGPSOUCPECEPES3P	Soupe fine aux cèpes BIO	3	6,30 €	2,10 €	66 cl	Bouteille verre

Soupes Fines

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
64	VLGPSOUPECHATAIGNES3P	Soupe fine de châtaignes BIO	3	6,95 €	2,30 €	66 cl	Bouteille verre
65	VLGPSOUPECOURGETTES3P	Soupe fine de courgettes au basilic BIO	3	6,20 €	2,05 €	66 cl	Bouteille verre
66	VLGPSOUPELENTILLES3P	Soupe fine de lentilles au thym BIO	3	6,15 €	2,05 €	66 cl	Bouteille verre
67	VLGPSOUPEPOIREAUX3P	Soupe fine de poireaux & pommes de terre BIO	3	6,10 €	2,00 €	66 cl	Bouteille verre
68	VLGPSOUPEPOTIMARRON3P	Soupe fine de potimarron BIO	3	6,55 €	2,20 €	66 cl	Bouteille verre

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Tartinables

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
69	JLGPBRUSCHETTAARTICHAUT2P2P	Bruschetta mascarpone tomates & artichaut	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
70	JLPGCAVIARAUBERGINE2P	Caviar d'aubergines	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
71	JLGPPPOIVRONADE2P	Poivronade	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
72	JLGPSARDINECITRON2P	Délice de sardine au fromage frais au citron confit à l'huile d'olive	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
73	JLGPTHONARTICHAUT2PP	Rillettes de thon à l'artichaut	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
74	JLGPTHONOLIVES2P	Rillettes de thon aux olives	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
75	JLGPTHONPOIVRONS2P	Rillettes de thon aux poivrons	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
76	JLGPTHONTOMATES2P	Rillettes de thon aux tomates	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
77	JLGPTOMATEAUBERGINE2P	Tapenade à la tomate & aubergine	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Tartinables

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PV TTC	PV TTC/Pers	Poids net	Conditionnement
78	JLGPTOMATEBASILIC2P	Tapenade à la tomate & basilic	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
79	JLGPTOMATEOLIVES2P	Tapenade à la tomate & olives	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
80	JLGPTAPENADENOIRE2P	Tapenade aux olives noires	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre
81	JLGPTAPENADEVERTE2P	Tapenade aux olives vertes	2	4,00 €	2,00 €	100 gr	Verrine verre

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

Desserts de fruits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
82	CLGPCOMPOTEEMPOMME1P	Compotée Pomme	1	3,80 €	3,80 €	120 gr	Verrine verre
83	CLGPCOMPTEEMPOMMECAMEL1P	Compotée Pomme & Caramel au beurre salé	1	4,00 €	4,00 €	130 gr	Verrine verre
84	CLGPCOMPOTEEMPOMMEPOIRE1P	Compotée Pomme Poire	1	4,00 €	4,00 €	120 gr	Verrine verre
85	CLGPCOMPOTEEMPOMMEPAINEPICE1P	Compotée Pomme Poire façon pain d'épice	1	4,00 €	4,00 €	120 gr	Verrine verre
86	VLGPPECHEROYALMELBA1P	Pêche Royal Melba	1	4,00 €	4,00 €	110 gr	Verrine verre
87	CLGPPOIRECHOCOLAT2P	Poire Chocolat	1	4,00 €	4,00 €	130 gr	Verrine verre

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2021

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Acceptation de la commande

Toute commande n'est réputée acceptée que lorsque la société Le Gourmet Pro en accuse réception.

Prix - conditions de paiement - pénalités

Les prix s'entendent en toutes taxes en euros, départ du site de la société Le Gourmet Pro et sont fixés sur la base du tarif en vigueur à la date d'expédition des marchandises. Le Gourmet Pro se réserve le droit de modifier à tout moment les prix, la disposition, la forme, l'image ou tout autre renseignement porté sur le site internet, les catalogues, les prospectus et les tarifs.

Toute première commande d'un nouvel acheteur sera prise en compte après un règlement préalable.

Sauf accord préalable avec le client, les marchandises sont payables à réception. Toute somme non payée à son échéance entraînera le paiement d'une indemnité de retard égale à trois fois le taux d'intérêt légal par mois.

Par ailleurs une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement sera due de plein droit par tout client en situation de retard pour des factures payables à terme. Le non-paiement d'une échéance quelconque entraînera automatiquement l'exigibilité de la totalité du solde restant dû et l'arrêt momentané des livraisons.

Le règlement par traite ou autre moyen ne porte pas dérogation à cette disposition. Les règlements par carte bancaire, virement bancaire et chèque sont admis.

En cas de paiement anticipé, l'escompte déductible applicable est de convention entre les deux parties.

Délais et modalité de livraison

La livraison ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations envers la société Le Gourmet Pro, qu'elle qu'en soit la cause. Les délais de livraison sont indiqués aussi exactement que possible mais sont fonction des possibilités d'approvisionnement, de production et de transport de la société Le Gourmet Pro ; ils sont sans garantie.

Les éventuels dépassements de délais de livraison ne peuvent en aucun cas donner lieu à des dommages et intérêts, ni à annulation de commande, ni à compensation, ni à retenue sur facture.

Les prix s'entendent franco de port France métropolitaine pour toute commande supérieure

à **140 €/TTC** (hors frais de livraison).

Pour les autres pays, voir notre rubrique « Nos Conditions de Livraison ».

Quelles que soient les modalités de vente et de transport, les marchandises voyagent aux risques et périls du client auquel il appartient de sauvegarder tout recours éventuel contre les transporteurs en cas de manquants, avaries, retards, et plus généralement pour tout problème de transport.

En conséquence, le client devra vérifier le bon état et la conformité de la livraison par rapport à la commande au moment de la livraison et formuler des réserves précises, complètes et datées sur le document de transport. Le client devra en informer immédiatement la société Le Gourmet Pro, à défaut de quoi il ne pourra faire valoir quelque réclamation que ce soit.

Réserve de propriété

La société Le Gourmet Pro conserve la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires. Les chèques, traites ou titres créant une obligation de payer ne deviennent paiement au sens de la présente disposition qu'à leur encaissement effectif.

Règlement des litiges

Tout litige relatif à l'application des présentes conditions générales de ventes, et plus généralement tout litige entre la société Le Gourmet Pro et ses clients et fournisseurs, même en cas de recours en garantie ou de pluralité des défenseurs, sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Nanterre.

Notre Service Relation Client

- Téléphone : +33 (0)1 84 20 41 05
- Email : contact@legourmetpro.com

- SAS Evazium - Le Gourmet Pro - Siège Social : 21, rue Albert 1^{er} 92600 Asnières-sur-Seine
- SAS au capital de 52 000 € - RCS Nanterre : 484 572 649 000 16 - APE : 4638 B - N° TVA : FR 08 484 572 649