

# L'AFFICHE



Collection  
Automne-hiver 2025-2026  
Carte réduite du 22 décembre au 5 janvier

01 76 64 14 36  
[plateauxrepas@laffiche.fr](mailto:plateauxrepas@laffiche.fr)  
[www.laffiche.fr](http://www.laffiche.fr)



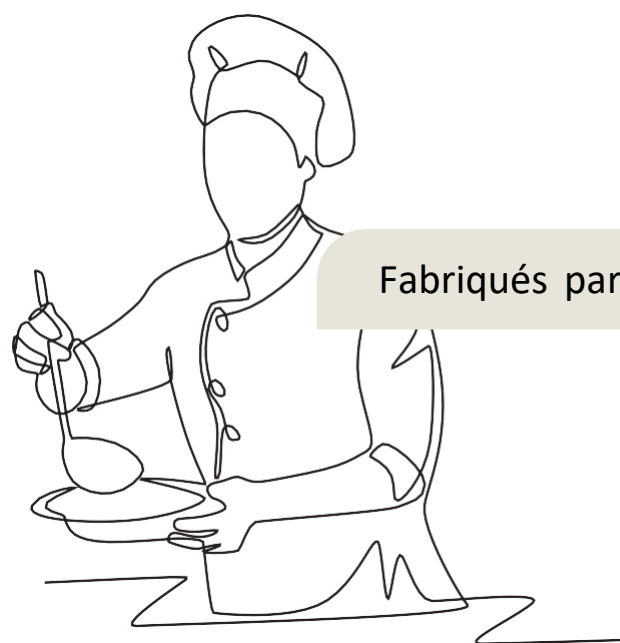
# édito

L'automne-hiver se réinvente, nos saveurs aussi !

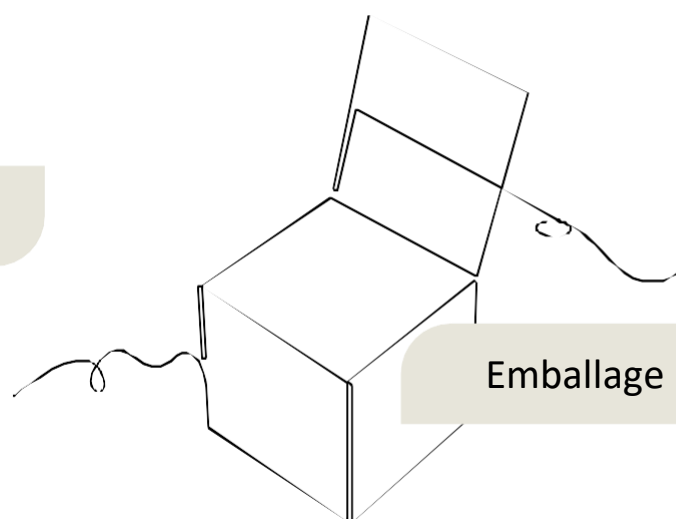
À travers cette nouvelle carte, nos chefs dévoilent des créations exclusives, pensées pour sublimer une saison unique du catalogue moderne et épuré à nos propositions culinaires revisitées, chaque élément a été soigneusement repensé.

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle gamme de sandwiches, spécialement conçue pour accompagner vos pauses nomades.

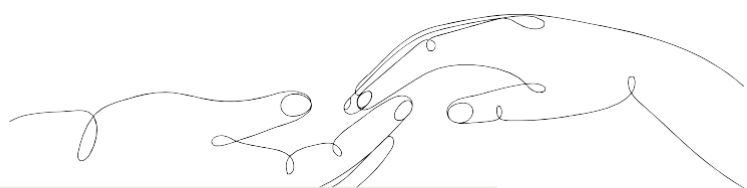
À tout moment de la journée, notre carte propose une sélection raffinée de recettes élaborées par nos chefs, mettant en avant les meilleurs produits de saison. Plateaux-repas, buffets, petits-déjeuners, cocktails... autant de formats adaptés à chaque occasion. Depuis 25 ans, L'Affiche s'engage à faire de chaque moment de restauration une expérience gourmande et conviviale, en restant votre partenaire privilégié au quotidien.



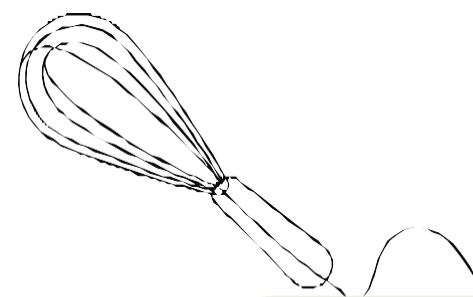
Fabriqués par des chefs



Emballage recyclable



Entreprise solidaire  
et inclusive



Recettes de saison et  
de bon sens





# Sommaire

---

6

BUFFETS À PARTAGER

---

12

PLATEAUX-REPAS EN FAIM !

---

16

BUFFETS À PARTAGER

---

31

LA BOUTIQUE

---

32

LA CAVE

---

33

LE GROUPE

---

36

NOS ENGAGEMENTS

---

PLATEAUX-REPAS EN FAIM !

# INFORMATIONS DE LA COMMANDE À LA LIVRAISON

## PASSEZ COMMANDE

Sur le site web [laffiche.fr](http://laffiche.fr) disponible 24h/24  
7j/7 paiement CB sécurisé  
Ouverture du call center : 8h00 -17h

Par téléphone : 01 76 64 14 36  
du lundi au vendredi de 8h à 17h

Par mail [plateauxrepas@laffiche.fr](mailto:plateauxrepas@laffiche.fr)  
du lundi au vendredi de 8h à 17h

24 décembre : clôture des commandes à 14h  
25 décembre : livraison uniquement le matin  
26 décembre : pas de livraison

27 et 28 décembre : pas de livraison

31 décembre : clôture des commandes à 12h

1er janvier : livraison uniquement le matin

3 et 4 janvier : pas de livraison

**Pour tous les plateaux cocktails le délai de commande est l'avant-veille avant 16h**

## CHOISISSEZ VOTRE MOMENT DE LIVRAISON

Pour vos commandes passées la veille avant 17h (jours ouvrés) :

- Pour le déjeuner : créneau de livraison de 2h : horaire de livraison 10h-12h ou 11h-13h. Pour le dîner : créneau de livraison de 2h : 14h/15h

Tarifs pour Paris

Du lundi au samedi : 27,90 €HT - 30,69 €TTC

Les dimanches et jours fériés : 53 €HT - 58,30 €TTC

Pour les autres villes, nous consulter.



Dates de disponibilité des plateaux au plus proche de la saison

Collection printemps été : À partir du 7 octobre

Collection festive : Du 25 novembre au 16 janvier

Collection éphémère d'automne : Du 28 octobre au 24 novembre

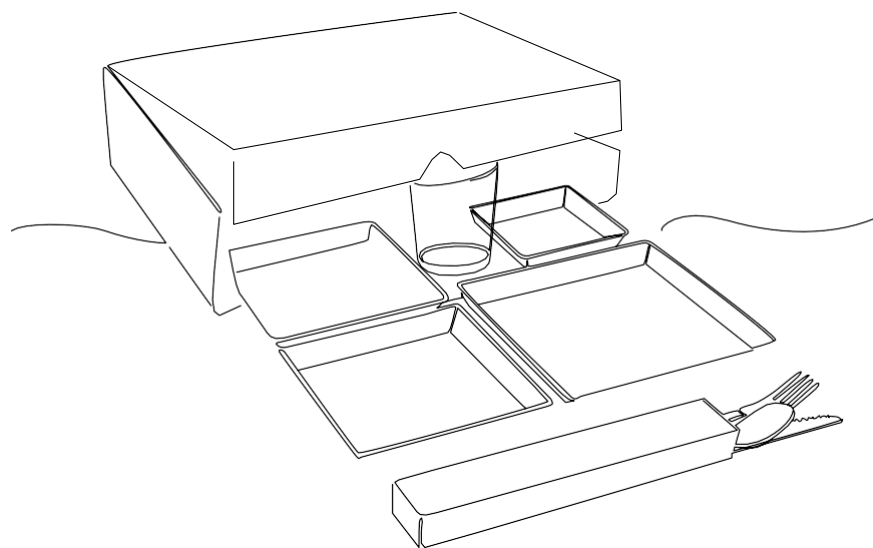
Collection éphémère de rentrée : Du 20 janvier au 21 février 2026

Les ingrédients et recettes peuvent évoluer et être modifiés en fonction de nos approvisionnements et les disponibilités matières premières, les modifications feront l'objet d'une mise à jour le cas échéant - il convient de toujours consulter la dernière mise à jour disponible sur [www.laffiche.fr](http://www.laffiche.fr)

P L A T E A U - R E P A S

# élégance

---



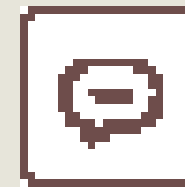
Tout le chic de la gastronomie française s'invite dans notre nouveau packaging : un écrin sobre, pratique et élégant. À l'intérieur, une entrée, un plat, une sélection de fromages affinés et des desserts d'exception composent un repas haut de gamme, prêt à savourer.

Sont inclus : un verre en verre, des couverts en inox et une serviette, sel poivre.









DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 15h

À PARTIR DU  
7 OCTOBRE

## ESCALOPE DE SAUMON ET TAJINE DE LÉGUMES

### ENTRÉE

Salade de lentilles beluga, avocat grillé et crème  
citron tahiné

### PLAT

Escalopes de saumon, tajine de légumes, harissa  
verte et laitue de mer

Sélection de nos fromages affinés

### DESSERT

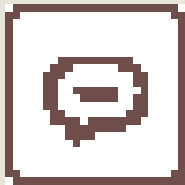
Tarte chocolat, gelée de poires

32,85€ HT

36,14€TTC

Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur et  
d'une gourmandise fabriquée en France.

**L'AFFICHE**



DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 15h

À PARTIR DU  
7 OCTOBRE

BALLOTINE  
DE VOLAILLE ET  
RISOTTO DE FRÉGOLA

ENTRÉE

Poireau rôti, quenelle de chèvre,  
coulis de patate douce au gingembre

PLAT

Ballotine de volaille aux champignons noirs,  
risotto de frégoles au parmesan, vinaigrette  
curry

Sélection de nos fromages affinés

DESSERT

Entremet dacquoise, gelée de mangue,  
mousse chocolat au lait

29,61€HT  
32,57€TTC



menu automne-hiver

Nos plateaux-repas sont accompagnés d’une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur et d’une gourmandise fabriquée en France.





DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 15h

## M E N U F E S T I F S éphémères

D U 2 5 N O V E M B R E  
A U 1 6 J A N V I E R 2 0 2 6

### M É D A I L L O N D E V E A U E T C R O M E S Q U I

#### E N T R É E

Foie gras de canard entier et eringy rôti,  
gelée de légumes fermentés

#### P L A T

Médailлон de veau,  
vinaigrette jus de truffe (Tuber melanosporum  
et Tuber brumale 0,2%), cromesqui de pomme  
de terre violette

Sélection de nos fromages affinés

#### D E S S E R T

Bûche tiramisu.

35,91€HT  
39,50€TTC



Nos plateaux-repas sont accompagnés d'une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur et  
d'une gourmandise fabriquée en France.

menu automne-hiver



M E N U S   F E S T I F S   é p h é m è r e s



DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 15h

D U   2 5   N O V E M B R E  
A U   1 6   J A N V I E R   2 0 2 6

F I L E T   D E   B A R  
E T   P O L E N T A  
C R É M E U S E

E N T R É E

Carpaccio de Saint-Jacques (*Placopecten magellanicus*) et betterave chiogga, gel de crustacés

P L A T

Filet de bar, polenta crémeuse au maïs grillé, crème aux œufs de truite

Sélection de nos fromages affinés

D E S S E R T

Macaron forêt noire

35,91€HT

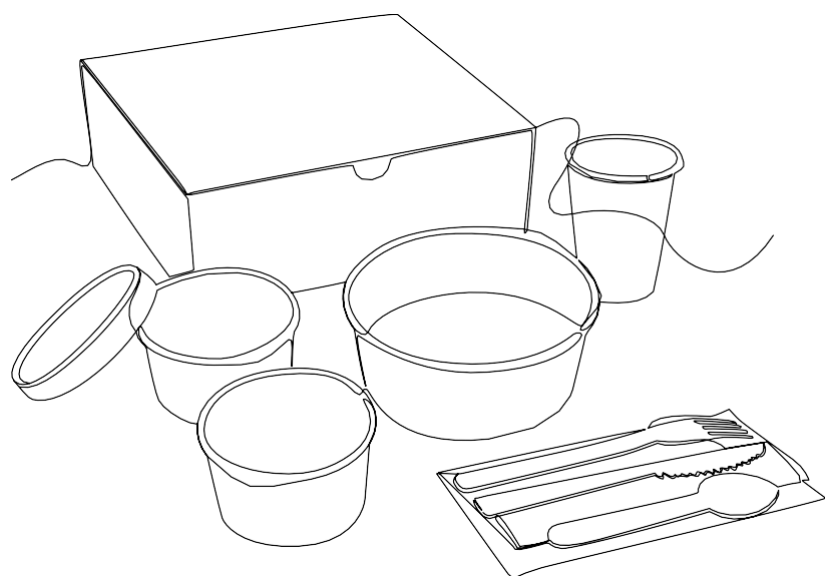
39,50€TTC



P L A T E A U - R E P A S

# enfaim!

---



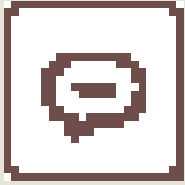
La gamme ENFAIM! privilégie un excellent rapport qualité/prix grâce à des produits authentiques et de qualité.

Travaillés comme dans le bistrot de votre quartier. Inclus : un gobelet, des couverts en bambou et une serviette.









DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 15h

# PARMENTIER DE CANARD

## ENTRÉE

Velouté de carotte au cumin,  
oignons crispy

## PLAT

Parmentier de canard aux patates douces,  
salade d’endives

## DESSERT

Tarte poire amandine

20,70€HT

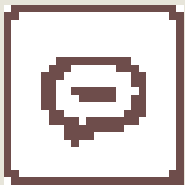
22,77€TTC



menu automne-hiver

Nos plateaux-repas sont accompagnés d’une boule de pain Bleu-Blanc-Cœur





DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 15h

POKÉ BOWL  
DE LÉGUMES

PLAT  
Poké bowl de légumes et tofu frit

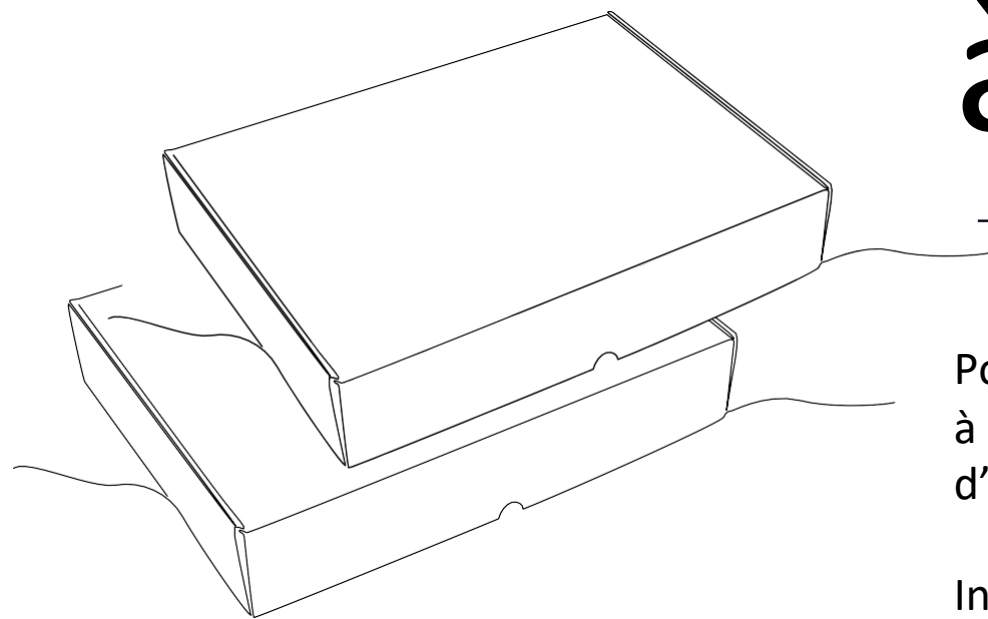
DESSERT  
Moelleux au chocolat

17,91€HT  
19,70€TTC



menu automne-hiver





B U F F E T S

# à partager

---

Pour un instant de convivialité gourmand, notre offre buffets à partager est proposée pour environ 8 personnes à l'occasion d'un repas.

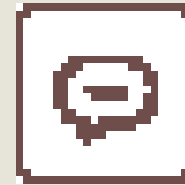
Inclus : des gobelets, des couverts ou des serviettes.

Nos buffets sont accompagnés de 2 variétés de boule de pain Bleu-Blanc-Coeur (avec et sans céréales).









DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 16h

## Lunch salé

Pour environ 8 personnes

YG



### CAKE AU CHEDDAR

Cake au cheddar et oignons rouges fondus  
Couteau inclus

16,06€HT

17,66€TTC

36 pièces



### COFFRET DE TRIO DE MINI CLUBS

Mini clubs à la viande de dinde et curry  
Mini clubs au fromage frais et mendiants  
Mini clubs aux rillettes de saumon

54,15€HT

59,57€TTC

30 pièces



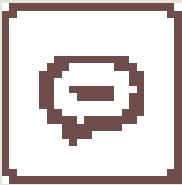
### COFFRET DE BRIOCHINS

Briochins rillettes de thon  
Briochins fromage de chèvre, noix et cranberries

67,93€HT

74,72€TTC

À PARTIR DU 7 OCTOBRE



DÉLAI DE COMMANDE  
l'avant veille avant 16h

# Cocktail salé

46 pièces



## C O F F R E T « L E F E S T I F »

Mini échiquier foie gras de canard entier & pain d'épices  
Sablé foie gras de canard entier chocolat et grué cacao  
Pic de Saumon mi-cuit gelée de tisane aux herbes & pétales  
Rainbow flower roll : homard, farine d'olive noire

152,48€HT

167,72€TTC

48 pièces



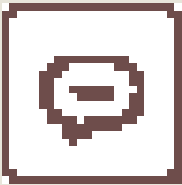
## C O F F R E T « E S C A L E E N T R E T E R R E E T M E R »

Bouchée au parmesan, champignons et pastrami  
Pic de poulet katsu au curry breton  
Paleron de boeuf confit & viennoise de blette, tartufo  
Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard entier pistache

92,63€HT

101,89€TTC





DÉLAI DE COMMANDE  
l'avant veille avant 16h

# Lunch salé

40 pièces



## COFFRET « RENDEZ-VOUS GOURMAND »

Blini aux crevettes et bouillon de crustacés  
Tacos de rillette de saumon aux noix chat massala  
Blini au saumon fumé  
Tacos de tartare de dinde et paprika fumé

77,90€HT

85,69€TTC

12 pièces



## COFFRET PISSALADIÈRE AUX ANCHOIS

Spécialité culinaire provençale pissaladière  
aux anchois et roquette

23,75€HT

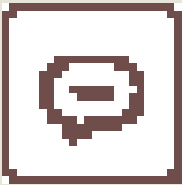
26,13€TTC







À PARTIR DU 7 OCTOBRE



DÉLAI DE COMMANDE  
l'avant veille avant 16h

# Cocktail sucré

20 pièces



## COFFRET DE FLANS ET BRIOCHES

Flans parisiens lunch  
Brioche à la fleur d'oranger

56,91€HT  
62,60€TTC

36 pièces



## COFFRET FINGERS ET FINANCIERS

Fingers tartelette cappucino  
Fingers tartelette gianduja  
Mini financiers et ganache à la vanille  
Mini financiers et ganache au praliné

80,66€HT  
88,72€TTC

25 pièces

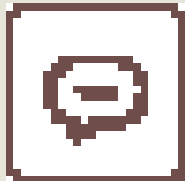


## COFFRET L'OPÉRA

Opéra lunch  
Cheese-cake poire et noisette lunch

66,03€HT  
72,63€TTC





DÉLAI DE COMMANDE  
l'avant-veille avant 16h

30 pièces



## C O F F R E T D E M I N I C U P C A K E S

Mini cup cakes pistache  
Mini cup cakes oréo  
Mini cup cakes citron

65,08€HT

71,58€TTC

48 pièces



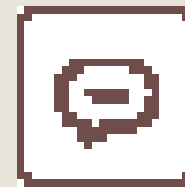
## C O F F R E T P L A I S I R S U C R É

Mini cheese-cake chocolat et spéculos  
Pie pain d'épices et poire  
Sablés fleur citron noir  
Sablés ganache chocolat

131,01€HT

144,11€TTC





DÉLAI DE COMMANDE  
l'avant veille avant 16h

Pour environ 8 personnes



## TARTE AUX AGRUMES

Couteau inclus

37,05€HT  
40,76€TTC

11 pièces



## COFFRET VERRINES SUCRÉES

Mini verrines mousse au chocolat et gruë  
Mini verrines citron meringuë  
Mini verrines pomme aux épices

42,28€HT  
46,50€TTC

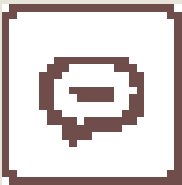
Pour environ 8 personnes



## CLAFOUTIS AUX POIRES ET CHOCOLAT

Couteau inclus

27,08€HT  
29,78€TTC



DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 12h

15 pièces



B O Î T E  
À C A N N E L É S B O R D E L A I S

18,91€HT  
20,80€TTC

Pour environ 8 personnes



C A K E  
A U X F R U I T S C O N F I T S

Couteau inclus

17,58€HT  
19,33€TTC

Pour environ 8 personnes

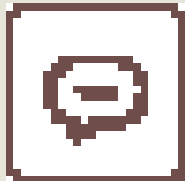


C A K E  
A U X P R A L I N E S R O S E S

Couteau inclus

17,58€HT  
19,33€TTC





DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 16h

Pour environ 8 personnes



GÂTEAU DE VOYAGE  
AU CITRON

Couteau inclus

13,21€HT

14,53€TTC

Pour environ 8 personnes



GÂTEAU DE VOYAGE  
AU CHOCOLAT

Couteau inclus

13,21€HT

14,53€TTC

18 pièces

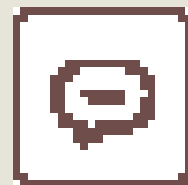


C OFFRET  
CRÊPES

Crêpes garniture chocolat noisette  
Crêpes garniture caramel salé

40,76€HT

44,83€TTC



DÉLAI DE COMMANDE  
la veille avant 16h

12 pièces



## BOÎTE DE MACARONS CHOCOLAT ET VANILLE

Macarons four à la vanille  
Macarons four au chocolat noir

25,56€HT  
28,11€TTC

12 pièces



## BOÎTE DE MACARONS PISTACHE ET CAFÉ

Macarons four à la pistache  
Macarons four au café

25,56€HT  
28,11€TTC

16 pièces



## COFFRET DE MADELEINES ET FINANCIERS

Madeleines lunch  
Financiers chocolat lunch

30,88€HT  
33,96€TTC





DÉLAI DE COMMANDE  
l'avant veille avant 16h

menu automne-hiver

du 25 novembre au 16 janvier 2026

Pour environ 8 personnes

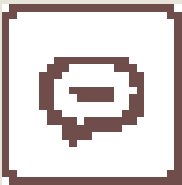


B Û C H E T I R A M I S U A U C A F É

Couteau inclus

37,05€HT  
40,76€TTC





DÉLAI DE COMMANDE  
l'avant veille avant 16h

du 1er au 31 janvier 2026

Pour environ 8 personnes



GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT

Couteau inclus

44,65€HT  
49,12€TTC

Pour environ 8 personnes



GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

Couteau inclus

38,86€HT  
42,74€TTC

Pour environ 8 personnes



COURONNE DES ROIS

Couteau inclus

27,55€HT  
30,31€TTC





36,90€HT  
44,28€TTC  
ÉTUI 12 FLÛTES  
à champagne en verre



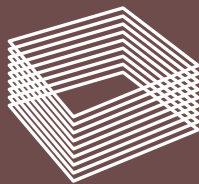
18,10€HT  
21,72€TTC  
GOBELETS  
en carton  
par 100



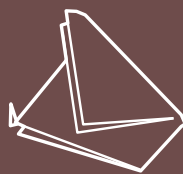
7,90€HT  
9,48€TTC  
VERRES  
en verre  
par 6



36,90€HT  
44,28€TTC  
ÉTUI DE VERRES  
12 verres à vin  
en verre



6,00€HT  
7,20€TTC  
ÉTUI DE SERVIETTES  
100 serviettes en ouatose  
blanches - 20x20



11,60€HT  
13,92€TTC  
NAPPE INTISSÉ  
blanche 1,6x2,4m



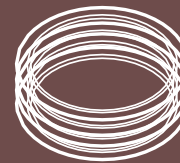
25,50€HT  
30,60€TTC  
SAC ISOTHERME  
et gel pack pour le maintien  
de la chaîne du froid  
(max 4 coffrets)



9,20€HT  
11,04€TTC  
TIRE - BOUCHON



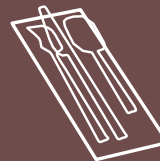
4,70€HT  
5,64€TTC  
PINCE  
en bambou  
par 20



3,10€HT  
3,72€TTC  
ASSIETTES  
en fibre de canne  
par 10



0,70€HT  
0,84€TTC  
SAC POUBELLE  
130 l



1,10€HT  
1,32€TTC  
ÉTUI À COUVERTS  
(écorce de bambou)  
individuel

Sous réserve des stocks disponibles

Pour profiter pleinement de votre repas, accompagnez-le d’un bon vin dont l’arôme se mariera harmonieusement avec ses saveurs :

- un vin rouge tendre et fruité (Luberon, Ventoux et Valençay Griottes) avec la volaille.
- un vin plus structuré (Blaye Côtes de Bordeaux) pour une pièce de bœuf.
- un vin blanc onctueux et expressif (Luberon et Bordeaux) associé aux poissons.

Les vins

	HT	TTC
VINS ROUGES 75 cl		
Luberon rouge AOP, Amountanage BIO	11,50€	13,80€
Blaye Côtes de Bordeaux AOC	12,50€	15,00€
Ventoux AOP, Marrenon Capella	13,10€	15,72€
Valençay Griottes, Domaine des Moreaux	15,50€	18,60€
VIN ROSÉ 75 cl		
Luberon rosé AOP, Amountanage BIO	11,50€	13,80€
VINS BLANCS 75 cl		
Luberon blanc AOP, Amountanage BIO	11,50€	13,80€
Bordeaux AOP, Grand Blanc	14,20€	17,04€

Champagne

Riem Becker 75 cl	36,60€	43,92€
-------------------	--------	--------

Bière

Bière Gallia Paris (lager blonde maltée) 33 cl	4,30€	5,16€
--	-------	-------

Les boissons fraîches

Vittel 50 cl	2,70€	2,85€
San Pellegrino 50 cl	2,70€	2,85€
Vittel verre 75 cl	4,80€	5,06€
San Pellegrino verre 75 c l	4,80€	5,06€
Coca-Cola 33 cl	2,60€	2,74€
Coca-Cola zéro 33 cl	2,60€	2,74€
Coca-Cola 1,25 l PET	6,90€	7,28€



JUS DE FRUITS NECTARS DE BOURGOGNE  
LE GOÛT DE L’AUTHENTICITÉ

- Jus d’orange 75 cl - 9,10 € HT - 9,60 € TTC
- Jus de pamplemousse rose 75 cl - 8,60 € HT - 9,07 € TTC
- Jus de pomme trouble BIO 75 cl - 8,60 € HT - 9,07 € TTC
- Nectar de pêche BIO 75 cl - 8,40 € HT - 8,86 € TTC
- Nectar d’abricot BIO 75 cl - 8,90 € HT - 9,39 € TTC

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toutes les commandes d’articles de la boutique et de la cave doivent être ac-compagnées de références alimentaires présentes dans les pages précédentes.



# RIEM BECKER

TRAITEUR DEPUIS 1924

## RIEM BECKER, TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL : L'ART DE CRÉER DES MOMENTS UNIQUES

Depuis plus de 100 ans, Riem Becker incarne l'excellence de la gastronomie française sur les plus grands événements nationaux et internationaux. Plus qu'un traiteur, nous façonnons des réceptions sur mesure en alliant savoir-faire culinaire, mise en scène soignée et logistique maîtrisée. Chaque événement est une création sur mesure : une expérience gastronomique qui sublime vos instants les plus précieux. De la scénographie à l'art de la table, nous concevons des réceptions uniques en harmonie avec votre identité. Nos chefs, toujours à l'affût des tendances et soucieux de l'authenticité des saveurs, sélectionnent les meilleurs produits de saison pour créer des plats audacieux et raffinés. Que ce soit pour un cocktail dînatoire à l'occasion d'un séminaire, un déjeuner de direction ou un buffet convivial entre collaborateurs, Riem Becker vous accompagne avec exigence et créativité pour une réception réussie.

### C O N T A C T

riembecker.fr  
01 49 60 14 15  
[contact@riembecker.fr](mailto:contact@riembecker.fr)

## RIEM BECKER, RESTAURATION DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS

Avec une expertise reconnue dans la restauration événementielle, Riem Becker propose une offre spécifiquement conçue pour les professionnels de la restauration. Nous mettons à disposition une gamme de recettes packagées ou non logotées, garantissant une prestation haut de gamme, flexible et adaptée à vos besoins. Nous accompagnons les restaurants, hôtels et organisateurs d'événements en fournissant des plats soigneusement préparés, élaborés avec des produits de saison et pensés pour une mise en place rapide et efficace. Avec ou sans maître d'hôtel, présentés en plateaux ou en échelles, nos repas sont pensés pour s'adapter aux exigences de votre activité. Faites appel à notre expertise pour offrir à vos clients une expérience culinaire irréprochable. En tant que partenaires engagés, nous mettons tout en œuvre pour vous aider à les satisfaire pleinement, en garantissant un service fluide, réactif et à la hauteur de leurs attentes.

### C O N T A C T

ÉVÉNEMENTIEL DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS  
[commandes@riembecker.fr](mailto:commandes@riembecker.fr)  
Tél. : 01 45 15 06 84





# L'AFFICHE PAR RIEM BECKER

## LA SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR VOS ÉVÉNEMENTS EN 48 H CHRONO

Nous accompagnons les entreprises qui souhaitent organiser leurs événements de dernière minute, tout en offrant à leurs invités une expérience de qualité. Nous proposons des solutions traiteur clé en main, incluant, selon vos besoins, le matériel et le personnel de service, afin que vous puissiez vous concentrer pleinement sur vos clients et collaborateurs. Qu'il s'agisse d'une réunion de comité de direction, d'un moment convivial entre équipes, d'un déjeuner client ou d'un séminaire, nous vous garantissons une prestation alliant rapidité et excellence.

### C O N T A C T

laffiche.fr  
01 49 60 14 15  
[contact@riembecker.fr](mailto:contact@riembecker.fr)



## Nectars de Bourgogne

### NECTARS DE BOURGOGNE PASSION FRUITS !

C'est à côté de Beaune que notre entreprise, fondée il y a 18 ans, au milieu des vergers de cassis et des carrés de vigne, propose près de 80 références de fruits : nectars, jus, confitures, gelées, vinaigres, coulis...

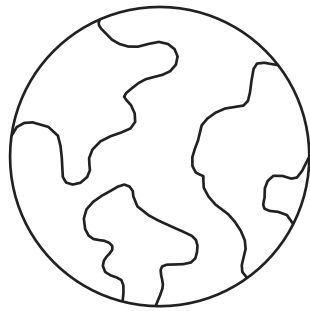
Une nature propice à transformer ces fruits – sans additifs ni conservateurs – en produits d'exception à déguster à tout moment de la journée, du petit-déj au cocktail en soirée.

En France et à l'étranger moult épiceries fines, hôtels et restaurants désireux d'offrir à leurs clients des produits haut de gamme et authentiques, ont déjà été séduits.



### C O N T A C T

SERVICE COMMERCIAL ET ADV  
[ass.commerciale@nectars-bourgogne.com](mailto:ass.commerciale@nectars-bourgogne.com)  
nectars-bourgogne.com  
Tél. : 03 80 21 42 56

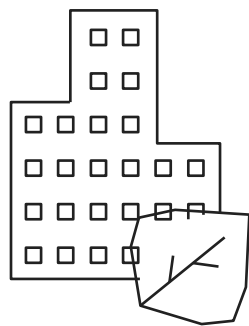


## ENVIRONNEMENTAL

Lutte anti-gaspillage alimentaire de la réflexion en amont des portions par personne et des dons des surplus redistribués aux personnes les plus démunies via l'association Anatom's

100% de nos packagings sont recyclables

Réduction de nos consommations avec la mise en place d'un plan de réduction des consommations énergétiques

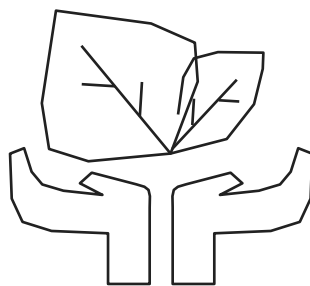


## ÉCONOMIQUE

Une carte créative et de qualité qui fait la part belle aux produits de saison et labellisés

Des recettes pour tous : sans gluten, sans lactose, vegan, végétarien

ACTEUR LOCAL Notre entreprise s'engage depuis septembre 2023 auprès de la ville de Gennevilliers dans le cadre de la charte « Villes-Entreprises » pour une ville active et attractive



## SOCIAL ET SOCIÉTAL

Insertion et accompagnement vers l'autonomie de personnes en situation de handicap via l'ESAT Berthier et Le Val Mandé, réinsertion professionnelle via C2D

Transmission du savoir-faire pour les jeunes générations en contrat d'apprentissage et d'alternance

Les ingrédients et recettes peuvent évoluer et être modifiés en fonction de nos approvisionnements et les disponibilités matières premières, les modifications feront l'objet d'une mise à jour le cas échéant - il convient de toujours consulter la dernière mise à jour disponible sur

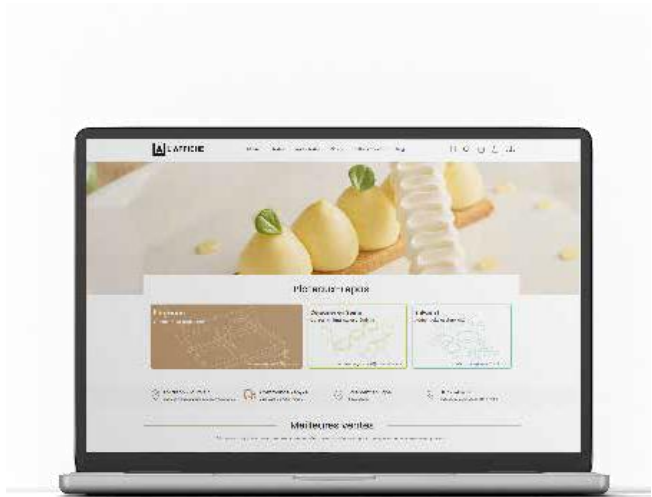
[www.laffiche.fr](http://www.laffiche.fr)







# L'AFFICHE



LAFFICHE.FR

RETROUVEZ  
TOUTES NOS OFFRES  
ET NOS ACTUS  
EN 1 CLIC

Commande 24h/24 7j/7

Paiement par CB sécurisé

S É C U R I T É  
Paiement par CB ou sur facture

S É R É N I T É  
Une équipe à votre écoute : nos téléconseillères et nos chauffeurs

F L E X I B I L I T É  
Commande 24h/24 sur laffiche.fr  
Jusqu'à la dernière minute le jour même

F I A B I L I T É  
Livraison 7/7 en IDF jusqu'à à votre salle de réunion

