



Boucherie à la ferme 1772 Ponthaux 026/475.55.80 – 079/221.77.71 – www.alaferme.ch

Siège social et administratif : Boucherie Clément sàrl Les Thurlings 60 1772 Grolley

Conditions à l'attention de nos clients restaurateurs, homes et hôpitaux et restauration collective

Qualité et préparation :

Notre viande de bœuf provient uniquement de notre domaine à Ponthaux, les autres viandes sont de provenance régionale ou dans tous les cas : Suisse. Des viandes de provenance étrangères peuvent être fournies sur demande et seront déclarées sur le bulletin de livraison. La découpe et la préparation sont effectuées par des bouchers qualifiés avec une longue expérience de la profession. Nos viandes proviennent d'animaux jeunes et en bonne santé, livrées fraîches, garanties non congelées. Les éventuelles exceptions sont systématiquement déclarées.

Démarchage commercial :

Monsieur Raoul Buchs, boucher-charcutier avec plus de 30 ans d'expérience, officie comme délégué commercial et s'occupe lui-même des livraisons. Par des visites régulières et par son conseil compétent, il sera à même de vous servir les meilleurs produits, au meilleur prix, et au meilleur moment. Pour un chef de cuisine, il est toujours agréable d'avoir comme partenaire une personne qui connaît les tendances saisonnières et qui peut vous donner aussi quelques idées bienvenues pour vos menus du jour.

Livraison :

Les marchandises commandées seront livrées par camionnette frigo, directement dans votre cuisine à l'heure désirée. Le délai de commande pour être livré le matin avant 9h00 est au plus tard 12h00 le jour précédent (les urgences seront traitées au mieux). Un sms est toujours le bienvenu à la fin du service, cela peut nous faire gagner beaucoup de temps pour le lendemain matin, afin de pallier à un éventuel manque ou oubli. Pour les livraisons du lundi matin, afin de pouvoir organiser nos stocks en conséquence, il est vivement recommandé de passer votre commande jusqu'au jeudi après-midi 17h00 (les dernières livraisons de nos fournisseurs pour le week-end ont lieu le vendredi matin et la prochaine lundi vers 10h00-10h30). La viande de bœuf est en tout temps disponible.

Paielement des factures :

Pour un bon fonctionnement comptable, les nouveaux clients seront livrés contre paiement à la réception de la marchandise. Après quelques temps nous pouvons faire une facturation à la semaine (facture nette payable à 10 jours). Les retards seront sanctionnés par des frais de rappel.

Nous vous remercions de votre collaboration et vous garantissons une marchandise à la hauteur de vos exigences.

Boucherie Clément sàrl

Pascal Clément

Maîtrise Fédérale

Chel d'exploitation

Raoul Buchs

Conseiller commercial

079/601.98.84