

**SOUSS
TRAITEUR**

La gastronomie française livrée près de chez vous

Plats cuisinés, traiteur, charcuterie,
jambons cuits, terrines, bols de pâtés, terrines,
saucissons, saucisses, viandes crues, salaisons,
volailles, viande de bœuf, fromages...

COMMANDE AU PLUS TARD

Dyar Shemsi, Taroudant, Agadir

LE MERCREDI A 12H

LIVRAISON VENDREDI DANS LA JOURNEE

PAIEMENT ESPECES OU CHEQUE A LA LIVRAISON

à l'ordre de Frédéric Huet

Service commercial et produits : 06 80 82 79 31

Distribution sur la Province de Taroudant, Dyar Shemsi, Agadir

Quartier Mhaita . 83000 Taroudant . Patente 49401328 . souss.traiteur@gmail.com

Pour commander, merci d'indiquer votre nom, prénom, ville ou n° villa, téléphone, adresse mail

Bonjour à tous,

C'est avec plaisir que je vous retrouve sous les couleurs de SOUSS Traiteur.

Beaucoup de nouveautés cette semaine, en plats cuisinés, salades, charcuteries, volailles.

La paella est à l'honneur, passez vos commandes avant mardi 12h, livraison vendredi

Salades :

Avec les chaleurs encore de nouvelles saveurs

Nouveauté : salade Grecque, bûchette de jambon macédoine, céleri rémoulade

Viandes de porc :

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

Charcuteries :

Demi jarret confit, sauce thaï ou graisse de canard

L'andouillette est de retour mais stock limité, idéal pour vos barbecues...

Saucisse et saucisson Lyonnais en stock limité

Volailles et lapin :

Le lapin fermier est proposé avec un poids entre 1Kg et 1,5Kg, les cuisses de canard fraîches ainsi que les filets de poulet.

Profitez de notre [foie gras, boudin blanc en promotion](#)

Bonne dégustation !

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

