

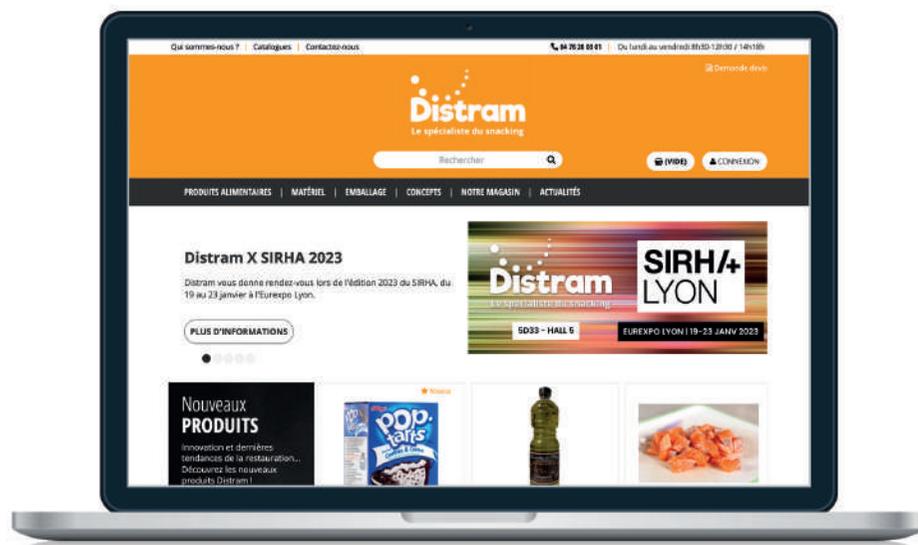


Distram

Le spécialiste du snacking

NOS CONCEPTS DE RESTAURATION

www.distram.com



DÉCOUVREZ NOTRE SITE MARCHAND

Retrouvez l'ensemble de notre offre, les fiches techniques de nos produits, nos conseils de mise en œuvre ainsi que nos tarifs professionnels.

Bénéficiez d'une remise de

-10%

sur votre première commande

avec le code

BIENVENUE

SOMMAIRE

Distrar LA SOCIÉTÉ

Le spécialiste du en/

Rechercher



ÉDITO	4
MAGASIN SNACKIN MARKET	6
NOTRE VALEUR AJOUTÉE	7

NOS GAMMES RÉUTILISABLES

LE RÉEMPLOI EN RESTAURATION	8
COMMENT S'Y PRÉPARER	9
NOS GAMMES RÉUTILISABLES	10

LÉGENDE PICTOGRAMMES



AMBIANT



PRODUIT FRAIS



À FRIRE



À TOASTER



VEGGIE



À DÉCONGELER



AU MICRO-ONDE



AU FOUR



À POÊLER



HALAL



CONCEPT PIZZA

LE CONCEPT PIZZA	12
NOS RECETTES ORIGINALES	13
NOTRE SÉLECTION PRODUITS	14
NOTRE SÉLECTION EMBALLAGES	15



CONCEPT POULET

LE CONCEPT POULET	20
NOS RECETTES ORIGINALES	21
NOTRE SÉLECTION PRODUITS	22
NOTRE SÉLECTION EMBALLAGES	23



CONCEPT BURGER

LE CONCEPT BURGER	16
NOS RECETTES ORIGINALES	17
NOTRE SÉLECTION PRODUITS	18
NOTRE SÉLECTION EMBALLAGES	19



CONCEPT HEALTHY

LE CONCEPT HEALTHY	24
NOS RECETTES ORIGINALES	25
NOTRE SÉLECTION PRODUITS	26
NOTRE SÉLECTION EMBALLAGES	27



ÉDITO

NOTRE MONDE BOUGE! Le secteur du **snacking** et de la restauration rapide aussi! En accord avec l'évolution des modes de vie, le snacking occupe une **place significative** dans la vie quotidienne des consommateurs! Peu de temps pour se restaurer, à la recherche d'une solution économique et nomade, **70% des français déjeunent à l'extérieur de leur foyer et 13% sont quotidiennement fournis par le secteur de la restauration rapide.** Sans nul doute, le phénomène *snacking* grignotte des parts de marché à la restauration traditionnelle.

La fusion est amorcée: l'offre snacking monte en gamme avec l'émergence de tendances telles que le "*fast casual*" et le "*fast good*" bouleversant les codes du secteur. Le service à table a fait son apparition dans la restauration rapide, la prise de commande à distance est devenue monnaie courante, tout comme la vente à emporter et la livraison à domicile.

Dans un marché hyper concurrentiel, en constante évolution et soumis à de nombreuses modes, **les investisseurs souhaitant se lancer dans une nouvelle aventure entrepreneuriale prennent le risque de se tromper de concept.** Pour vous accompagner tout au long de votre projet professionnel et vous aider à prendre les bonnes décisions, **Distram propose des solutions globales** pouvant intégrer **une offre de denrées alimentaires, matériels CHR, emballages alimentaires et des moyens de communication adaptés à votre activité.**

Nous mettons à votre disposition notre expertise pour garantir la réussite de votre projet:

- Accompagnement de la découverte de vos besoins au développement de votre activité commerciale, en passant par l'aménagement de votre point de vente.
- Services et solutions de plateforme logistique pour les comptes en développement.
- Traçabilité produit et respect de la chaîne du froid.
- Elaboration de recettes exclusives et produits personnalisables à l'image de votre identité / marque.
- Mise en place d'une organisation logistique nationale pour gérer vos approvisionnements et vos besoins opérationnels.
- Livraison partout en France en 48 / 72 h.

Distram se positionne comme **un véritable spécialiste du snacking** en développant des **concepts clés en main autour du poulet frit, du poisson pané, de la sandwicherie, de la pizza et du poké.**

Vraisemblablement orientée vers la cuisine fusion, notre offre snacking puise son inspiration dans les cuisines du monde. La pizza italienne, le burger gourmet, le poulet frit et le doner kebab sont des concepts de “*street food*” tendances qui ont favorisé notre développement. Tourné vers l’avenir, notre département R&D met tout en oeuvre pour rendre accessible les tendances culinaires de demain et pour que votre expérience avec Distram soit une réussite.

Proposez-vous une **offre innovante et originale** qui vous permette de vous démarquer de la concurrence? Êtes-vous préparé à l’arrivée des nouvelles **législations concernant les emballages alimentaires en restauration sur point de vente**? Avez-vous fait le choix d’un **partenaire de confiance pour vous accompagner dans vos approvisionnements** et votre transition écologique? Ayez l’esprit tranquille avec Distram, nos équipes sont à votre disposition pour vous conseiller et vous proposer la meilleure solution adaptée à vos besoins pour faire face aux enjeux d’aujourd’hui et de demain.

Retrouvez l’ensemble de notre offre produit, les caractéristiques techniques, nos conseils de mise en oeuvre ainsi que nos tarifs professionnels sur notre site marchand **www.distram.com**.

Créez votre compte client en ligne, établissez vos propres devis et profitez d’une **remise de 10 %** sur votre première commande avec le code suivant: « *BIENVENUE* ».

Faites vos courses au magasin **Snack’in Market by Distram** à Saint Priest (69800). Notre équipe commerciale se fera un plaisir de vous accueillir et de vous conseiller en fonction de vos besoins et de votre activité.

Bénéficiez de tarifs encore plus attractifs et de bons plans **Snack’in Market** tout au long de l’année: offres promos et de déstockage exclusif en magasin! Si vous êtes pressés, n’hésitez pas à nous contacter au 04.78.20.12.00. Nous préparons votre commande à l’avance pour que tout soit prêt lors de votre arrivée au **Snack’in Market!**

Distram

commande@distram.com

2 Rue Marcel Mérieux

69960 CORBAS

04.78.20.03.01

Magasin Snack’in Market

8 Rue du Mâconnais

69800 St Priest

04.78.20.12.00

LE MAGASIN SNACK'IN MARKET

Retrouvez l'ensemble de notre offre dans notre magasin **Snack'in Market** basé à Saint Priest.

Un large choix de produits alimentaires, "packagings", vaisselles réutilisables, accessoires, solutions de transport, matériels CHR vous y attendent.

Découvrez également nos différents métiers à travers les concepts stores présents au centre du magasin : Pizza, Burger, Poulet frit, Poké, ...

Vous êtes à la recherche d'une idée ou d'un produit ? Notre équipe magasin se fera un plaisir de vous accueillir et de vous accompagner dans vos recherches.

- **Visibilité** des produits
- Nouveautés produits en **exclusivité**
- **Animations et dégustations**
- **Conseils et études personnalisées** de votre projet
- **Tests** dans notre cuisine de démonstration
- Préparation de vos commandes : **Service Drive**

Coordonnées

8 rue du Mâconnais
69800 Saint Priest
04 78 20 12 00

Horaires Snack'In Market :

Du lundi au vendredi : 8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h30
Le samedi : 8h30 - 12h00

Horaires du Drive :

Uniquement du lundi au vendredi
De 9h00 à 11h30 et de 14h30 à 17h00



Nouveau client ?

Profitez de **5%** sur votre première commande lors du passage en caisse



Plus de 650 références produits disponibles pour les professionnels de la restauration.

PARTENAIRE DE VOS PROJETS SNACKING

Distram vous accompagne tout au long de votre projet d'entreprise pour que celui-ci soit une réussite!

De l'élaboration de vos recettes, au calcul de vos coûts de revient et prix de vente, notre équipe commerciale vous partage son expertise et ses conseils pour que votre projet soit cohérent et qu'il s'inscrive dans la durée.

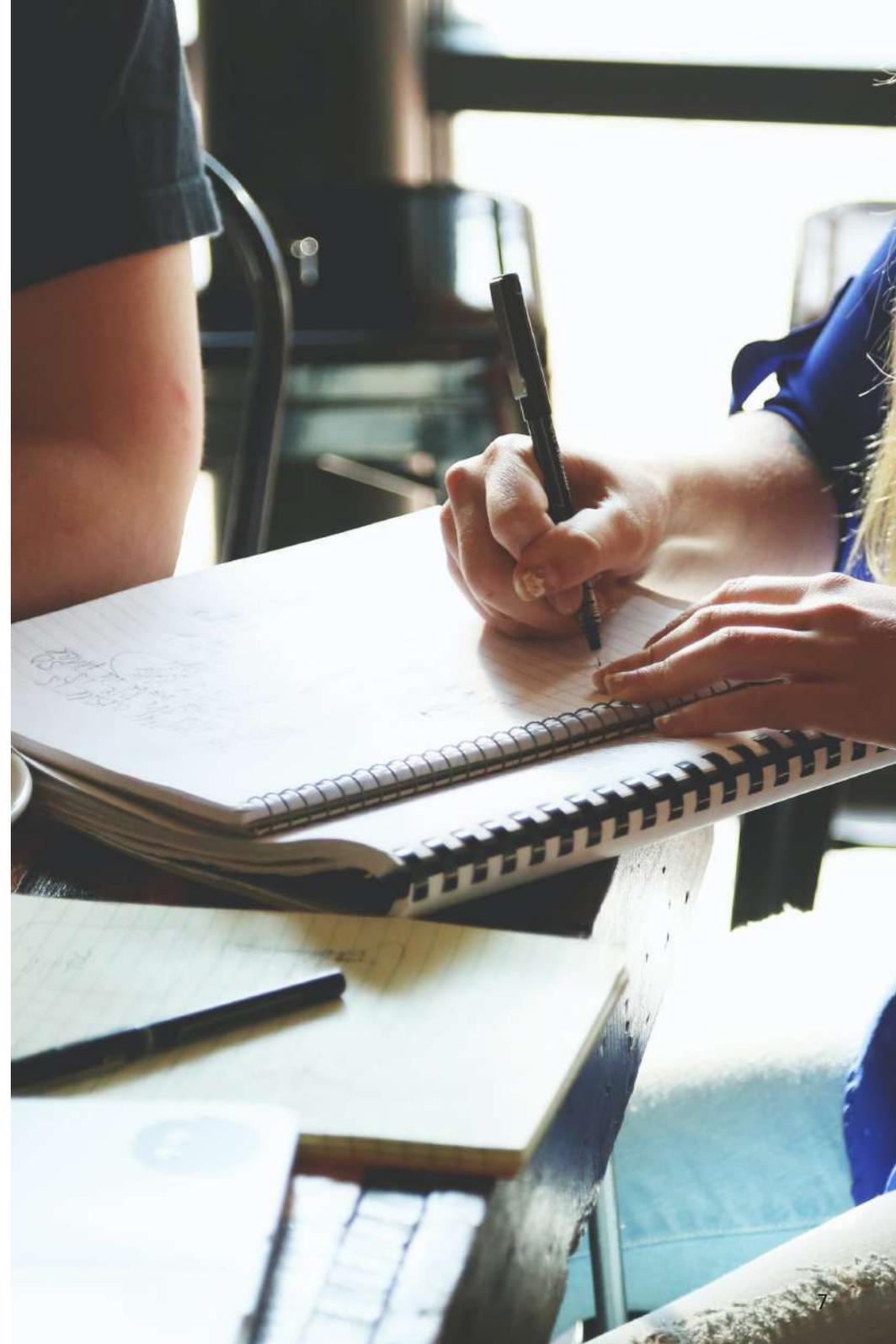
En complément d'une **large offre de produits alimentaires qualitative et innovante** autour du snacking, Distram propose également du matériel CHR, de l'emballage à usage unique, des solutions réutilisables adaptées à votre activité ainsi qu'une gamme complète de petits matériels et d'accessoires.

Reconnu comme un véritable spécialiste du snacking, Distram propose également des concepts clés en main tendances et dans l'air du temps: burger, poulet frit, poisson pané, sandwicherie, pizza ou encore poké. Il y a forcément un univers dans lequel vous vous reconnaitrez.

Grâce à notre logistique tri-température, nous sommes en mesure de vous livrer partout en France en 48 / 72h mais également en Espagne, Belgique ou Suisse.

Notre proposition de valeur :

- Écoute de votre projet.
- Accompagnement dans la mise en place de votre projet.
- Identification de vos besoins.
- Fourniture de produits qualitatifs et novateurs.
- Conseils d'utilisation.
- Suivi dans la gestion de votre activité.
- S.A.V



LE RÉEMPLOI EN RESTAURATION



Objectif 70%

des emballages à usage unique
livrés sans matière plastique

LA (R)ÉVOLUTION DES EMBALLAGES

2023 sera une année marquante pour le secteur de la restauration. En effet à partir du 1^{er} Janvier 2023, **les restaurateurs devront proposer à leur clientèle des contenants réemployables** afin de diminuer le nombre de déchets d'emballages alimentaires utilisés.

Ces mesures législatives ne sont pas nouvelles: la loi AGECE, qui a été votée en février 2020, a pour objectif de tendre vers la fin du plastique et des emballages à usage unique. Cette loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire(AGEC) est un texte législatif de l'État visant à réduire les quantités de déchets consommés par les entreprises et faire évoluer les pratiques de consommation de façon durable. Ce texte, qui vise à encadrer la production et la gestion des déchets de tous les acteurs professionnels, **a pour objectif de réduire le gaspillage et de faire évoluer les pratiques de consommation de façon durable.**

Cette loi marque un tournant important pour les restaurateurs. Après les gobelets et assiettes en plastique, ce sont les pailles et couverts qui ont été interdits depuis le 1^{er} janvier 2021. Dans la même lignée, 2022 a été marquée par l'interdiction du sur-emballage plastique des fruits et légumes frais de moins de 1.5kg, des sachets de thé ou encore des jouets en plastique dans les menus des restaurants.

Dès 2023, la loi anti-gaspillage entend imposer l'usage exclusif de la vaisselle réutilisable "pour les repas et les boissons servis sur place (gobelets, couvercles, assiettes, récipients, couverts)" et les repas à emporter. Progressivement, c'est tout le secteur de la RHF qui va devoir modifier ses habitudes en profondeur. Les acteurs de la restauration rapide sont donc rapidement amenés à **repenser leur activité.**



COMMENT S'Y PRÉPARER ?

Pour répondre aux attentes des professionnels de la restauration et des nouvelles législations, **Distram propose depuis plusieurs années des contenants réemployables** (en inox, mélamine, stratifié...). Pour aller plus loin dans cette démarche et devenir une référence du réemployable en France, Distram a lancé en 2022 une toute nouvelle gamme de contenants réemployables légers, design et robustes pour la restauration sur place, la vente à emporter et la livraison à domicile de repas: **la gamme R'BOX**.

Fabriquée en PBT (Polytéréphtalate de butylène), une matière haut-de-gamme recyclable contenant la chaleur et totalement lavable en lave-vaisselle, cette **gamme universelle a été spécialement conçue par et pour les restaurateurs afin de s'adapter à tous les usages**: offre snacking, plats traditionnels, desserts, liquides,... Vous retrouverez dans cette gamme tous les contenants adaptés à votre activité.

Découvrez la gamme de contenants R'BOX sans plus attendre chez Distram et abordez sereinement votre transition écologique.

Faites appel à nos équipes pour vous accompagner dans votre démarche de transition! Contenants réemployables, système de consignation, réduction des déchets, optimisation de votre activité...

> Caractéristiques



Micro-ondable



Résistant au froid



Lave-vaisselle



Empilable



Thermoscappable

UNE GAMME UNIVERSELLE

Gamme réutilisable en PBT

R'Box

Bol 300 ml	99P4300N
Couvercle pour bol 300 ml	99P4300NCOV
Bol 850 ml	99P4850N
Bol 1150 ml	99P41000N
Couvercle pour bols 850 & 1150 ml	99P41000NCOV
Bento 1050 ml	99P51050N
Insert 1/3 pour bento 411 ml	99P51050N1INS
Insert 2/3 pour bento 635 ml	99P51050N2INS
Couvercle pour bento	99P51050TCOV
Coupe dessert 270 ml	99P2250T
Couvercle pour coupe dessert	99P2250NCOV

Gamme réutilisable en inox

Pochette frite en inox	20007
Boîte burger en inox	20003
Sachet couverts 4/1	1570641

Gamme réutilisable en mélamine

Pochette frite en mélamine noire	20027BK
Boîte burger en mélamine noire	20025BK
Ramequin pour sauce noir	RAM15BK
Pochette frite en mélamine blanche	20027W
Boîte burger en mélamine blanche	20025W

Gamme réutilisable en PP

Boîte Burger « Simple Burger »	99P71160N
Boîte Burger « Long Burger »	99P72245N
Pochette à frites « Medium »	99P82120N
Pochette à frites « XL »	99P83139N
Boîte à pizza diam. 33cm	99P11233N
Plateau repas	11PLNO2
Gobelet Mug 380 ml	891148N
Couvercle pour Gobelet Mug	8911016BMUGCOV
Boîte Bento PP grise 750ml	99P11012G
Boîte Bento PP grise 900ml	99P10720G
Boîte Bento PP 900ml + kit couverts 3/1 inox (cout, fourch, cuillère)	99P11020N
Boîte Bento PP grise 1550ml	99P11016G
Bol PP blanc 1000ml réutilisable	99P218BL/C
Boîte Bento PP rouge 2250ml avec insert 2 compartiments et pot à sauce	99P21919R
Boîte Bento PP rouge 2250ml avec insert 2 compartiments	99P21919R

Gamme réutilisable en verre

Bento box en verre 380 ml avec couvercle	99V33038
Bento box en verre 820 ml avec couvercle	99V33082
Bento box en verre 1220 ml avec couvercle	99V33122
Bento box en verre 1970 ml avec couvercle	99V33197
Coupelle à sauce 75 ml avec couvercle	99V31007
Saladier verre 250 ml avec couvercle	99V34025
Saladier verre 370 ml avec couvercle	99V34037
Couvercle saladiers 250 & 370 ml	99V34110COV
Saladier verre 580 ml avec couvercle	99V34058
Saladier verre 800 ml avec couvercle	99V34080
Couvercle saladiers 580 & 800 ml	99V34140COV
Saladier verre 2900 ml avec couvercle	99V31290





**NOS CONCEPTS
DE RESTAURATION**

CONCEPT PIZZA

La France est le deuxième consommateur de pizzas au monde, juste derrière les États-Unis avec près de 10kg de pizzas englouties chaque année par habitant. Près de la moitié de ces pizzas sont consommées en restauration commerciale. C'est un marché très porteur et en pleine "premiumisation" pour les 25 000 points de vente spécialisés que compte notre pays (pizzerias, camion-pizzas, kiosques, distributeurs automatiques).

Vous l'aurez compris le marché de la pizza en France est un marché mature et hyperconcurrentiel où la guerre des prix fait rage.

Faire confiance à Distram pour lancer un concept pizza, c'est l'assurance de disposer d'un accompagnement personnalisé tout au long de votre projet, travailler des produits qualitatifs et novateurs, bénéficier de conseils pour la mise en œuvre de vos recettes et d'une expertise dans la gestion de votre coût matière.

Retrouvez l'ensemble de nos produits pizzas sur notre site marchand www.distram.com dans la rubrique concept "PIZZA".

Vous souhaitez disposer d'un concept clé en main autour de la pizza, dans l'objectif:

- d'ouvrir un restaurant physique
- d'intégrer un concept pizza à votre activité existante
- d'ouvrir un restaurant virtuel autour de la pizza

Distram est le partenaire qu'il vous faut pour vous lancer dans cette aventure.



ON L'A RÉINVENTÉ POUR VOUS

RECETTES ORIGINALES BY DISTRAM

HARLEM PIZZA

Comme son nom l'indique **Harlem Pizza** est un concept tout droit importé de Mahnattan à New York.

À la carte, on y retrouve des **recettes de pizzas américaines** avec une pâte bien épaisse et moelleuse, chargée en cheddar et pepperoni mais également composées de **produits qualitatifs italiens** tels que la pulpe de tomate ou la mozzarella "fior di latte".

C'est un savant mélange qu'opère **Harlem Pizza** pour vous proposer des pizzas à la fois généreuses et délicieuses servies dans un cadre urbain et chaleureux marqué par la culture US. Tout comme aux Etats-Unis, les pizzas sont proposées en pièce entière ou à la "slice".

En accompagnement, Harlem Pizza vous propose un assortiment de finger foods (chili cheese nuggets, tenders de poulet, wings tex mex...) à partager en famille ou entre amis.

BBQ STYLE

FOND DEEP PAN

SAUCE BBQ

CHEDDAR RAPÉ

EGRENNE BŒUF

HALRIZO

OIGNON ROUGE

POIVRONS PIQUILLO



PAINFUL HABANERO

FOND DEEP PAN

SAUCE TOMATE

MOZZARELLA 100%

POULET TEX-MEX

PIMENT JALAPENOS

SAUCE HABANERO



- Maîtrise des coûts matières
- Tous les produits disponibles
- Recettes innovantes et originales



CONCEPT PIZZA

NOTRE SÉLECTION



**FOND PIZZA
DEEP PAN PRÉCUI**

28241

12 pièces



PATON FRANCAIS 290GR

28PAT290A

Colis de 35 unités



PULPE DE TOMATE FINE

25001

3 boites 5/1



**MOZZARELLA
FIOR DI LATTE RAPÉE**

FIOR3K

Sachet de 3 kg



MOZZARELLA 100%

28MOZ

6 sachets de 2 kg



CHEDDAR ROUGE RAPÉ

071030

Sachet de 1 kg



**PÉPPERONI DE BŒUF
PRÉCUI "HALRIZO"**

4411

Sachet de 1 kg



**ÉMINCÉS DE POULET
FAÇON TEX MEX**

28EMINTEX

4 sachets de 1 kg



**PIMENTS JALAPEÑOS
EN RONDELLES**

31043

Boite de 792 g



**PAIN IS GOOD
HABANERO HOT SAUCE**

PAIN_HABANERO

Pot de 198 g



HUILE PIMENTÉE

16PIQ

Colis de 1000 pièces



Visitez notre site www.distram.com pour accéder à l'intégralité de notre catalogue produit et découvrir toutes nos références!



NOTRE SÉLECTION D'EMBALLAGES ET MATÉRIELS

CONCEPT PIZZA



BOITE PIZZA 31 CM EN KRAFT BLANC

1123131CITA

100 pièces



GRILLE DE CUISSON

94AM18712

Diamètre 30,5 cm



BAC À PÂTONS 9L

G1179431

1 pièce



BOITE PIZZA 40 CM KRAFT

1123140KR

100 pièces



ECHELLE À PIZZA CHROMÉ 15 NIVEAUX

94MRPR15

1 pièce



FAÇONNEUSES À PÂTONS POUR PIZZA DIAM 26 À 40 CM

RM42A



BOITE PIZZA RÉEMPLOYABLE

99P11233N

1 unité



ROULETTE À DÉCOUPER

94AMPPC4

1 pièce



FOUR CONVOYEUR ZANOLLI TAPIS 50 CM

SYNTHESIS_08_50_VE



SAC A PIZZA NOIR

94GBP216110

1 sac



PELLE À PIZZA MANCHE 28 CM

94MRPP2412

1 pièce



CONCEPT BURGER

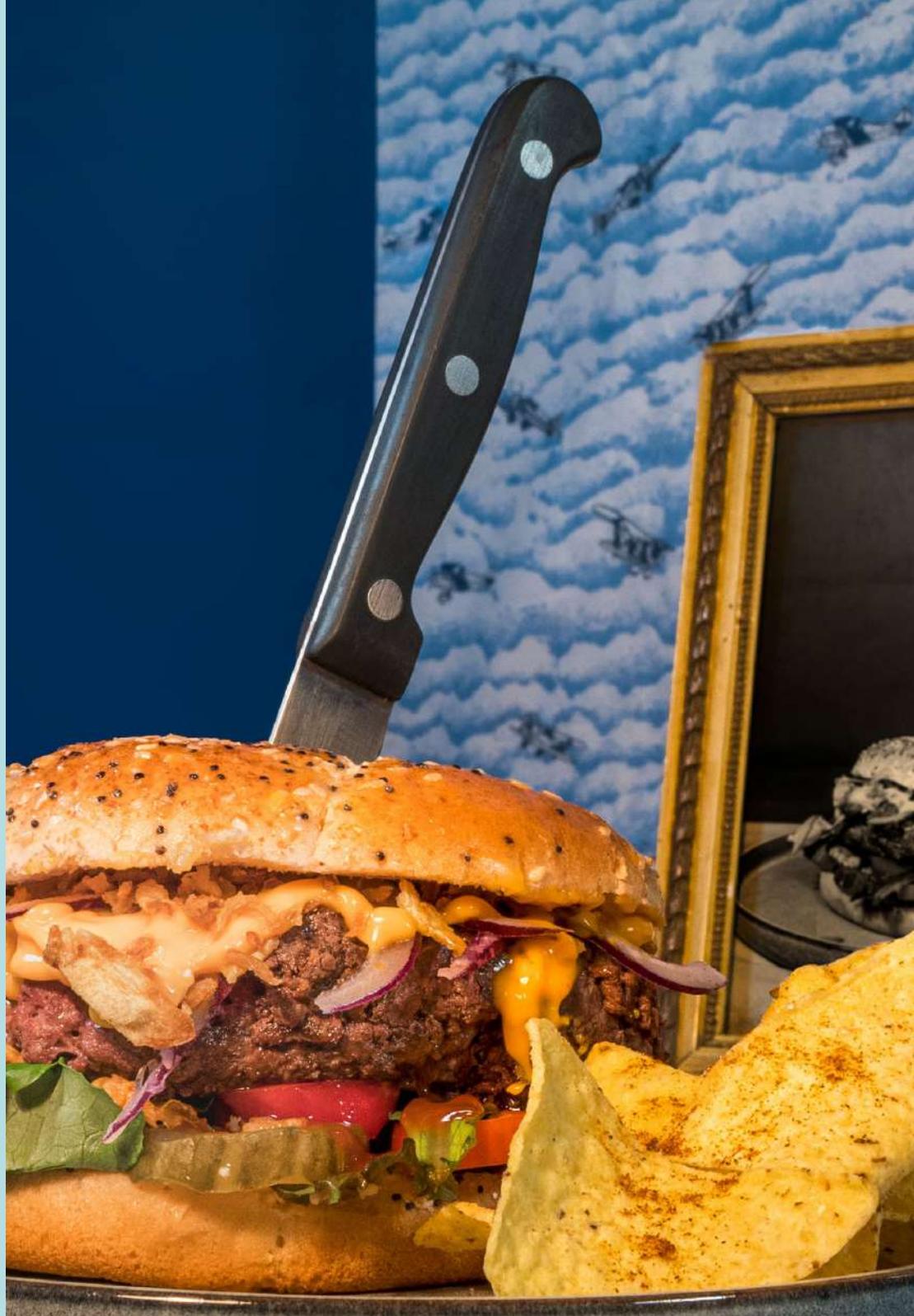
Le burger connaît un véritable succès en France avec près de 1,5 milliards burgers vendus chaque année.

C'est tout simplement le plat le plus consommé en restauration rapide mais on assiste à ce jour à une "premiumisation" de l'offre en adéquation avec les nouvelles exigences du marché. En effet, les consommateurs sont de plus en plus soucieux de leur alimentation et de leur santé. Ils souhaitent manger vite mais bien et sont prêts à dépenser plus d'argent pour un bon burger.

Pour séduire cette nouvelle clientèle exigeante, les professionnels du secteur doivent proposer une offre de produits haut de gamme, intégrant la rapidité et la qualité du service ainsi qu'une ambiance chaleureuse et conviviale dans le point de vente.

Face à ces nouveaux enjeux, Distram vous accompagne pour vous réinventer et proposer une offre dans l'air du temps :

- étude de vos besoins
- proposition de valeur
- accompagnement dans la mise en place de votre concept
- conseils de mise en oeuvre
- suivi commercial



ON LES ACCOMPAGNE

RECETTES ORIGINALES BY DISTRAM

GHOST BURGER

Licence de marque - 2 établissements
Concept US de burgers et hot-dogs

Ghost Burger est le tout premier concept de burgers et hot dogs halals imprégnés de la culture californienne, proposant les incontournables de la cuisine américaine dans un cadre haut en couleur, pop et 100 % "instagrammable".

A la carte, des finger foods à partager, des hot dogs recouverts de cheddar fondu et de pickles. Des hamburgers élaborés à partir d'un pain buns brioché, d'un steak façon bouchère ou d'un filet de poulet garantit 100% plein filet.

Avec Ghost Burger, réservez un allé simple pour la West Coast des Etats Unis.



SMASH BURGER

BUNS BRIOCHÉS

STEAK HACHÉ SMASHÉ

CHEDDAR FONDU

KETCHUP

MOUTARDE

OIGNON ROUGE

CORNICHONS



VEGGIE CHIC

BUNS BRIOCHÉS

STEAK BLÉ OIGNON

FROMAGE VEGAN

MAYONNAISE

TOMATES

OIGNONS FRITS



- Maîtrise des coûts matières
- Tous les produits disponibles
- Recettes innovantes et originales

CONCEPT BURGER

NOTRE SÉLECTION



PAINS BUNS BRIOCHÉS NATURES

392130BC

Colis de 3x15 unités



SMASH BURGER DE BOEUF 70G 18%MG

28STEAKSMASH

Colis de 16 unités



STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G 20%MG

28STEAKFG150X16

Colis de 16 unités



TRANCHE DE BACON DINDE FUMÉE

28610

100 tranches



STEAK BLE OIGNON 100G

799300

Colis de 47 steaks



TRANCHES DE FROMAGE FONDU POUR BURGER

28BURGSLICES

Colis de 88 tranches



SAUCE CHEDDAR CHEESE

300234

Boite de 3 kg



FROMAGE 100 % VÉGAN

VEGOR

Colis de 8 boîtes de 500 g



TRANCHE DE CHÈVRE AFFINÉE

28CH

Colis de 8 boîtes de 500 g



OIGNONS FRITS CROUSTILLANTS

19ONION

Sachet de 1 kg



CONCOMBRE AIGRE DOUX EN RONDELLES

19CORAD6

Bocal de 2,4 L



Visitez notre site www.distram.com pour accéder à l'intégralité de notre catalogue produit et découvrir toutes nos références!

NOTRE SÉLECTION D'EMBALLAGES ET MATÉRIELS

CONCEPT BURGER



GRAND CÔNE À FRITES EN PAPIER KRAFT BRUN

74135

1500 pièces



BARQUETTE EN CARTON KRAFT BRUN 500 CC

31212120

500 barquettes



BOITE BURGER RÉEMPLOYABLE R'BOX

99P71160N

1 boîte



POCHETTE FRITES PETIT MODÈLE

363140

2000 pièces



BOÎTE TAKE AWAY 210X120X80 MM

3342210

100 boîtes



BOITE BURGER EN MÉLAMINE NOIRE

20025BK

1 boîte



POCHETTE FRITES EN INOX

20007

1 boîte



BOÎTE BURGER KRAFT BRUN 110 X 104 X 75 MM

775

85 boîtes



CHAUFFE SAUCE

94CCS2

1 pièce



POCHETTE FRITES EN MÉLAMINE NOIRE

20027BK

1 boîte



PAPIER INGRAISSABLE KRAFT BRUN 40 G/M²

210006I3040

Paquet de 10 kg



PLAQUE À SNACKER FONTE LISSE

94CPASFL

1 pièce



CONCEPT POULET FRIT

Les français adorent le poulet ! Ils en consomment près de 28kg chaque année et ce dont ils raffolent le plus : c'est le poulet frit. Élu plat le plus commandé en livraison durant l'été 2022, devant la pizza et les pâtes, la France se positionne comme le 3ème pays plus gros consommateur de poulet frit en Europe.

Une consommation qui augmente chaque année en France de près de 5%. Pour cause ? Le poulet frit est un produit nomade pouvant être utilisé dans une multitude de recettes de tacos, naans, burgers, salades ou tout simplement manger sur le pouce, sous forme de finger-foods.

Développez un concept de poulet frit à fort potentiel n'a jamais été aussi simple avec Distram.

Nous disposons des meilleures pièces de poulet garanties 100% plein filet halal. Disponibles sous plusieurs formes (tenders, ailes panées, filet de poulet) et différentes versions (natures, épicées, poivrées), elles s'adapteront à toutes vos recettes.

Précuites et panées lors de leur fabrication, nos pièces de poulet sont prêtes à l'emploi et calibrées, facilitant leur utilisation et la maîtrise de vos coûts de revient. Nos produits, à base de poulet frit, peuvent être remis en température dans une friteuse ou dans un four. Comptez entre 2 et 5 minutes de cuisson, en fonction du produit.

Variez les plaisirs et les saveurs en associant nos pièces de poulet croustillantes aux sauces originales HEINZ, disponibles en flacons de 87,5cl pour la cuisine et sous formes de coupelles de 25g à proposer à vos clients.

Distram met à votre disposition :

- **Les fiches techniques des produits et certificats halals**
- **Son expertise pour vous accompagner dans la mise en place de ce concept**
- **Un suivi commercial personnalisé pour vous aider dans la gestion de votre activité**



ON LES ACCOMPAGNE

CHICKEN TIME

Licence de marque - 6 établissements
Concept 100% poulet frit



Chicken Time est une jeune enseigne de restauration rapide spécialisée dans le poulet frit. À la carte, un mélange des nourritures urbaines les plus en vogue : finger foods, salades, burgers, rolls & naans... Il y en a pour tous les goûts !

Des recettes de poulet frit originales et savoureuses, confectionnées à partir des meilleures pièces de poulet garanties 100 % plein filet halal. Croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, elles vont vous faire "craquer" ! Natures, épicées ou encore poivrées, il y en a pour tous les goûts.

Le meilleur de la street food à déguster entre amis ou en famille, dans un cadre urbain et chaleureux.



RECETTES ORIGINALES BY DISTRAM

AVOCADO BURGER

BUNS BRIOCHÉS

TENDERS ÉPICÉS

GALETTE AVOCAT

SAUCE SWEET CHILI

CRUDITÉS



WINTER NAAN

GALETTE NAAN

TENDERS

FROMAGE À RACLETTE

GALETTE HASH BROWN

SAUCE TARTARE

CRUDITÉS



CONCEPT POULET

NOTRE SÉLECTION



GALETTE NAAN WRAP

421016

24 pièces



POP CORN DE POULET

19POP

6 sachets de 1kg



GOUJON DE POULET NATURE

19000

6 sachets de 1kg



CHICKEN STRIP CRISPY

28STRIPB

Colis de 10 sachets de 1kg



FILET DE POULET ÉPICÉ

29100

3 sachets de 2kg



AILES DE POULET HOT AND SPICY

28LHS

5 sachets de 1kg



WINGS DE POULET TEX MEX

28WINGTEX

Sachet de 2,5kg



BROCHETTES YAKITORI

100048

Colis de 40 unités



GALETTE D'AVOCAT MAÏS JALAPENOS

33215

Colis de 16 pièces



GALETTE HASH BROWN

36540

4 sachets de 2,5 Kg



SAUCES HEINZ 875G

MUSTARD BBQ : HMUSBQ875

CHILI THAÏ : HCHITA875

FIRECRACKER : HFIRECRACKER875

Flacons de 87,5cl



SAUCES HEINZ 25G

SALSA HOT : HSALSA25

TARTARE : HTARTARE25

ALGÉRIENNE : HALGE25

100 x 25g



NOTRE SÉLECTION D'EMBALLAGES ET MATÉRIELS

CONCEPT POULET



BOÎTE "TAKE AWAY" MEDIUM

333135KR

Colis de 500 pièces



RAMEQUIN BLANC POUR SAUCE 2 OZ

RAM2W

1 pièce



POSTE DE SALAGE

94CPDSAP

1 pièce



BARQUETTE "FIRPACK" KRAFT BRUN MEDIUM

BIO1330230

Colis de 300 barquettes



PINCE TOUT USAGE 240 MM

071694

1 pièce



CHARIOT DE MAINTIEN AU CHAUD 5 NIVEAUX

CC5GN

1 pièce



POT CHICKEN BUCKET 85 OZ

8000176/D

Colis de 180 pièces



FRITEUSE OUVERTE 2 CUVES

GVE072FF

1 pièce



MINI POT PULPE 57 ML

145105

Sachets de 25 unités



HUILE DE FRITURE RISSO ELITE 7,5 L

16HRISSEOLITE

2 bidons de 7,5 L



CONCEPT HEALTHY

Les Français sont de gros consommateurs de poissons puisqu'ils en consomment en moyenne 34 kg par habitant et par an. C'est 2 fois plus que la moyenne mondiale et cette tendance semble se confirmer dans le temps. En effet, les Français sont de plus en plus préoccupés par leur santé et par l'environnement. Ils privilégient une alimentation plus saine et plus durable en choisissant des aliments bons pour la santé et la planète. Ce qui influence le marché dans la bonne direction pour les produits de la mer.

Partant de ce constat, Distram a développé un concept "healthy" autour du poisson pané, du poké bowl et de la street food japonaise. Cette nouvelle gamme de produits se décline sous forme de finger foods (crevettes panko, fish & chips, gyozas aux légumes,...) et de produits d'assemblage pour réaliser vos propres recettes de "poke bowls" (riz à sushi, quinoa, dès d'avocat, saumon, fèves edamame, cubes de mangue...). Proposez un dessert sucré et original à vos clients avec notre sélection de mochis coco et passion.

Vous souhaitez vous lancer dans une nouvelle aventure entrepreneuriale mais vous êtes à court d'idée ? Vous souhaitez investir dans un concept d'avenir mais vous avez besoin d'un accompagnement ? Vous souhaitez vous démarquer de la concurrence ?

Distram s'engage à vos côtés pour relever ce challenge et met à votre disposition :

- Son expertise du marché
- Sa connaissance des produits
- Ses fiches recettes
- Ses outils de communication et d'aide à la vente



ON LES ACCOMPAGNE

RECETTES ORIGINALES BY DISTRAM

FISH & FRIED

Licence de marque - 1 "dark kitchen"
Concept "healthy" poisson pané, poké, japan touch



Fish & Fried est un concept de "street food" qualitatif et "healthy" autour du poisson pané et du poké bowl.

L'enseigne propose un assortiment de finger-foods (gyozas à la crevette et aux légumes, pépites de colin d'Alaska), des burgers au poisson et des spécialités qui vous feront voyager dès la première bouchée : des calamars frits très tendres accompagnés de frites de patate douces, du fish & chips et des pokés tout droit venus d'Hawaï à base de poissons (ou végétariens).

CRISPY FISH BURGER

BUNS BRIOCHÉS

FILET SOUTHERN FRIED

CHEDDAR FONDU

SAUCE COCKTAIL

SAUCE TARTARE

CRUDITÉS

MÉLANGE DU SOLEIL



FALA POKÉ

BASE RIZ

QUINOA

FALAFELS

FÈVES EDAMAMES

CHOUX ROUGE

TOMATES CERISES

DÉS D'AVOCAT

SAUCE SOJA



- Maîtrise des coûts matières
- Tous les produits disponibles
- Recettes innovantes et originales



CONCEPT HEALTHY

NOTRE SÉLECTION



GYOSA AUX LÉGUMES GRILLÉS

170002

10 sachets de 1 kg



FRITURA DE CALAMARI

4632

Carton de 5 kg



FISH & CHIPS TENDERS

5300

Carton de 3 kg



BURGER COLIN ALASKA SOUTHERN FRIED

5600

Colis de 3 kg



FALAFELS CUIITS

799260

Colis de 2 kg



FEVES EDAMAMES ECOSSEES

26FEVE

Colis de 10 kg



THON AU NATUREL EN POCHE

26THON

Colis de 600 g



DÉS DE SAUMON CRU

26DSAUM

Colis de 5 kg



AVOCAT EN DÉS

22810

Sachet de 1 kg



MANGUE EN CUBES

780215

Sachet de 1 kg



MOCHI PASSION

150007

Boîtes de 30 unités



Visitez notre site www.distram.com pour accéder à l'intégralité de notre catalogue produit et découvrir toutes nos références!

NOTRE SÉLECTION D'EMBALLAGES ET MATÉRIELS

CONCEPT HEALTHY



**SALADIER ROND
KRAFT BRUN 750ML**

31321750KR/C3

Colis de 400 pièces



**CUILLÈRE À DESSERT
EN BOIS 140 MM**

1591125/C

2000 pièces



**LOUCHE À FOND
PLAT 2 OZ**

94AML1002

1 pièce



**BOL OVOIDALE
EN PULPE 700 CC**

14511500

Sachet de 25 bols



**BAGUETTE CHINOISE
BOIS**

158000/C

100 unités



CUISEUR À RIZ

SR4600

1 pièce



**BARQUETTE SUSHI
EN PULPE+PLA**

3450010

Colis de 50 pièces



**PIQUE BAMBOU
FOURCHETTE 90 MM**

1580170

100 unités



**SACHET COUVERT 3/1 BOIS
(COUT+FOURCH+SERV)**

BIO1590631

Sachets de 250 unités



**SERVIETTE EN OUATE
BLANCHE 2 PLIS 40 CM**

611231/C

Sachet de 100 pièces



HYGIÈNE & PROTECTION



La propreté avant tout !

Distram vous propose une multitude de produits d'hygiène et sanitaire pour tenir votre restaurant sain et propre. Entretenez vos cuisines afin qu'elles restent toujours impeccables grâce à nos protections ou nos produits hygiéniques.

Pour garder une propreté continue, Distram vous propose une offre complète de **lavettes, produits nettoyants, dégraissants, tabliers, gants, calots, sacs poubelles** et bien plus encore.

Retrouvez toutes nos références sur www.distram.com, rubrique "Hygiène et protection".



Avec les produits d'hygiène proposés par Distram, gardez vos locaux propres en toutes circonstances.

PORTAGE DE REPAS



**CONTENEUR TRANSPORT
ISOTHERME 22L**

94CEPP280110



**CONTENEUR ISOTHERME
CHARG. FRONTAL 86L**

94EPP400110



SAC DE LIVRAISON PLIABLE

94GBD121515110



SAC À PIZZA NOIR

94GBP518110

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS



**TOASTEUR CONVOYEUR
SMALL**

94CCYTS



**SALAMANDRE A QUARTZ
AVEC PLAFOND MOBILE**

94CSQA1P



LAVE-VAISSELLE

94CLVA50



**FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC
VANNE DE VIDANGE 8L**

94CFEV8

- Portage de repas
- Maintien en température
- Livraison de repas
- Sécurité alimentaire

Découvrez tous nos produits sur :

www.distram.com

- Matériel pour restaurants & snacking
- Toute l'offre cuisine professionnelle
 - Qualité et performance
 - Sécurité alimentaire

Vous souhaitez des conseils pour choisir la typologie de vos emballages réemployables, pour instaurer un système de consignation dans votre entreprise, ou tout simplement pour obtenir des informations sur nos gammes réutilisables ? **Contactez-nous!** Nos équipes seront là pour répondre à vos questions par téléphone au **04.78.20.03.01**, ou par mail à l'adresse **commande@distram.com**.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. PRÉAMBULE - OPPOSABILITÉ

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après « CGV ») sont réputées connues et acceptées par le client et s'appliquent à toutes les commandes de produits livrées et facturées aux clients par la société DISTRAM SAS. Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes qui l'emportent sur celles de client, sauf dérogation écrite et préalable de notre part. Ainsi, en l'absence de tout accord exprès et écrit entre les parties sur des conditions qui y dérogent, les présentes CGV prévaudront sur toutes clauses ou conditions contraires. Le fait que nous ne nous prévalions pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes conditions ne peut être interprété comme valant renonciation à nous en prévaloir ultérieurement. Les présentes CGV annulent et remplacent celles diffusées antérieurement.

2. IDENTIFICATION DU VENDEUR

La société SAS DISTRAM au capital de 38 112.85 Euros.
RCS Lyon : 385 221 742
Siège : 2 Rue Marcel Mérieux, 69960 Corbas
Tel. : 04 78 20 03 01
Fax : 04 78 20 23 83

3. PRÉSENTATION DES PRODUITS

Les caractéristiques des produits proposés à la vente sont présentées dans leur fiche produit. Les photographies n'entrent pas dans le champ contractuel. La responsabilité de la société DISTRAM ne peut être engagée si des erreurs s'y sont introduites. Tous les textes et images présentés sur le site de DISTRAM sont réservés pour le monde entier, au titre des droits d'auteur et de propriété intellectuelle ; leur reproduction, même partielle, est strictement interdite.

4. DURÉE DE VALIDITÉ DES OFFRES DE VENTE

Les produits sont proposés à la vente jusqu'à épuisement du stock. En cas de commande d'un produit devenu indisponible, le client sera informé de cette indisponibilité dans les meilleurs délais. DISTRAM peut être amené à remplacer un article indisponible par un autre de caractéristique similaire et de qualité identique ou supérieure au même prix.

5. PASSATION ET ACCEPTATION DES COMMANDES

Pour assurer le bon fonctionnement du processus de commande existant et limiter le risque d'inventus et de gaspillage alimentaire, la commande doit être effectuée par le client directement auprès de DISTRAM par l'un des moyens mis à disposition. Les commandes passées par téléphone ou par fax engagent l'acheteur dès la réception de l'appel ou du fax. Dans ce cas, la réception de marchandises vaut notification de commande.

6. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ / NON-PAIEMENT

Conformément à la loi 80.335 du 12.05.1980, NOUS NOUS RÉSERVONS LA PROPRIÉTÉ DES MARCHANDISES COMMANDÉES, LIVRÉES ET FACTURÉES, JUSQU'AU COMPLET PAIEMENT DE LEUR PRIX. Les risques, vols, pertes ou détériorations des marchandises ainsi que les dommages qu'elles pourront occasionner incombent toutefois au client dès qu'elles sont mises à sa disposition. En cas de non-paiement, de retard total ou partiel, nous réservons le droit d'exiger le règlement complet des sommes dues, même si celles-ci ne sont pas échues.

7. PRIX- FACTURATION

Nos produits sont facturés sur la base du tarif en vigueur au moment de la livraison.

8. CONDITIONS DE REGLEMENT

Délais de règlement. Nos factures sont payables à la date d'échéance mentionnée sur la facture, laquelle n'exécute jamais les délais de paiement maximum prévus par le Code de Commerce. Notre société ne consent pas d'escompte. Le défaut de paiement d'une seule facture à l'échéance rend immédiatement exigibles toutes nos créances. En outre, nous pouvons refuser de satisfaire toute nouvelle commande ou toute commande en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Pour tout nouveau client ne possédant pas un compte ouvert en nos livres, le paiement se fera en contre remboursement. Pour l'ouverture du compte, il sera demandé un RIB et un extrait Kbis. Pénalités pour retard de paiement. Conformément aux articles L 441-10 et D 441-5 du Code de Commerce, tout retard de paiement entraîne de plein droit :

- le paiement par le client d'une pénalité égale au taux pratiqué par la Banque Centrale Européenne (B.C.E) pour sa dernière opération de refinancement, majoré de 10 points, sans préjudice de tous autres frais si nous étions contraints d'en demander le règlement en justice.
- une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire.

9. DÉFAUT DE PAIEMENT

DISTRAM se réserve le droit de refuser d'effectuer une livraison ou d'honorer une commande émanant d'un client avec lequel un litige de paiement serait en cours d'administration.

10. LIVRAISON ET TRANSPORT

Même expédiés franco, les produits voyagent aux risques et périls du destinataire. A réception de la commande, le Client ou l'un de ses préposés s'engage à vérifier la marchandise, à apposer sa signature et son cachet commercial sur le bon de transport ou le document d'accompagnement et d'y mentionner, si nécessaire, toutes réserves. Les réserves devront être confirmées par lettre recommandée avec

demande d'avis de réception dans les 72 H de la livraison auprès de DISTRAM et du transporteur. En l'absence de réserve et de confirmation écrite dans les délais, la marchandise est réputée livrée conforme et toute réclamation sera jugée irrecevable. En cas de livraison de produits surgelés, toute contestation portant sur la température des produits devra avoir lieu en présence du chauffeur lors de la livraison de la marchandise. Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. Aucune indemnité de quelque nature que ce soit ne pourra être réclamée par le Client en cas d'indisponibilité du produit ou de retard dans la mise à disposition ou de la livraison. Sauf convention contraire, nos produits sont livrés en conditionnement standard, sans présentation particulière. Le traitement, la transformation ou le changement de conditionnement des produits livrés, par l'acheteur, vaut renonciation à recours à notre rencontre, pour quelque raison que ce soit.

11. STOCK

Nous nous efforçons d'éviter les ruptures de stock. Néanmoins, si cela arrivait, elles ne pourraient donner lieu à aucune indemnité.

12. RETOUR

Aucun retour ne pourra être effectué sans accord écrit de notre part, préalable à tout envoi.

13. SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute information, question ou réclamation, le client peut s'adresser du lundi au vendredi de 9 heures à 12 heures et 14 heures à 17 heures au Service Relation Clients de la société DISTRAM au 04 72 20 03 01.

14. GARANTIES POUR LE MATÉRIEL

Notre garantie est expressément limitée à l'échange gratuit ou à la réparation de toute pièce de nos appareils examinés plus main d'œuvre hors matériel d'occasion, après retour (à votre charge) du matériel défectueux dans notre dépôt. La durée de garantie du matériel est limitée à 12 mois à compter de la date de livraison, sauf cas particuliers spécifiés sur la facture. La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :

- provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou défaut d'entretien par l'acheteur,
- provient d'une utilisation anormale du matériel,
- provient d'une utilisation intensive ou non-conforme aux prescriptions du constructeur,
- résulte d'une intervention sur le bien effectuée par une personne non agréée par notre société,
- résulte de l'installation de notre matériel par une personne non agréée par notre société,
- est lié à un cas de force majeure ou à des incidents divers pouvant se produire du fait notamment, à titre indicatif, des canalisation, variations de voltage, mauvais réglage, mauvaise manipulation, etc.
- résulte d'un choc

15. RESTRICTION

DISTRAM se réserve le droit d'apprécier préalablement à toutes opérations les risques inhérentes à celles-ci et de refuser le cas échéant d'exécuter la prestation (impayé, anormalité de la commande, toute autre litige, ...).

Si des événements indépendants du contrôle de DISTRAM, tel qu'un cas de force majeure, une grève, une décision administrative, des événements naturels ou toutes autres circonstances, l'ont empêché ou retardé dans l'exécution de sa prestation, la responsabilité de DISTRAM ne pourra en aucun cas être engagée. Aucune indemnité ne sera accordée au client dans l'une de ces situations.

16. DONNÉES PERSONNELLES

En conformité avec la réglementation en vigueur et notamment le Règlement Général sur la Protection des Données du 27 avril 2016, nous vous informons que nous, et/ou nos sous-traitants, collectons dans le cadre de notre relation contractuelle des données à caractère personnel de vos salariés (nom, prénom, sexe, fonction, tél. et courrier électronique professionnels), exclusivement à des fins de gestion de la relation ou de la communication commerciale et de la gestion des commandes (livraison de produits). Les données collectées sont traitées et conservées de manière sécurisée et confidentielle pendant toute la durée de notre relation commerciale et, après sa cessation, durant un délai conforme à la réglementation en vigueur. Seuls nos salariés et nos sous-traitants habilités pourront y accéder selon les termes et conditions décrits ci-dessus. Les personnes concernées par le traitement des données disposent à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, de suppression et de portabilité ou d'opposition pour motifs légitimes de leurs données personnelles dans les conditions prévues par la loi. Elles peuvent exercer leurs droits soit en contactant le service client de DISTRAM et en faisant état d'une demande de modification ou suppression de leurs données personnelles ou en faisant la demande par courrier électronique à l'adresse contact@distram.com. Une copie d'un titre d'identité pourra être demandé. Le client dispose enfin du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission nationale de l'Informatique et des libertés (Cnil).

17. LOI APPLICABLE ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Les commandes sont soumises à la loi française. Les informations contractuelles sont présentées en langue française et les produits proposés à la vente sont conformes à la réglementation française. Le cas échéant, il appartient au client étranger de vérifier auprès des autorités locales les possibilités d'utilisation du produit qu'il envisage de commander; la responsabilité de DISTRAM ne saurait être engagée en cas de non-respect de la réglementation d'un pays étranger où le produit est livré. Tout litige portant sur les présentes conditions générales de vente sera porté, à défaut d'accord amiable entre les Parties, sur le plan judiciaire, exclusivement devant le Tribunal de Commerce de Lyon.

DISTRAM, DEPUIS PLUS DE 30 ANS...

La gestion d'un restaurant, d'une boulangerie, d'un fast-food, ou de tout autre concept alimentaire demande de pouvoir s'appuyer sur des produits de qualité mais aussi sur des partenaires de confiance.

Fournisseur en restauration depuis plus de 30 ans, Distram vous propose une large sélection de produits alimentaires autour des concepts pizza, burger, poulet frit, poisson pané ou encore poké bowl.

Distram, c'est plus qu'un distributeur alimentaire. Nous vous accompagnons tout au long de votre projet d'entreprise pour que celui-ci soit une réussite. De l'élaboration de vos recettes, au calcul de vos coûts de revient et prix de vente, notre équipe commerciale vous partage son expertise et ses conseils.

- Plus de 2500 m² de stockage en froid négatif
- Une flotte dédiée sur la région Rhone-Alpes
- Livraison France entière
- Livraison rapide 48/72H



Distram
Le spécialiste du snacking

Distram

commande@distram.com
2 Rue Marcel Mérieux
69960 CORBAS
04.78.20.03.01

Magasin Snack'in Market

8 Rue du Mâconnais
69800 St Priest
04.78.20.12.00