

A warm, golden-hour photograph of a woman with curly hair, wearing a beige sweater, focused on cooking. She is using a wooden spoon to stir a pot on a stove. In the background, another person is partially visible, also engaged in food preparation. The scene is set in a kitchen with a window in the background, creating a cozy and inviting atmosphere.

QUITOQUE

**ENFILEZ VOTRE TABLIER
VOICI VOTRE MODE D'EMPLOI**

..... À CONSERVER PRÉCIEUSEMENT

BIENVENUE !



AVANT TOUT, BIENVENUE CHEZ LES QUITOQUIENNES
ET LES QUITOQUIENS ! UN GRAND MERCI
POUR VOTRE CONFIANCE !



Nous avons créé Quitoque en 2015 avec la certitude qu'il était possible de **mieux manger au quotidien et de se faire plaisir en cuisinant de bons produits, facilement.**

Si aujourd'hui, Quitoque a bien grandi, avec plus de **150 000 repas livrés chaque semaine**, nous restons fidèles à nos engagements d'origine. Nous proposons des recettes variées, équilibrées, accessibles à tous. Chez nous vous ne trouverez que des **fruits et légumes 100% de saison**, des **viandes 100% françaises**. Enfin notre modèle est vertueux car nous vous livrons les ingrédients en **juste quantité**, exactement les doses dont vous avez besoin pour cuisiner et ainsi nous **limitons le gaspillage alimentaire.**

À votre tour maintenant d'enfiler votre tablier :

BON APPÉTIT !

POUSSEZ LA PORTE DE NOS CUISINES...

Derrière les **délicieuses recettes** que vous découvrez chaque semaine, se cache une **équipe de chefs et nutritionnistes** hors pair : **l'équipe Miam !**

Ils testent chaque nouvelle recette pour vous proposer un choix de **plus de 40 plats chaque semaine**, aussi simples à cuisiner que bons à déguster.

N'hésitez pas à les aider **en donnant votre avis** sur les recettes que vous avez réalisées, via votre espace client **dans la rubrique «Mes paniers commandés»**.



Brochettes de porc à la citronnelle
et nouilles sautées aux légumes



Papillotes de poisson
à la sarriette et fenouil rôti



Cobb salad végétarienne





CUISINER ECO-RESPONSABLE

Chez Quitoque, nous sommes persuadés que mieux manger passe par des engagements concrets. Avec vous, nous les mettons en application chaque jour, pour avancer pas à pas vers une alimentation plus durable.

DES PRODUITS DE QUALITÉ



Fruits & légumes **100% de saison**.
Plus de **80% de fruits et légumes français**
et achetés en direct producteur.



Laits et produits de crèmerie **100% français**
Viandes **100% françaises**



Priorité aux **féculents bios**
et **complets**

DES RECETTES PLAISIR ET ÉQUILIBRÉES



95% de nos recettes affichent
un **nutriscore A ou B**



Un **choix de recettes variées**
imaginées, testées et **goûtées**
par au moins 3 membres de notre
équipe culinaire

UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL MINIMISÉ



Dans notre entrepôt, **0 stock** grâce à un système d'**approvisionnement en flux tendu**



Un choix large de **recettes végétariennes équilibrées et gourmandes**
comme **alternative à la viande**



Chez vous, pile les bonnes quantités.
Résultat : 11 fois moins qu'en distribution classique, **300 tonnes de nourriture sauvées du gaspillage** en 2022 par les clients Quitoque



PSST..

Retrouvez tous nos engagements sur notre site dédié :
<https://www.quitoque.fr/nos-engagements>

ON VOUS LIVRE EN DIRECT AUX CÔTÉS DE NOS PRODUCTEURS

Découvrez ci-dessous une sélection de nos producteurs locaux et leurs délicieux produits,
à consommer sans modération !



Maison Lucas

Atelier de fumaison familial en Bretagne, sur la presqu'île de Quiberon, Maison Lucas propose des **poissons fumés de haute qualité, préparés et filetés à la main.**



Palais des Gourmets

Fondé en 1978, Palais des Gourmets est avant tout une entreprise familiale. Leur **activité de fromager affineur** est développée autour d'un seul mot d'ordre : l'excellence.



Le Fondant Baulois

Dans son épicerie de l'avenue de Gaulle, Monsieur Denis met au point la recette d'un **fondant au chocolat au goût et à la texture inimitables**. Ce gâteau devient peu à peu **une institution pour les familles bauloises.**



La Table de Solange

La Table de Solange c'est avant tout une **aventure humaine**, celle d'une famille motivée par le plaisir de la Table. Ils valorisent les produits de leur **ferme familiale** au travers de **méthodes d'élevage artisanales** propres au territoire aveyronnais.



Maison miette

Biscuiterie artisanale créée par Stéphane Bour, chef pâtissier 3 étoiles Michelin, la Maison Miettes fabrique des **gâteaux basques** et des **biscuits** qui allient **tradition et modernité.**



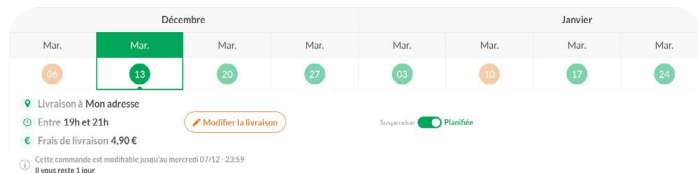
Maison Balme

Passionnée et engagée pour le **bien-manger**, Balme s'entoure de **petits producteurs** extraordinaires qui valorisent le **terroir français.**

GÉREZ VOS LIVRAISONS COMME UN CHEF



OÙ ALLER ?



Sur votre ordinateur depuis votre espace client, **vos 8 prochaines semaines de livraison sont visibles** dans un calendrier. Par défaut, nous prévoyons une livraison pour vous chaque semaine, que vous pouvez suspendre ou non à l'aide du bouton **«Suspendue / Planifiée»**.

POUR VOUS AIDER À Y PENSER

Chaque semaine, **vous recevrez un email ou un SMS** quelques heures avant que votre commande ne soit plus modifiable (réglable depuis la rubrique «Communications et alertes» de votre compte). Vous pouvez également **synchroniser votre agenda Quitoque avec votre agenda Google ou Outlook**, en cliquant depuis la page «Planifier mes livraisons» sur «Ajouter à mon calendrier».

ET POUR LE PAIEMENT, ON FAIT COMMENT ?

Retrouvez le **récapitulatif de votre commande** de la semaine et son montant en cliquant sur le panier en haut à droite. Comme pour tout abonnement, vous serez **prélevé automatiquement** sur votre compte bancaire à la validation de votre commande, soit 6 jours avant la livraison (sauf si vous avez suspendu votre commande). Une fois la commande validée, les ingrédients sont achetés auprès de nos fournisseurs : nous ne pourrons plus la modifier ni l'annuler.

La règle d'or : 6 jours d'avance

Dans l'entrepôt Quitoque, 0 stock : pour lutter contre le gaspillage, nous commandons les justes quantités auprès de nos producteurs et fournisseurs en fonction de vos choix.

C'est pour cela que nous avons besoin d'un peu de temps, 6 jours exactement. Par exemple, si vous recevez votre panier le mardi, vous pouvez modifier votre livraison jusqu'au mercredi précédent, 23h59.

ENVIE DE **FLEXIBILITÉ** ?

PUIS-JE MODIFIER LES QUANTITÉS D'UNE SEMAINE SUR L'AUTRE ?

Comme les semaines se suivent et ne se ressemblent pas, **vous pouvez modifier le nombre de convives et / ou le nombre de recettes** depuis la page "Livraison - A cuisiner".
Un dîner entre amis ? N'hésitez pas à **commander plusieurs fois la même recette** pour régaler tout le monde.

COMMENT SUIS-JE LIVRÉ ?

Nous livrons dans TOUTE la France*, exclusivement **en camion réfrigéré** pour assurer le respect de la chaîne du froid.
Les livraisons se font du **lundi au samedi**, sur des **créneaux de 2h ou de 5h** dans plus de 400 villes, et entre 8h et 13h pour le reste du territoire.



PSST.. Si vous souhaitez **désactiver votre abonnement** jusqu'à nouvel ordre, pas de problème !
Rendez-vous sur votre compte et cliquez sur le bouton «Suspendre».

Modifier les informations de livraison

Vous pouvez éditer l'adresse, le mode, le jour et le créneau de votre livraison de manière ponctuelle.

Choisissez le mode de livraison*

Livraison à domicile

Retrait gratuit en magasin

Adresse de livraison*

nouvelle adresse - nulle part 75010 PARIS

Jour de livraison* Créneau horaire*

lundi

8h à 13h - 2,90 €

Frais de livraison 2,90 €

SI JE PARS EN VACANCES ?

Quitoque vous accompagne, partout en France* !
Vous pouvez modifier de manière ponctuelle (sans changer vos réglages par défaut) votre jour, créneau ou adresse de livraison. Pour cela, cliquez sur le bouton «**Modifier la livraison**».
**hors Corse et certaines îles*





NOS ASTUCES POUR VOUS RÉGALER EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Chaque semaine, découvrez **plus de 40 recettes variées et équilibrées** : fini les pannes d'inspiration ! Choisissez celles qui vous inspirent depuis votre espace client, rubrique «**Planifier mes paniers**». Sans choix de votre part, nous les sélectionnons pour vous, selon les préférences culinaires définies lors de votre inscription.

NOS RÈGLES D'OR POUR VOUS RÉGALER EN CUISINE !

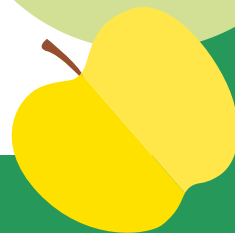
Si vous choisissez des recettes à base de **poisson ou viande hachée**, pensez bien à les **consommer en premier**. La mention “**à consommer dans les 3 jours**” sera indiquée sur votre fiche recette.

Certains ingrédients sont utilisés dans plusieurs recettes : pensez bien à **vérifier la quantité** requise. Par exemple, **nos épices ou herbes fraîches** peuvent être **mutualisées dans plusieurs recettes** de la semaine pour **éviter le gaspillage alimentaire**.

Nos fiches-recette vous guident pas à pas pour confectionner votre plat. Il peut arriver que les **légumes** dans votre panier soient **plus petits que prévu**, à cause de mauvaises conditions météorologiques. Dans ce cas, **nous vous envoyons plus de légumes** que le nombre indiqué sur votre fiche recette : vérifiez bien les quantités envoyées, il se peut qu'en cas de **petit calibre**, nous ayons prévu des **légumes en plus qu'indiqué** sur la fiche recette.

PSST..

Sachez que **nos prix sont dégressifs** : plus vous prenez de recettes, plus le prix par assiette diminue.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec Quitoque, le budget des courses est maîtrisé, vous payez le même prix chaque semaine pour le même nombre de recettes et de portions, pas de mauvaises surprises en caisse !

VOTRE MARCHÉ LIVRÉ CHEZ VOUS !

Chez Quitoque, nous sommes convaincus que le **plaisir de la table débute par de bons produits** !

Nous avons pensé à tout pour vous éviter la corvée des courses et être sûrs que vous ne manquiez de rien : nous vous proposons, dès votre **deuxième commande**, de compléter vos recettes avec tous les produits dont vous avez besoin.



LES VENTES DIRECTES PRODUCTEURS : AU CŒUR DE NOS TERROIRS

Découvrez chaque semaine une nouvelle sélection du meilleur de nos régions auprès de nos 60 producteurs français, à prix imbattables !

NOS PRODUITS DU QUOTIDIEN

Fini les courses en sortant du travail ou le week-end, on vous livre la crème de la crème : on a sélectionné le meilleur des produits pour vos petits déjeuners, déjeuners, apéros, desserts et goûters ...

D'AUTRES RECETTES À CUISINER POUR VOUS ACCOMPAGNER TOUTE LA JOURNÉE

Facilitez-vous la vie avec des mets rapides et incroyablement gourmands. À chaque moment de la journée sa recette : brunch, déjeuners, dessert ou repas en famille.

PSST..

En petits ou en grands formats, **simplifiez-vous le quotidien** avec des paniers de fruits et légumes, des petit-déjeuners, des desserts ou plateau de fromage. Renouvelés chaque semaine, **vous pouvez vous y abonner** pour les recevoir avec vos paniers.



BIENVENUE DANS NOTRE COMMUNAUTÉ

VOUS ÊTES 94% À NOUS RECOMMANDER À VOS AMIS : MERCI !



« Quitoque, c'est la qualité marché
en beaucoup moins cher et en plus pratique ! »

Nicolas, 101 paniers

« Pas de gâchis, des économies :
Quitoque a été conçu pour moi ! »

Audrey, 58 paniers



@les.tracas.du.quotidien



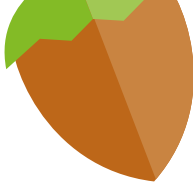
@mallaur_y_d



@petitoursonetcie

VOUS AUSSI VOUS ÊTES SÉDUITS ?

Partagez-nous vos plus belles réalisations et vos meilleurs moments Quitoque
avec le #MonPlatQuitoque, sur Facebook et / ou Instagram : on a hâte de voir vos talents !



PARRAINEZ VOS PROCHES

QUITOQUE REMPLIT LEUR FRIGO !

60€ POUR EUX, 30€ POUR VOUS

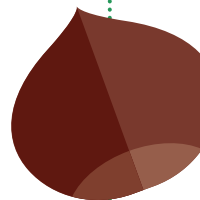
- 1 Partagez votre code parrain à vos proches**
disponible sur votre compte, rubrique « Inviter des proches »
- 2** Ils renseignent votre code lors de leur inscription et profitent de **60€ offerts : soit 20€ de remise sur leurs 3 premiers paniers à cuisiner**
- 3 Vous bénéficiez de 30€ de crédit sur votre cagnotte Quitoque**
à dépenser lors de vos prochaines commandes, pour chaque parrainage réussi



UN ACCUEIL AUX PETITS OIGNONS

NOUS NOUS CHARGEONS DE TOUT EXPLIQUER À VOTRE FILLEUL.

- ✓ 1 message pour lui souhaiter la bienvenue et lui présenter Quitoque
- ✓ 1 SMS de rappel avant la date limite de modification de son prochain panier
- ✓ Ce livret de bienvenue pour lui présenter notre offre dans son intégralité



NOTRE SERVICE CLIENT

SE TIENT À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION

Pour toutes vos questions, vos idées astucieuses, vos partages d'expérience et vos petits tracas, notre Service Client est à l'affût pour trouver des réponses et imaginer des solutions. Une nouvelle fois, vous avez la main :

ENVIE D'ENTENDRE NOTRE VOIX ?

Contactez-nous au **01.58.80.80.20**
du **lundi au vendredi**, de **8h à 21h**
ainsi que le **samedi** de **8h à 20h**.

UN PEU TIMIDE ?

Écrivez-nous directement
depuis votre **Espace Client**, grâce
au bouton «**Nous contacter**».
Contactez-nous sur **whatsapp** au :
+336 44 64 52 52

VOUS ÊTES SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX ?

Nous aussi ! On se retrouve sur Facebook, Instagram LinkedIn ou Pinterest.

