

# GLOCAL BITES

*Global & local Snack attack*



"FAITES LE TOUR DU MONDE  
SANS QUITTER VOTRE CUISINE"

# BIENVENUE CHEZ GLOCAL BITES !

Nous allions les saveurs du monde à la richesse des produits luxembourgeois.



## Our Advantages

Toutes les deux semaines, découvrez un nouveau pays à travers cinq recettes originales et faciles à préparer.

Ensemble, soutenons les producteurs locaux et partageons le plaisir de cuisiner en famille.

# QUI SOMMES NOUS ?



**LYNA AKASBI**

ACHAT



**JAYDEN LORENZEN**

ACHAT



**ADAM DEBOOSERE**

VENTE



**JOANA DOS SANTOS**

VENTE



**TIAGO COSTA**

COMPTABILITÉ



**JASON REIS**

COMPTABILITÉ



**LETICIA DA SILVA**

ADMINISTRATION



**SHARKY**

MASCOTTE



**GONÇALO NUNES**

ADMINISTRATION

# NOS PARTENAIRES LOCAUX

La Provençale complète nos besoins avec un vaste choix d'ingrédients variés: poissons, épices, condiments et produits spécifiques que l'on ne trouve pas ailleurs. Leur fiabilité et leur diversité nous assurent un approvisionnement complet.



L'Abattoir d'Ettelbrück nous fournit des viandes fraîches issues de filières locales. Leur travail garantit une traçabilité transparente et une qualité irréprochable, essentielle pour des plats savoureux et responsables.

Luxlait est la référence luxembourgeoise en matière de lait et produits laitiers. Leur engagement en faveur de la qualité et du savoir-faire local nous permet d'offrir des ingrédients authentiques et parfaitement adaptés à nos plats



Grosbusch est un acteur incontournable de la distribution de fruits et légumes au Luxembourg. Leur expertise et leur sélection rigoureuse nous garantissent des produits frais, savoureux et de saison pour toutes nos recettes.



Le Moulin de Kleinbettingen est un producteur luxembourgeois reconnu pour ses farines, pâtes et produits céréaliers de haute qualité. Leur savoir-faire traditionnel enrichit nos recettes et leur confère un véritable goût local.

Biogros est un acteur majeur du bio au Luxembourg, spécialisé dans la distribution de produits issus de l'agriculture durable. Leur engagement pour la qualité, la transparence et l'environnement complète parfaitement notre philosophie. Ils nous permettent d'intégrer des ingrédients biologiques et responsables dans nos recettes.



# PRÉSENTATION DU CONCEPT EN 5 ETAPES

1. COMMANDEZ SUR NOTRE MARKETPLACE, PAR E-MAIL OU LORS DES FOIRES



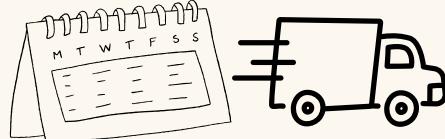
2. CHOISISSEZ VOTRE ABONNEMENT (4 - 8 - 12 SEMAINES)



3. SÉLECTIONNEZ VOS PLATS



4. RECEVEZ CHAQUE SEMAINE VOS INGRÉDIENTS LOCAUX EN PLUS DE VOS RECETTES FACILES À PRÉPARER



5. CUISINEZ ET DÉCOUVREZ LES SAVEURS DU MONDE !



# NOS BOXES



## LES PRIX ET TAILLES

Des boxes adaptées à tous vos besoins 🥕🥔

Nous vous proposons des boxes personnalisées selon vos envies et votre mode de vie :

- Pour 1, 2, 3 ou 4 personnes
- Avec un abonnement de 4, 8 ou 12 semaines

Chaque box est disponible à différents tarifs, selon la taille choisie.

Que vous recherchez une box compacte pour un usage léger ou une box plus généreuse pour toute la famille, vous trouverez la formule idéale à prix abordable.

Nos recettes, faciles et variées, sont prêtes en 20 à 50 minutes – parfaites pour les familles comme pour les jeunes actifs !

### 🥕 Box Standard

Choisissez parmi 5 recettes chaque semaine, dont :

- 1 recette fusion
- 1 recette sans gluten
- 1 recette végétarienne
- 1 recette halal
- 1 recette traditionnelle

Une diversité qui ravira tous les goûts et tous les régimes alimentaires !

### 🥦 Box 100 % Végétarienne

Retrouvez les 5 recettes du box standard, revisitées en version entièrement végétarienne – gourmandes, équilibrées et pleines de saveurs !

PRIX



## ABONNEMENTS ET NOMBRE DE PERSONNES

DES PRIX QUI DONNENT ENVIE DE CONSOMMER LOCAL, ET DES ABONNEMENTS POUR NE PLUS JAMAIS MANQUER DE VOS RECETTES PRÉFÉRÉS !

Abo	Nombre de repas	Nombre de personnes			
		1	2	3	4
4 semaines	8	100 €	200 €	300 €	400 €
8 semaines	16	200 €	400 €	600 €	800 €
12 semaines	24	300 €	600 €	900 €	1.200 €

# LIVRAISON



## ZONES DE LIVRAISON

### Mardi : Nord + Centre Nord

Clervaux · Parc Hosingen · Troisvierges · Weiswampach · Wincrange · Bettendorf · Bourscheid · Diekirch · Erpeldange-sur-Sûre · Ettelbruck · Feulen · Mertzig · Reisdorf · Schieren · Vallée de l'Ernz · Bissen · Colmar-Berg · Fischbach · Heffingen · Helperknapp · Larochette · Lintgen · Lorentzweiler · Mersch · Nommern

### Mercredi : Centre + Ouest

Luxembourg (Ville) · Bertrange · Strassen · Mamer · Capellen · Koerich · Kehlen · Steinfort · Garnich · Hobscheid · Contern · Hesperange · Niederanven · Sandweiler · Schuttrange · Steinsel · Walferdange · Weiler-la-Tour

### Jeudi : Sud

Esch-sur-Alzette · Dudelange · Bettembourg · Differdange · Sanem · Schiffange · Mondercange · Kayl · Rumelange · Pétange · Bascharage (Käerjeng)

### Vendredi : Est

Grevenmacher · Echternach · Remich · Betzdorf · Biwer · Flaxweiler · Junglisten · Manternach · Mertert · Wormeldange · Bous · Dalheim · Lenningen · Mondorf-les-Bains · Schengen · Stadbredimus · Waldbredimus

### HORAIRES DE LIVRAISON

Mardi à Mercredi → 16:30 - 22:00

Jeudi à Vendredi → 16:00 - 22:00

### FRAIS DE LIVRAISON:

NORD + CENTRE NORD : 4.50 €

CENTRE + OUEST : 6.50 €

SUD : 9.00 €

EST : 10.50 €



# LES PAYS À L'HONNEUR

# 2025

Luxembourg  
CITY

27 OCTOBRE - 09 NOVEMBRE 2025



AUTRICHE

10 NOVEMBRE - 23 NOVEMBRE 2025



BRÉSIL

24 NOVEMBRE - 07 DÉCEMBRE 2025



GRÈCE

08 DÉCEMBRE - 21 DÉCEMBRE 2025



PORTUGAL

29 DÉCEMBRE - 11 JANVIER 2026



MAROC



# LES PAYS À L'HONNEUR

# 2026

12 JANVIER - 25 JANVIER 2026

09 MARS - 22 MARS 2026

23 MARS - 5 AVRIL 2026

06 AVRIL - 19 AVRIL 2026

20 AVRIL - 3 MAI 2026

04 MAI - 17 MAI 2026

18 MAI - 31 MAI 2026

01 JUIN - 14 JUNI 2026

15 JUIN - 28 JUNI 2026

29 JUIN - 12 JUNI 2026



LUXEMBOURG



ITALIE



JAPON



ALLEMAGNE



CÔTE D'IVOIRE



MEXIQUE



ESPAGNE



FRANCE

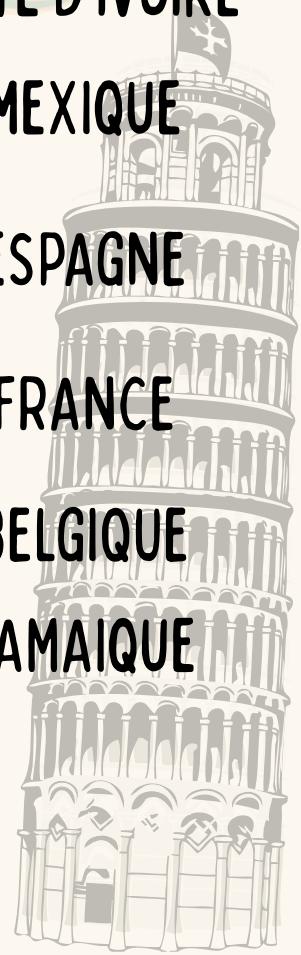


BELGIQUE



JAMAIQUE

I CÔTE D'IVOIRE



# LES PLATS AUSTRIA



Wiener Schnitzel



Kasnocken à la patate douce et crème de paprika



Végétarien: Kaspressknödel  
(galettes de fromage aux herbes )



Sans gluten: Ragoût au boeuf  
avec des oignons et paprika



Fusion: Tafelspitz

# LES PLATS BRASIL



Feijoada (Ragoût d' haricots noirs et viande)



Sans gluten: Bobo de camarão



Végétarien: Moqueca de légumes



Fusion: Churrasco avec Feijão Farci



Halal: Moqueca de Peixe

# LES PLATS

# GREEK



Moussaka



Sans gluten: Gemista  
(Légumes farcis à la grecque)



Végétarien: Spanakopita  
(feuilltés aux épinards et à la feta)



Fusion: Moussaka à la  
crète et à la continentale



Halal: Souvlaki de Poulet  
halal

# LES PLATS

## Portugal



Bacalhau à Bras



Francesinha



Végétarien: Açorda à  
Alentejana



Fusion: Pastéis de nata de  
Bacalhau



Sans gluten: Salade de  
Poulpe

# LES PLATS MOROCCO



Tajine de poulet aux citrons confits et olives



Sans gluten: Tajine de poulet aux légumes



Végétarien: Briques aux légumes



Fusion: Pastilla aux légumes façon tajine



Halal: Pastilla au poisson

# LES PLATS



Kniddelen avec lardons



Végétarien: Bounenschlupp



Halal: Kniddelen sans lardons



Sans gluten:  
Gromperekichelchen



Fusion: Kniddelen-Bounenschlupp

# LES PLATS



# ITALIA



Focaccia



Gnocchi de pomme de terre sauce tomate



Végétarien: Pâte au Pesto Genovese



Fusion: Lasagne-pizza



Sans gluten: Risotto aux champignons

# LES PLATS JAPAN



Sushi Maki



Halal: Yakitori halal



Végétarien: Donburi  
végétarien au tofu et légumes



Fusion: Ramen Katsu



Sans gluten: Soupe miso

# LES PLATS DEUTSCHLAND



Sauerbraten



Halal: Königsberger  
Klopse



Végétarien: Käsesplätzle



Fusion: Coq au vin façon  
choucroute



Sans gluten: Kartoffelsalat (salade  
de pommes de terre allemande)

# LES PLATS COTE D'IVOIRE



Fusion: Kédjénou Attiéké



Placali sauce gombo



Halal: Attiéké avec Poisson  
Braisé à la Ivoirienne



Sans gluten: Foutou viande  
sauce arachide



Végétarien: Attieké aux  
légumes sautés

# LES PLATS

# MEXICO



Végétarien: Chiles Rellenos



Sans gluten: Tacos de maïs au poulet et salsa fresca



Tacos au poulet



Fusion: Tacos Enchilladas entre tacos et enchilladas



Quesadillas traditionnelles mexicaines

# LES PLATS

## España



Paella Valenciana



Carrillada de cerdo



Végétarien: Tortilla Española



Fusion: Tortilla Brava



Sans gluten : Patatas Bravas

# LES PLATS

## France



Boeuf bourguignon



Blanquette de veau



Végétarien: Gratin de légumes  
à la française



Sans gluten : Ratatouille  
provençale



Fusion: Quiche Lorraine  
revisitée à la soupe à l'oignon

# LES PLATS

## Belgique



Moules-frites



Croquettes de crevettes grises



Végétarien: Stoemp carottes-poireaux et oeuf poché



Sans gluten : Carbonnades flamandes



Fusion: Stoemp de patates douces et gaufres salées au fromage



# LES PLATS

# Jamaica



Fusion: Poulet jerk avec salade de quinoa



Ackee et Saltfish



Végétarien: Ragoût de légumes



Sans gluten: Poulet à la noix de coco et riz



Jerk chicken



# **VOICI QUELQUES EXEMPLES RECETTES :**



## PRÉPARATION

1. Cuisson de la morue : Faites cuire la morue dans de l'eau frémissante pendant 10 minutes. Égouttez-la, retirez la peau et les arêtes, puis émiettez-la grossièrement.
2. Préparation de la base : Dans une grande poêle ou une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit translucide (5-7 minutes), puis ajoutez l'ail haché en fin de cuisson.
3. Ajout de la morue : Ajoutez la morue émiettée dans la poêle. Mélangez et laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes pour que les saveurs se mélangent.
4. Ajout des batata palha : Incorporez les pommes de terre paille. Mélangez bien pour que tout soit homogène. Laissez cuire encore 2 minutes (ne les faites pas trop cuire, elles doivent garder un peu de croustillant).
5. Ajout des œufs : Battez les œufs dans un bol avec un peu de sel et de poivre. Versez-les dans la poêle. Remuez constamment sur feu doux, comme pour des œufs brouillés, jusqu'à ce que les œufs soient crémeux, mais pas secs (1 à 2 minutes).
6. Finition : Rectifiez l'assaisonnement. Servez immédiatement avec du persil frais haché et des olives noires.

## PORTIONS ET TEMPS DE PRÉPARATION

Portions: 4  
Temps de préparation: 55 minutes

# Bacalhau à brás

## CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

### Ingredients à avoir chez soi:

- Huile d'olive (3 cuillères de soupe)
- Sel (au goût)
- Poivre (au goût)

### Ustensiles:

- Casserole ou marmite
- Poêle large ou sauteuse
- Saladier ou bol moyen
- Fouet ou fourchette
- Cuillère en bois ou spatule
- Couteau de cuisine
- Planche à découper
- Assiettes de service ou plat de présentation

## CONTENU DE LA BOX

### Ingrédients:

- 400 g de morue dessalée
- 200 g de batata palha
- Persil frais
- Olives noires
- 2 gousses d'ail
- 6 œufs
- 1 gros oignon



• PORTUGAL •



## PRÉPARATION

1. Préparer la sauce : Dans une casserole, chauffez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon finement haché et l'ail haché jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les tomates concassées, le concentré de tomate, la bière, la sauce Worcestershire, le paprika, le piment, le laurier, le sucre, le sel et le poivre. Laissez mijoter à feu moyen pendant 20 à 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe et devienne savoureuse. Une fois prête, retirez la feuille de laurier et mixez la sauce pour obtenir une consistance lisse. Ajustez l'assaisonnement à votre goût.
2. Cuire la viande : Faites cuire les steaks de bœuf dans une poêle chaude avec un peu d'huile ou de beurre pendant 4 à 5 minutes de chaque côté. Une fois cuits, réservez-les.
3. Faire doré le pain : Beurrez légèrement les tranches de pain de mie sur une seule face. Faites-les doré dans une poêle ou un grill sur le côté beurré, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
4. Assembler la Francesinha : Sur une tranche de pain grillé, placez une tranche de jambon, puis le steak de bœuf cuit. Recouvrez avec une autre tranche de pain grillé. Placez une tranche de fromage par-dessus, puis répétez l'assemblage pour les autres sandwiches.
5. Cuisson finale : Placez chaque sandwich dans un plat allant au four. Recouvrez généreusement de sauce chaude. Mettez au four (préchauffé à 180°C) pendant environ 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que la sauce soit bien chaude.

## PORTIONS ET TEMPS DE PRÉPARATION

Portions: 4

Temps de préparation: 1h10 minutes

# Francesinha

## CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

### Ingredients à avoir chez soi:

- piment (selon goût)
- paprika (selon goût)
- poivre (selon goût)
- sel (selon goût)
- sucre (1 cuillère)
- beurre (2 cuillères)
- huile d'olive (1 cuillère soupe)

### Ustensiles nécessaires:

- Poêle ou grill.
- Casserole
- Couteau de cuisine
- Spatule
- Bol
- Plat allant au four
- Râpe
- Cuillère en bois

## CONTENU DE LA BOX

### Ingredients:

#### Pour la sauce:

- 1 boîte de tomates concassées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 200 ml de bière
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 feuille de Laurier

#### Pour la garniture:

- 4 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon
- 4 tranches de fromage
- 300 g de steak de boeuf

PORTUGAL





# Salade de Poulpe

## CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

### Ingredients à avoir chez soi:

- Sel
- Poivre
- Vinaigre (1 cuillère de soupe)
- Huile d'olive (4 cuillères de soupe)

### Ustensiles:

- Casserole pour cuire le poulpe
- Casserole pour cuire les pommes de terre
- Grand bol pour mélanger la salade
- Couteau et planche à découper
- Passoire (si nécessaire)

## CONTENU DE LA BOX

### Ingrédients:

- 1 poulpe d'environ 800 g (ou 1 kg, selon la taille)
- 3 pommes de terre moyennes (de préférence à chair ferme)
- 2 tomates
- 1 poivron vert - 1 bouquet de persil frais
- 1 feuille de laurier
- 1 oignon
- 1/2 citron (facultatif, pour la marinade)



## PORTIONS ET TEMPS DE PRÉPARATION

Portions: 4

Temps de préparation: 1h05minutes

• PORTUGAL •



# Açorda à Alentejana

## Végétarienne

### PRÉPARATION

1. Préparation des légumes : Hachez l'oignon, l'ail, les tomates et le poivron en petits morceaux.
2. Cuisson : Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail hachés, et faites revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les tomates et le poivron, puis laissez mijoter 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que les tomates se décomposent. Ajoutez le bouillon de légumes, le vinaigre, le laurier, et laissez bouillir pendant 15 minutes.
3. Ajout du pain : Ajoutez le pain rassis coupé en morceaux et laissez cuire jusqu'à ce que le pain soit complètement absorbé et que la soupe ait une consistance épaisse (vous pouvez l'écraser légèrement avec une cuillère en bois).
4. Assaisonnement : Salez et poivrez selon votre goût. Hachez finement la coriandre et incorporez-la à la soupe. Si vous voulez un goût plus riche, mixez légèrement la soupe.
5. Œuf poché (optionnel) : Si vous souhaitez ajouter un œuf poché à chaque portion, faites bouillir de l'eau dans une petite casserole, ajoutez un peu de vinaigre et faites pocher les œufs pendant 3 à 4 minutes.
6. Service : Versez la soupe dans des bols, et si vous avez préparé les œufs pochés, déposez-en un sur chaque portion. Servez avec un peu de pain croûté.

### PORTIONS ET TEMPS DE PRÉPARATION

Portions: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

#### Ingredients à avoir chez soi:

- Sel
- Poivre
- Vinaigre (2 cuillères de soupe)
- Huile d'olive (4 cuillères à soupe)
- Eau (1 litre)

#### Ustensiles:

- Grande casserole
- Couteau et planche à découper
- Cuillère en bois
- Mixeur (facultatif)

### CONTENU DE LA BOX

#### Ingrédients:

- 200 g de pain rassis
- 2 tomates mûres
- 1 poivron vert
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 feuille de laurier
- 4 œufs
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon



• PORTUGAL •



# Pasteis de Nata de Bacalhau fusion

## PRÉPARATION

1. Préparer la morue : Faites cuire la morue dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes, puis émiettez-la en enlevant la peau et les arêtes. Mettez de côté.
2. Faire la garniture au bacalhau : Dans une poêle, faites revenir l'oignon finement haché et l'ail émincé dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez la morue émiettée et faites cuire encore quelques minutes avec le thym et la feuille de laurier. Incorporez le lait et la crème, puis ajoutez les œufs battus. Mélangez bien pour lier les ingrédients. Ajoutez la farine pour épaisser la préparation, en remuant constamment. Salez et poivrez à votre goût. Laissez refroidir la garniture à température ambiante.
3. Préparer la crème pâtissière : Dans une casserole, chauffez le lait et la crème avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient chauds, mais sans faire bouillir. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et la féculle de maïs. Versez progressivement le lait chaud sur le mélange d'œufs tout en fouettant pour éviter que les œufs ne cuissent. Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu doux en continuant à remuer jusqu'à ce que la crème épaisse. Ajoutez l'extrait de vanille. Retirez du feu et laissez refroidir.
4. Assemblage des Pastéis de Nata de Bacalhau : Préchauffez votre four à 200°C. Abaissez la pâte feuillettée et découpez des cercles pour tapisser des moules à muffins ou des moules à pastéis de nata. Placez une cuillère de garniture à la morue refroidie dans chaque moule, puis ajoutez une cuillère de crème pâtissière par-dessus. Enfournez pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pastéis soient dorés et bien gonflés.
5. Finition : Laissez refroidir légèrement avant de démolir. Saupoudrez de sucre glace et, si vous le souhaitez, de cannelle pour ajouter un peu de saveur supplémentaire.

## PORTIONS ET TEMPS DE PRÉPARATION

Portions: 4

Temps de préparation: 1h30 minutes

• PORTUGAL •

## CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

Ingredients à avoir chez soi:

- Sel et poivre (au goût)
- Sucre (50g)
- Huile d'olive (2 cuillères à soupe)

## CONTENU DE LA BOX

Ingrédients:

Pour la pâte feuillettée:

- 500 g de pâte feuillettée prête à l'emploi (ou maison si tu préfères)

Pour la garniture à la morue (bacalhau):

- 300 g de morue dessalée (bacalhau)
- 1 petite branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 100 ml de crème liquide
- 2 œufs
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de farine (pour épaisser)

Pour la crème pâtissière (adaptée):

- 100 ml de crème liquide
- 200ml de lait
- 1 cuillère à soupe de féculle de maïs
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## 1. Présentation de l'entreprise

Glocal Bites est une entreprise dont l'objectif est de vendre des box repas hebdomadaires composées d'ingrédients régionaux et de recettes internationales.

## 2. Produits proposés

Les produits proposés par Glocal Bites sont des box alimentaires contenant tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de trois recettes par semaine, disponibles pour 1, 2, 3 ou 4 personnes selon le choix du client. Les photos, recettes et suggestions présentées sur nos supports de communication sont non contractuelles.

## 3. Commandes

Les commandes peuvent être passées :

- lors de foires ou événements scolaires,
- par e-mail à l'adresse [glocalbites@cleel.lu](mailto:glocalbites@cleel.lu),
- ou via notre marketplace officiel.

Toute commande implique l'acceptation sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

## 4. Prix et paiement

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises. Le paiement s'effectue par virement bancaire après réception de la facture, envoyée par e-mail au client. Les coordonnées bancaires sont précisées sur la facture.

## **5. Livraison**

Les livraisons sont effectuées uniquement sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg. Les frais de livraison varient selon la zone :

Nord : 4,50 €

Centre : 6,50 €

Sud : 9,00 €

Est : 10,50 €

Aucun retrait gratuit n'est proposé sur place. Le délai de livraison est communiqué au client au moment de la commande.

## **6. Annulation et retour**

Les annulations sont possibles jusqu'à 48 heures avant la date de livraison prévue. Passé ce délai, la commande est considérée comme définitive. Pour des raisons d'hygiène et

## **8. Responsabilité**

Glocal Bites ne pourra être tenue responsable en cas de retard de livraison dû à un cas de force majeure ou à des circonstances indépendantes de sa volonté (intempéries, grèves, problèmes logistiques, etc.). L'entreprise décline toute responsabilité pour une utilisation non conforme des produits livrés ou des recettes fournies.

## **8. Responsabilité**

Glocal Bites ne pourra être tenue responsable en cas de retard de livraison dû à un cas de force majeure ou à des circonstances indépendantes de sa volonté (intempéries, grèves, problèmes logistiques, etc.). L'entreprise décline toute responsabilité pour une utilisation non conforme des produits livrés ou des recettes fournies.

## **9. Données personnelles**

Les données collectées (nom, adresse, e-mail, téléphone, etc.) sont utilisées uniquement pour le traitement des commandes et la communication avec le client. Elles ne sont ni transmises ni vendues à des tiers.

## **10. Acceptation des CGV**

Le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes Conditions Générales de Vente et les accepter intégralement avant toute commande. Les présentes CGV peuvent être modifiées à tout moment ; la version applicable est celle en vigueur à la date de la commande.

COMMANDÉZ EN LIGNE

[glocalbites@clee.lu](mailto:glocalbites@clee.lu)

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !



ADRESSE:

19 RUE GÉNÉRAL PATTON, 9551 WILTZ

TÉL. : +352 95 93 20 – 306