

COCKTAIL DINATOIRE DE 150
PERSONNES A PARTIR DE 19H DU
LUNDI AU SAMEDI A PARIS

Paris, le 28/09/2006



GASTRONOMIA
- traiteur -

ca0150/24FR/01 Internet

DEVIS
N° 24199

€

**COCKTAIL DINATOIRE DE 24 PIECES PAR PERSONNE
DONT ANIMATIONS SUD-OUEST (300 pièces) , ASIE
(300 pièces) ET ESCARGOTS (200 pièces)**

NOS CANAPES GOURMANDS

- 322 Cajun de volaille aux épices Louisiane , jambon de pays et melon sur pain aux noix, St Maure cendré aux aubergines marinées, Ricotta et dentelle de Gouda au cumin, tarama fumé à l'aneth et baies roses, blanc de poulet Tandoori sur crème de légumes, etc
Blanc de poulet tandoori sur crème de légumes

NOS PAINS NORDIQUES ASSORTIS

- 2 Pain Nordique : saumon fumé 16 pièces, jambon fumé 16 pièces, caviar d'aubergine 16 pièces, volaille et confiture d'oignons 16 pièces

NOS FRAICHEURS PRESTIGE

- 100 Nem d'asperge et saumon fumé
100 Brochette de Jambon fumé et figues au balsamique
100 Mini crêpe aux saveurs océanes
100 Bavaroise de choux fleurs aux saveurs iodées et Lémon Cress
100 Nems exotiques de pomme et gambas
100 Aumonière brunoise de légumes et boeuf parfumé aux épices
100 Fagotin de légumes et serrano à l'huile vierge

NOS SPECIALITES

- 100 Ficelle de campagne volaille au curry, et confiture oignons
100 Galette de riz roulée au boeuf aux 5 parfums façon THAI
100 Craquant de canard rôti et laqué au miel
100 Navette de volaille au curry, coriandre et cannelle

LE GOÛT DU SUR MESURE

37, rue Ampère - 75017 PARIS - Tél : 01 47 66 19 30 - Fax : 01 42 27 62 52 - Internet : <http://www.gastronomia-traiteur.com>

Société Anonyme au capital de 40 260 € - RC PARIS 79 B 1765 - SIRET 315062 612 00017 Code APE : 555 - D N° TVA Communautaire FR6031 506 26 12

- 100 Mini blinis de saumon fumé au caviar d'aubergine
- 100 Mini club sandwich à la volaille et tomate basilic
- 100 Tortilla de saumon crème de baie rose

NOS VERRINES ET CASSOLETTES PRESTIGE

- 50 Cassolette de tians de crevette à la sauce homardine glacée
- 50 Verrine de crème d'asperge et lanière de saumon fumé
- 50 Cassolette de Parmentier de canard

NOS ANIMATIONS CHAUDES

- 1 ANIMATION SUD OUEST (300 pièces)
 Cette animation animée "Minute" par un chef, se compose d'une dégustation de foie gras et magrets de canard sur toasts ainsi que de foie gras de canard poêlé
 1,8 Kgs de lobe de foie gras de canard carpaccio ou poêlé
 450 gr de foie gras entier de canard mi-cuit
 550gr de roulade de foie gras entier de canard mi-cuit
 300 Grs de filet entier de magret de canard fumé
 Assortiment de pains : 3 pains céréales, 3 pains des bois
 2 pains bûcheron, 1 miches Poilâne
 PUISSANCE ELECTRIQUE NECESSAIRE : 2,8 KW en 220 V

- 1 ANIMATION LUMIERE DE L'ASIE (300 pièces)
 Assortiment de Dim-sums à la vapeur se composant de
 50 Croissant riz au porc et crevettes, 50 bouchées porc et crevette, 50 raviolis japonais, 50 raviolis Pékinois grillés, 50 raviolis Tulipe aux crevettes, 50 brioches porc et légumes, sauces comprises.
 PUISSANCE ELECTRIQUE NECESSAIRE : 1,5 KW en 220 V

- 1 ANIMATION ESCARGOTS DE BOURGOGNE (200 pièces)
 cuisinés sur plaque chauffante par notre chef
 200 escargots au beurre frais
 PUISSANCE ELECTRIQUE NECESSAIRE : 1 KW en 220 V

NOS MIGNARDISES

- 100 véritables canelé bordelais
- 150 Macaron : vanille, chocolat, café, framboise, pistache
- 150 Four frais en assortiment : mini salambos, mini paris brest, tartelettes aux fruits, croquant au pralin, carolines café, chocolat, godets au chocolat, meringue framboise,
- 100 Brochettes de fruits frais de saison et feuille de menthe présentées dans des petits paniers en bambou
- 150 Assortiment de fours frais Tradition se composant de pyramides de pommes vertes-figues et violette, macaronnades pistache au marron confit, Tiramisu Tradition, moëlleux carottes-chocolat et griottes, crèmes brûlées au poivre de Séchouan, pralinés cacahuète au thé de Ceylan, palets chocolat au miel d'acacia, crèmes brûlées pistache et griottes, mille-feuilles chocolat-caramel, etc

LE GOÛT DU SUR MESURE

NOS VERRINES ET CASSOLETTES PRESTIGE

- 50 Mini verrine de riz au lait pistaché
- 50 Mini verrine de salade de fruits en gelée de thé et thym
- 50 Mini verrine de faisselle au sirop d'orange à la vergeoise

GLACE A RAFRAICHIR

- 3 sac de 20 Kg de glace à rafraîchir

BOISSONS SOFTS

LES BOUTEILLES NON ENTAMEES SONT REPRISES

- 9 Jus d'orange pur jus (+ 9 réserve)
- 9 Litres de pur jus de pamplemousse blanc (+ 9 réserve)
- 6 Coca-cola maxi bouteille 1,5 L (+ 3 réserve)
- 10 Maxi vittel 1,5l en plastique (+ 2 réserve)
- 8 Perrier (+ 4 réserve)

BOISSONS ALCOOLISEES

LES BOUTEILLES NON ENTAMEES SONT REPRISES

- 30 Champagne brut Charles Mignon (2* sur le Guide Hachette)
(+ 12 réserve)
- 3 Whisky Tayside 40 % Malt (+ 2 réserve)
- 6 Château la Rose Bourbon rouge 2003 A.O.C 1ère Côtes de

MATERIEL

- 1 Location comprenant : 2 buffets de 4 ML nappés et surnappés par chemin de buffet de couleur, verrerie, platerie inox-porcelaine-verre, réchauds et matériel d'animation divers, buffets et matériel d'office, 2 dessertes nappées, etc

PERSONNEL (3 personnes de service et 1 cuisinier)

- 1 Vacation 6 H par Maître d'hotel de 16H à 22H
- 2 Heures supplémentaires en semaine de 22H à 24H
- 1 Vacation 6 H par cuisinier de 17H à 23H
- 2 Vacation 6 H par Maître d'hôtel 2ème équipe de 16H à 22H
- 4 Heure supplémentaire maître d'hôtel 2ème équipe de 22H à 24H
- 1 Prime administrative 1er Maître d'hotel

DECORATION

- 1 Décoration du buffet (hors florale) offerte :
Accessoirisation variée selon le thème et la disponibilité du matériel

DECORATION FLORALE

- 2 Composition rouge de buffet à base de fleurs et feuilles d'anthurium, Alpinias et feuillage exotique varié

SUPPLEMENTS EVENTUELS SELON LA SALLE

- A) Pour difficulté d'accessibilité du site (escaliers...),
- B) Pour reprise du matériel après 20 H ou avant 6 H le Matin, ainsi que le dimanche,
- C) Pour gestion des déchets de votre réception, en cas de défaillance de la salle, par l'intervention d'un presta-

LE GOÛT DU SUR MESURE

taire spécialisé sur la base d'une facturation sur PARIS
de 170 € HT/M3.

LIVRAISON

1 Livraison et Reprise - Forfait PARIS

TOTAL par PERSONNE :	49.71 Euro H.T.	TOTAL HORS TAXE	7 457.15
	59.45 Euro T.T.C.	TOTAL HORS TAXE Net	7 457.15
		TOTAL HORS TAXE à 19.60 %	7 457.15
		TOTAL TVA à 19.60 %	1 461.60

ACOMPTE VERSE

TOTAL TTC **8 918.75**

NET A PAYER en Euro **8 918.75**

Net à payer en Franc : 58503.16

Valeur d'un Euro : 6.55957

Le devis signé avec "bon pour accord"

y compris sur conditions générales de vente au verso

Règlement : 50 % à la commande, le solde à réception de facture

Jèrôme van der Heyden



LE GOÛT DU SUR MESURE

37, rue Ampère - 75017 PARIS - Tél : 01 47 66 19 30 - Fax : 01 42 27 62 52 - Internet : <http://www.gastronomia-traiteur.com>

Société Anonyme au capital de 40 260 € - RC PARIS 79 B 1765 - SIRET 315062 612 00017 Code APE : 555 - D N° TVA Communautaire FR6031 506 26 12