



GASTRONOMIA
— traiteur —

Le Goût du *sur mesure...*

Traiteur organisateur de réception depuis 1978, nous proposons une cuisine très créative pour personnaliser vos réceptions à votre image.





Monsieur JEROME VAN DER HEYDEN

55 RUE EMILE LANDRIN
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

Tél B 01 46 05 02 62

Tél P

e-mail gastronomia@gastronomia-traiteur.com

Réf. Devis : RVDH1709111421

du 06/04/2012



l'événement

Réception de mariage

la date

Samedi 17 Septembre 2011

le lieu

55 RUE EMILE LANDRIN
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

le nombre d'invités

200 personnes

le programme

Réception de mariage de 20 h 00 à 00 h 00



Alimentaire

Réception de mariage, pour Monsieur JEROME VAN DER HEYDEN, le Samedi 17 Septembre 2011, regroupant 200 personnes

1 pièces par personne

Service à : 20 h 00

LES ENTREES FRAICHEUR

Bavarois de crabe en 120 Gr

chair de crabe, bisque de homard, brunoise de légumes, oeuf, crème, assaisonnement

OU

Pavé de saumon fumé aux épices

OU

Tartare de crevettes sur sa compotée de petits légumes d'été à l'huile d'olives

OU

Tartare de saumon en duo à l'huile d'olive et citron

OU

Terrine individuelle de pot-au-feu en gelée en 120 Gr

OU

Tranche de foie gras de canard entier mi-cuit

LES ACCOMPAGNEMENTS D'ASSIETTE

Méli-mélo de salade mêlée à l'huile d'olives

LES VIANDES ET POISSONS EN PLAT CHAUD

Caille farcie au foie gras entièrement désossée, pommes fruit en rosace, fagot bardé d'haricots verts, réduction de foie gras

OU

Epaule d'agneau confite au four, Cocos de Paimpol au jus, mesclun d'été

OU

Filet de canard aux aïrelles, sa poire au vin émincée et son aumonière de jeunes légumes

OU

Filet de bar et réduction de jus de veau, risoto Primavera (carottes, asperges, pois gourmands) et petite galette de pommes de terre

OU

Onglet de veau à la Plancha, échalottes confites au vin rouge, pomme purée au beurre Bordier

OU

Papillote de saumon sauvage, champignons, tomate, courgettes et sa crème acidulée

OU

Pavé de saumon grillé au beurre blanc en 200 Gr, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives et petit flan de courgettes

LES PETITS PAINS

Petits pains individuels rond



Option(s) retenue(s) en supplément Alimentaire

Service à : 22 h 00

LES DESSERTS SUR SOCLE

Pour 100 personnes

100 Personne (s) Part de macaronnade aux fruits rouges sur socle décoré

Base macaron, mousse et fruits rouges frais

Service à : 22 h 00

LES ENTREMETS 10 COUVERTS PAR PERSONNE

Pour 100 personnes

40 Personne (s) Chambord chocolat rond 12 couverts

40 Personne (s) Entremet citron-framboise

40 Personne (s) Triomphe Caramel-noisette en bande



Boisson

Nos boissons sont issues des meilleurs cépages et nous mettons une attention particulière aux choix via des dégustations organisées avec nos clients

GLACE A RAFRAICHIR & GLACE CARBONIQUE

2 sac(s) de glace à rafraichir de 20kg

1 carton(s) de glace carbonique de 10,5 Kg

BOISSONS SOFTS

150 Café + sucre

50 Thé + sucre + citron

48 Thonon 1l bouteille verre

(12 en réserve)

36 San Pellegrino gazeuse 1 L en verre

(12 en réserve)



Personnel

La tenue des maîtres d'hôtel : Nos maîtres d'hôtel portent une chemise noire et un pantalon noir

Les horaires : Par vacations de 6 heures plus les heures supplémentaires éventuelles

Heure supplémentaire de jour par Maître d'hôtel/Office : 40 € ht
Heure supplémentaire de nuit par Maître d'hôtel/Office : 55 € ht

14 Heures supplémentaires par MH 2ème équipe de 23H à 1H	de	00 heures	à	00 heures
7 Heures supplémentaires 1ère équipe et cuisine (4 de 23H à 00H +1 de 23H à 2H)	de	00 heures	à	00 heures
1 Prime du 1er Maître d'hôtel de 5 à 14 personnes encadrées	de	00 heures	à	00 heures
7 Vacation 6 heures par maître d'hôtel 2ème équipe en semaine	de	17 heures	à	23 heures
1 Vacation 6 H par Maître d'hotel confirmé 1ère équipe en semaine	de	17 heures	à	23 heures
4 Vacation 6 H par cuisinier	de	17 heures	à	23 heures
5 Prime de déplacement par maître d'hôtel confirmé et personnel de cuisine à moins de 25 Kms de Paris	de	00 heures	à	00 heures
7 Prime déplacement par maître d'hôtel 2ème équipe à moins de 25 Kms de Paris	de	00 heures	à	00 heures



Matériel

Buffets & Tables

5 TABLE OFFICE 200 x 80 cm H 70 cm

Collection Arabesque (Chaume, Naturel, Bordeaux)

20 NAPPE CARREE 265 X 265 cm

Collection 100% Coton Blanc uni

210 SERVIETTE TABLE ET LITEAU 50 x 50 cm

8 TORCHON

Collection Clara (blanche)

605 ASSIETTE PLATE ø 25 cm

150 TASSE A CAFE 9 cl

150 SOUS TASSE A CAFE ø 11 cm

50 TASSE A THE 13 cl

50 SOUS TASSE A THE ø 14 cm

Accessoires et Plats

20 SALERONS (2 PIECES)

Couverts Vieux Paris (inox)

205 FOURCHETTE TABLE

205 FOURCHETTE ENTREE

205 CUILLERE DESSERT

205 COUTEAU TABLE

205 COUTEAU ENTREE

150 CUILLERE MOKA

50 CUILLERE A THE

Couverts de Service (Inox)

8 FOURCHETTE SERVICE GM

8 CUILLERE SERVICE GM

3 PELLE A GATEAUX

2 COUTEAU A DECOUPER

Présentation Inox

20 PORTE NUMERO DE TABLE H 18 cm

Service et Accessoires Divers (Inox)

20 NUMERO DE TABLE PM

Verres Coupes Flûtes

205 VERRE EAU ELEGANCE 31 CL

205 VERRE BORDEAUX ELEGANCE 22 CL

205 VERRE BORDEAUX ELEGANCE 19 CL

Divers Matériel Gastronomica

50 SACS POUBELLE

50 BACS ALU JETABLES GASTRONOMIA

40 GANTS DE DRESSAGE

4 TOQUES CUISINIERS

4 RALLONGES

2 MACHINE CAFÉ +SUCRE+TOUILLEURS+THERMOS 2,2 KW

1 SEL/POIVRE

1 ROULEAUX SCOTCH

1 ROULEAUX FILM TRANSPARENT

1 ROULEAUX ALUMINIUM

1 NÉCESSAIRE LAVAGE MATÉRIEL (ÉPONGES/LIQUIDE)

1 HUILE (OLIVE OU ARACHIDE)

1 DEVIS COMMERCIAL+HS+DOSSIER COMPLET

1 BOUILLOIRE POUR THE

1 BOISSONS SOFTS PERSONNEL (EAU/3MH-COCA/4MH)

Divers Office

3 ECHELLE PATISSIERE 20 GRILLES

2 PLANCHE A DECOUPER 60 x 40 CM

1 SUPPORT SAC POUBELLE

1 CASSEROLE INOX

Office Chaud

2 ETUVE VENTILEE 80/120 PAX. 80 x 60 CM 8 GRILLES 3,6 KW

1 RECHAUD 1 FEU ELECTRIQUE 2 KW

Office Froid

1 BAC A GLACE 60 x 40 CM 24 BOUTEILLES

Livraison - Reprise Materiel

1 Livraison reprise zone 1 - 4 à 7 palettes - nuit/we



Option(s) retenue(s) en suppléments Materiel

LES ENTREMETS 10 COUVERTS PAR PERSONNE

Pour 100 personnes

- 1 NAPPE DE BUFFET EN 2,4 l x 6,00 ML
- 4 PELLE A GATEAUX
- 8 PLATEAU RECTANGULAIRE 30 x 40 cm
- 4 PLAT ROND ø 35 cm



Décoration

Collections



Nous pouvons vous proposer une décoration florale de vos buffets et une accessoirisation sur le thème de votre choix

Nos buffets sont nappés en coton



Notre nappage est blanc par défaut avec un chemin de buffet de couleur en taffetas ou coton selon vos souhaits, cependant nous pouvons vous fournir du nappage de couleur pour réaliser votre thématique

la mise en valeur



Afin de sensibiliser vos invités aux couleurs de nos buffets, nous pouvons vous proposer des éclairage qui mettent grandement en valeur ces derniers

Transport

Livraison à partir de 16 heures 00 et reprise le lendemain

Dans la mesure du possible nous essayons de regrouper nos livraisons pour effectuer moins de trajet et éviter des émissions de CO2 inutiles. Vous pourrez donc être livré plus tôt.



Devis du Vendredi 06 Avril 2012
Référence RVDH1709111421

Monsieur JEROME VAN DER HEYDEN
55 RUE EMILE LANDRIN
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

Réception de mariage, pour Monsieur JEROME VAN DER HEYDEN, le Samedi 17
Septembre 2011, regroupant 200 personnes

RECAPITULATIF

Devis	H.T	T.T.C
-------	-----	-------

Total Devis HT	14 704,73 €	
-----------------------	--------------------	--

Total Devis HT	14 704,73 €	
Par personne	73,52 €	

Total TVA 7,00 %		1 029,33 €
Total TVA 19,60 %		0,00 €

Total Devis TTC		15 734,06 €
Par personne		78,67 €

Echéance de la date de paiement : 17/10/2011

Si Options	H.T	(Préciser)	
		OUI	NON
DECORATION FLORALE	728,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FROMAGES ET PAINS	1 132,58 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OPTION CHAMPAGNE ET VINS	1 135,43 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TABLES ET CHAISES	1 116,30 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COCKTAIL 15 PIECES PAR	7 206,69 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

EN OPTION

Prestation(s) supplémentaire(s)

DECORATION FLORALE

200 personnes à partir de 18 heures 30

Suppléments Matériel

2 Composition florale de buffet d'une hauteur de 90 cms à 1 mètre dans un vase en verre consigné avec éventuellement une eau colorée

20 Centres de table de fleurs de saison pour table ronde 10 couverts

Total Option DECORATION FLORAL 728,00 € HT

FROMAGES ET PAINS

200 personnes à partir de 21 heures 30

Suppléments Alimentaire

6 pièce(s) de Le plateau Prestige de 9 fromages

200 pièce(s) de Méli-mélo de salade mêlée à l'huile d'olives

250 pièce(s) de Petits pains individuels

Suppléments Matériel

205 ASSIETTE LUNCH ø 19 cm

205 FOURCHETTE DESSERT

205 COUTEAU DESSERT

6 FOURCHETTE TABLE

6 COUTEAU TABLE

Total Option FROMAGES ET PAINS 1 132,58 € HT

OPTION CHAMPAGNE ET VINS

200 personnes à partir de 20 heures 00

Suppléments Boisson

**54 Bouteille(s) Château la Rose Bourbon rouge
2006 AOC 1ères côtes de Bordeaux**

Composé de cabernet-sauvignon à 15% et de Merlot à 85%, c'est un vin fruité et souple aux tanins murs, harmonieux et fondus. Sur des notes d'épices et réglisse, il est souple, rond et bien équilibré et offre une longue finale. Médaille d'argent au Concours agricole de Paris 2004, il est recommandé dans le guide Hachette et sélectionné par le Nouvel Observateur en 2005.

48 Champagne Charles Mignon

(12 en réserve)

Le champagne brut Tradition, alliant charpente et finesse, avec ses notes florales et fruitées, est tout en rondeur. Ce champagne, régulièrement sélectionné, par des guides comme le Dussert-Gerber et Hachette, est une véritable affaire !

36 Bouteille(s) Château du Cros AOC Sauvignon

blanc sec 2009

Le Cros sec d'une grande distinction, est un vin net, fin et aromatique composé à 85% de Sauvignon, 10% de Sémillon et 5% de Muscadelle.

Il est servi de préférence sur les poissons, les hors d'œuvres, apéritifs et fait bon mariage avec les huîtres et les fruits de mer. Il a remporté le prix d'excellence Vinalie 2009.

Total Option OPTION CHAMPAGNE 1 135,43 € HT

TABLES ET CHAISES

200 personnes à partir de 20 heures 00

Suppléments Matériel

20 TABLE RONDE ø 150 cm H 70 cm (10p)

202 CHAISES CAPITONNEES PLIANTES ROUGES

Total Option TABLES ET CHAISES 1 116,30 € HT

COCKTAIL 15 PIÈCES PAR PERSONNE

200 personnes à partir de 18 heures 30

Suppléments Alimentaire

50 pièce(s) de Buns pavot à la chair de crabe et tarama de crabe

50 pièce(s) de Buns pavot et crudités Béarnaise

60 pièce(s) de Le Club BB-Q : Dinde fumée, bacon grillé, Cheddar, Lolo Ros

144 pièce(s) de Les "Club's" au boeuf rôti et moutarde à l'ancienne

144 pièce(s) de Les "Club's" tomate mozzarella et pesto vert

96 pièce(s) de Pains Nordiques au jambon blanc

96 pièce(s) de Pains Nordiques au saumon fumé

60 pièce(s) de Roll sandwich de volaille de cresson du jardin

50 pièce(s) de Les cuillères plexiglass de St Jacques saveur iodée, graine d

60 pièce(s) de Les cuillères plexiglass de tartare de langoustine et pomme

100 pièce(s) de Cuillères plexiglass d'artichaut poivrade et tomate confite

100 pièce(s) de Cuillères plexiglass de crevette et crème de mangue, poivr

80 pièce(s) de La tête d'asperge verte et réduction de soja

60 pièce(s) de Filet de caille au raisin, herbes du jardin et vieille Mimolette

60 pièce(s) de Saumon d'Adrien aux herbes fraîches, légumes croquants a

60 pièce(s) de Volaille et gambas à l'unisson, palet de carotte

80 pièce(s) de Croquants de radis vert aux crevettes, crème de Mascarpone

60 pièce(s) de Saumon à la plancha au citron vert parfumé au gingembre

60 pièce(s) de Norimaki de boeuf et riz aux 5 parfums façon Thai

50 pièce(s) de L'Aumônière de tartare de daurade et citron

50 pièce(s) de L'Aumônière Provençale en mini ratatouille à l'huile d'olives

50 pièce(s) de L'Aumônière de crème d'avocat, légèrement citronnée et é

80 pièce(s) de Brochette de magret de canard fumé et raisin blanc

80 pièce(s) de Brochette de volaille au curry et ananas frais

50 pièce(s) de Les Mikados dressés de foie gras et magret de canard

40 pièce(s) de Les pains d'épices, rouget et mangue

50 pièce(s) de Millefeuille gourmand foie gras-artichaut

50 pièce(s) de Millefeuille gourmand Pastrami et Comté
80 pièce(s) de Tortilla stickée de pomme de terre et compotée d'oignon ro
200 pièce(s) de Escargots de Bourgogne "Belle grosseur"
216 pièce(s) de Bouchées de crevettes
300 pièce(s) de Animation chouquettes Foie gras et glace pain d'épices
Notre chef vous propose "minute" des chouquettes fraîches au sésame ou pavot qu'il garnira d'un foie gras de canard poëllé et d'une pointe de glace au pain d'épices...Un délice gourmand !

50 pièce(s) de Brochettes de fruits frais (Min 50p)

55 pièce(s) de Macarons Tradition : vanille, chocolat, pistache, framboise, c

120 pièce(s) de Assortiment de fours frais

Mini babas au rhum, charlotte chocolat, godet chocolat, riz au lait et fruits rouges, meringue et framboise fraîche, millefeuilles chocolat au lait, tarteline kiwi-framboise-raisin-abricot, mini Paris-Brest.

Suppléments Boisson

3 sac(s) de glace à rafraichir de 20kg

1 carton(s) de glace carbonique de 10,5 Kg

18 Jus d'orange pur jus (6 en réserve)

9 Nectar de fraise (3 en réserve)

9 Pur jus de citron 100% Gilbert 75 Cl bouteille en verre (3 en réserve)

8 Maxi Vittel 1.5l (4 en réserve)

6 Perrier Pet 1l litre (par 4) (2 en réserve)

4 Coca Cola Light 1.5l (2 en réserve)

4 Coca Cola Maxi 1.5L (2 en réserve)

Suppléments Matériel

6 BUFFET 2,00 ML x90 ML

2 NAPPE DE BUFFET EN 2,4 l x 8,00 ML

2 CUILLERE GLACE

4 COUPE HAUTE H 11 cm

30 PLATEAU RECTANGULAIRE 30 x 40 cm

4 PLATEAU MAIN RECTANGULAIRE 22 x 14 cm

3 PLATEAU DE SERVICE ø 40 cm

2 PLATEAU A ANSE 56 x 34 cm

2 SEAU A CHAMPAGNE

450 COUPE MIXTE VIN-CHAMPAGNE 18 CL

350 VERRE WHISKY-ORANGEADE 29 CL

4 BROC EVASE 1,5 L

3 SALADIER BULLE ø 29 CM

2 PLAT CARRE TRANSPARENT OSLO 40x40 AVEC PIEDS ET BORDS EN METAL

10 ASSIETTE DE PRESENTATION NOIRE ø 32 CM

10 ASSIETTE DE PRESENTATION CHIVRE ø 32 CM
10 ASSIETTE DE PRESENTATION CHOCOLAT ø 32 CM

10 ASSIETTE DE PRESENTATION CASSIS ø 32 CM

10 ASSIETTE DE PRESENTATION BLEU ø 32 CM

6 ASSIETTE A PAIN ROUGE RUBIS ø 14 CM

3 RALLONGES

2 ESCARGOTIÈRES + PICS 1 KW

1 TRIPLETTE ÉLECTRIQUES

1 SAUTEUSE ÉLEC 1,8 KW + SPATULE BOIS

2 SUPPORT VERRE SABLE X2 HAUTEUR 15 CM

2 CUBE LUMINEUX 10x10x10 CM

3 ECHELLE PATISSIERE 20 GRILLES

Suppléments Personnel

8 Heures supplémentaires par maître d'hôtel 2ème équipe
en semaine

2 Heures supplémentaires 1ère équipe et cuisine en semaine

Total Option COCKTAIL 15 PIECES 7 206,69 € HT



Conditions générales de vente de Gastronomia traiteur

- 1-Toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente.
- 2-Toute commande doit être confirmée par écrit au moins 10 jours ouvrables avant la date de réception. L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous a été adressé et que vous avez validé.
- 3-Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, celle-ci doit obligatoirement être accompagnée de l'acompte demandé sur le Bon de commande. Ce dernier doit impérativement nous être retourné signé avec la mention Lu et Approuvé Bon pour accord, daté, tamponné quand il s'agit d'une entreprise, d'une association ou assimilé.
- 4-L'acompte versé sera restitué en cas de résiliation unilatérale, non justifiée et de notre fait. En revanche, la résiliation par le client à moins de 10 jours de sa réception entraîne la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire irréductible.
- 5-Le solde est réglable à réception de facture, sauf accord dérogatoire express ne pouvant en aucun cas dépasser 30 jours depuis la date de votre réception et ce, quelle que soit la date d'édition de votre facture. Il ne pourra, par ailleurs, nous être opposé l'habilitation du signataire.
- 6-Les pénalités légales de retard exigibles dès le jour suivant la date de règlement figurant sur nos factures TTC seront égales au taux en vigueur appliqué par la Banque Centrale Européenne (BCE) à son opération de refinancement majoré de 10 points de pourcentage (Art. L441-6, Al 8 du Code du Commerce tel que modifié par la loi N 2008-776 du 04/08/2008). Elles ne sont pas soumises à la TVA.
- 7-Aucun escompte ne sera appliqué en cas de paiement anticipé de nos factures.
- 8-Le présent devis est rédigé au taux de TVA actuellement en vigueur. Ce taux de TVA pourra varier en fonction du taux de TVA applicable au jour du fait générateur de TVA (date d'émission de la facture, etc.).
- 9-L'estimation du nombre de vos invités doit nous parvenir au moins 8 jours ouvrés avant la date de la réception. Toute augmentation ou diminution de ce nombre doit nous être communiquée au minimum 5 jours ouvrables avant la date effective de la réception. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.
- 10-En revanche, si ce chiffre était dépassé sans que nous soyons prévenus à temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudice à vos invités et donc, à notre image de marque et nous contraignent, à titre de dédommagement, à tenir compte dans notre facturation du nombre de convives présents, avec un coefficients pondérateur de 0,5.
- 11-Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charge effective de notre client, de même que les éventuels frais de remise en état des locaux.
- 12-Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilité en cas de perte du ticket. En principe nous ne pouvons pas accepter les sacs à main, ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur, toutefois si cela était le cas, notre responsabilité serait déchargée en cas de vol, perte ou dégradation de ceux-ci.
- 13-Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.
- 14-Toute commande supporte des frais de livraison qui vous sont précisés. Nous ne pouvons être tenus responsables de retards de livraisons dus à la force majeure ou à toute raison indépendante de notre volonté (grève, intempérie, accident, interdiction officielle, etc.).
- 15- Le tarif du personnel est valable jusqu'au 1er janvier de l'année suivante. Tous les salaires, charges sociales et taxes de celui-ci sont facturés par nos soins ou la société d'intérim à laquelle nous pouvons déléguer la gestion du personnel (dans ce cas un planning chiffré devra nous être retourné avec votre accord). Si toutefois le client emploie directement le personnel, il se charge des déclarations, de la rétribution, des charges et taxes et, notre responsabilité est entièrement déchargée.
- 16- Nos devis ne comprennent aucune redevance d'aucune sorte, sauf mention express dans celui-ci.
- 17- Malgré l'assurance Multirisque Professionnelle couvrant Gastronomia, il appartient au client de s'assurer au titre "d'organisateur de réception" ou de vérifier si son assurance habitation couvre sa réception.
- 18- A titre réciproque des clauses limitatives de responsabilité en cas de vol ou faute lourde, les dommages et intérêts éventuellement dus seront limités au maximum au montant de notre dernier devis HT.
- 19-Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées sans réserve ni restriction. Tout litige sera soumis à l'arbitrage des Tribunaux relevant de l'adresse de notre siège, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.
- 20-Conformément à la Loi du 11/03/1957 et du 03/07/1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du preneur de la salle. C'est à dire le client. La déclaration correspondante, doit ainsi être effectuée par le client auprès de la Sacem 30, rue Ballu 75009 Paris.

Bon de Commande

A retourner à : GASTRONOMIA TRAITEUR SAS
AU CAPITAL DE 35 685 €

55 RUE EMILE LANDRIN
92100 BOULOGNE

ou par mail : gastronomia@gastronomia-traiteur.com

ou par fax au : 01 46 05 97 28

Je, soussigné, M.

donne mon accord sur votre proposition n° RVDH1709111421
pour notre réception du Samedi 17 Septembre 2011

J'ai pris connaissance de vos conditions générales de vente.

Pour des motifs d'approvisionnement, je m'engage à respecter les délais suivants :

- l'estimation du nombre de nos invités : 8 jours ouvrés avant la réception.
- diminution de la commande : 5 jours ouvrables avant la réception
- augmentation de la commande : 3 jours ouvrables avant la réception

Je vous prie de trouver, ci-joint, un chèque d'acompte d'un montant de
0,00 € nécessaire à l'enregistrement de ma commande.

La facture sera transmise à :

- Société :
- Adresse :

Le règlement de la facture se fera à réception de celle-ci.

Date :

Signature

Cachet de l'entreprise

Avec la mention « Lu et approuvé, bon pour accord »