

DINER DE GALA DE 150 PERSONNES
A PARIS EN SEMAINE A PARTIR DE
19H

Paris, le 28/09/2006



GASTRONOMIA
- traiteur -

DEVIS
N° 23502

€

rc00150/05FR/01Internet

**OPTION APERITIF D'ACCUEIL 5 PIECES PAR PERSONNE
SERVICE PATEAU**

NOS FRAICHEURS

150 Galettes de riz roulée au boeuf aux 5 parfums façon THAI

150 Brochettes de tomate jaune, agneau romarin et courgettes
poêlées

150 noisettes d'Agneau au pesto et caviar d'aubergine

150 Bavaroises de choux fleurs aux saveurs iodées et
Limon Cress

NOS VERRINES FRAICHEURS

75 Verrines de crémeux de choux-fleurs à l'huile de basilic

75 Verrines de crème d'asperge et lanière de saumon fumé

MATERIEL

150 cuillères moka, 15 assiettes de présentation, 4 plateaux
en ardoise

GLACE A RAFRAICHIR

1 sac de 20 Kg de glace à rafraîchir

PLUS VALUE : 1 295 € HT

REPAS A 20H

NOS ENTREES FRAICHEURS

150 Compression de pomme Grany, avocat et pamplemousse
parfumé au King crabe

OU

Carpaccio de boeuf parfumé au basilic, corolle de courgette,
copeaux de parmesan

OU

Pressé de boeuf et Foie gras, jus acidulé au Balsamique

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

OU

Roquette et jambon persillé de Bourgogne, vinaigrette

Gribiche

OU

Tian Niçois, festival de légumes de printemps au basilic

OU

Bavaroise d'asperges aux petits légumes et son émulsion légère moutardée

OU

Filets de rouget (2) en éventail en vinaigrette d'agrumes, tian façon niçoise et sa feuille de brick séchée au four tapenade et tuile de parmesan

OU

Mesclun d'été, Carpaccio de saumon mariné émulsion d'herbes à la crème d'aneth

OU

Pétale de Tomates confites St Maure et romarin, mêlée de salade d'herbes, dentelle de jambon de Bayonne

OU

Timbale de truite de mer au concombre, coulis d'olives noires

OU

Croustillant exotique chaud de gambas au coulis d'étrilles

NOS PLATS CHAUDS

150 Médaillon de veau en crèmeuse de trompettes des maures

150 et ses duos de flan de courgettes au cumin et petit

150 subric de pomme de terre "Anna"

OU

Filet de rouget poêlé, écaillé de courgettes et tomates, émulsion de citron, riz basmati

OU

Tournedos de Saumon sauvage sur son damier de légumes

OU

Quasi de veau en cocotte, crème de champignons parfumée au Noilly, pomme purée tradition et tomate rôtie

OU

Papillote de Poisson du marché, julienne de légumes, vinaigrette vierge au citron

OU

Palet de veau tradition à la crème de morilles, sa Brunoise de petits légumes croquants et son Fond d'artichaut en duxelle de champignons

OU

Croustillant de canard confit au chou rouge, réduction de vinaigre de framboises, gratin dauphinois tradition et tomate rôtie

OU

Jambonette de volaille farcie sous peau au basilic, jus corsé à la tapenade, purée de carottes fondantes, coco plat et pommes paillassons

LE GOÛT DU SUR MESURE

OU

Epaule d'agneau aux olives et romarin en cuisson longue, garniture polenta, tomate, courgette, aubergine, poivrons

OU

Thon rouge mi-cuit à la vinaigrette d'agrumes, croustillant d'aubergines et tomates confites, carotte fondante entière et poireaux

OU

Papillote de poulet aux petits légumes d'été

LES FROMAGES DU MAITRE AFFINEUR

4 Plateau de fromages 25/30 personnes

fromages variés et affinés européens sur plateau osier, fougères, fruits secs et étiquettes

320 Petit pain individuel rond de 50/60 Grs

NOS DESSERTS INDIVIDUELS

150 Biscuit Dacquoise au poivre de Séchouan, crème anglaise à la noix de coco

OU

Baccarat : Fondant chocolat pur Vénézuéla 70% compoté de poire à la vanille, biscuit chocolat et nougatine croustillante

OU

Florence : Biscuit chocolat, crème diplomate pralinée, crème brûlée à la pistache, croustillant noix de pécan et pistache

OU

"Douceur abricot" composée d'une bavaroise au lait d'amandes, abricot, décor pistaches et amandes effilées blanchies

OU

Moëlleux chocolat à tièdir composé d'un "appareil à moëlleux" à base de mousse au chocolat et d'extrait de café, d'une ganache au chocolat et d'une crème anglaise à la vanille Bourbon

OU

Pampelune : biscuit chocolat, mousse chocolat pur St Domingue 70% et crème brûlée orange

OU

Perle des Caraïbes : Mousse noix de coco, crème onctueuse de fruit de la passion, banane poêlée, biscuit amande moelleux

OU

Millefeuille au citron : feuilleté caramélisé et chiboust au citron

OU

MANILLE : Crème légère litchi, crème semoule à la vanille biscuit cuillère et framboises fraîches

OU

Assiette dégustation composée d'un piccolata exotique (dacquoise coco et crème légère au miel, ananas et raisins

LE GOÛT DU SUR MESURE

macérés, décor de carpaccio d'ananas) et carré de figues poêlées, mousse pralin et décor nougatine.

OU

Financier aux pommes rôties et caramel mou et sa crème anglaise au caramel

OPTION BOISSONS SOFTS

LES BOUTEILLES NON ENTAMEES SONT REPRISES

COCKTAIL

12 Jus d'orange pur jus (+ 6 réserve)

6 Litres de pur jus de pamplemousse blanc (+ 6 réserve)

6 Coca-cola maxi de 1,5 L (+ 3 réserve)

6 Maxi vittel 1,5l bouteille plastique (+ 6 réserve)

6 Perrier bouteille en verre de 1L (+ 6 réserve)

DINER

45 Thonon 1 L bouteille verre (+ 3 réserve)

30 San Pellegrino gazeuse 1 L en verre (+ 6 réserve)

120 Café + sucre

PLUS VALUE : 305 € HT

OPTION BOISSONS ALCOOLISEES

LES BOUTEILLES NON ENTAMEES SONT REPRISES

COCKTAIL

30 Champagne brut Charles Mignon (2* sur le Guide Hachette) (+ 12 réserve)

2 Whisky Bowmore -12 ans d'âge - Pur Malt (+ 2 réserve)

PLUS VALUE : 680 € HT

DINER

Les vins seront étudiés selon vos choix de plats

NOTA

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

GLACE A RAFRAICHIR

2 sac de 20 Kg de glace à rafraîchir

ARTS DE LA TABLE PRESTIGE

1 4 jeux d'assiettes carrées CORUM en porcelaine, 2 jeux de verre gamme CONVENTION, 1 gobelet à eau gamme SALTO, 4 jeux de couverts inox moderne gamme NORWAY, 2 dessertes nappées, 150 serviettes damassées blanches, 15 nappes blanches damassées pour tables rondes 10 couverts, étuves et matériel de chauffe, matériel d'office divers, etc.

OPTION MATERIEL

15 tables rondes 10 couverts, 150 chaises velours pliantes,

LE GOÛT DU SUR MESURE

15 chemins de table de couleur, 30 photophores avec bougies

PLUS VALUE : 970 € HT

OPTION DECORATION FLORALE

Décoration florale comprenant 2 centres de buffet avec fleurs de saison et feuillage varié
15 centres de table pour tables de diamètre 150 composé de roses et feuillage varié

PLUS VALUE : 650 € HT

PERSONNEL (9 PERSONNES) BASE PARIS

- 3 Vacation 6 H par Maître d'hotel de 16H à 22H
- 9 Heures supplémentaires en semaine de 22H à 1H
- 4 Heures supplémentaires en semaine de 1H à 3H

- 1 Vacation 6H Chef cuisinier en semaine de 16H à 22H
- 3 Heures supplémentaires en semaine de 22H à 1H

- 2 Vacation 6 H par cuisinier 2ème équipe de 16H à 22H
- 4 Heure supplémentaire cuisinier 2ème équipe de 22H à 24H

- 3 Vacation 6 H par Maître d'hôtel 2ème équipe de 17H à 23H
- 6 Heure supplémentaire Maître d'hôtel 2ème équipe de 23H à 1H
- 4 Heure supplémentaire maître d'hôtel 2ème équipe de 1H à 3H
- 1 Prime administrative et d'encadrement du 1er Maître d'hotel

NOTA PERSONNEL

Si vous êtes un particulier, vous pouvez régler directement le personnel sélectionné par nos soins, ce qui vous permet de conserver une TVA de 5,5% sur l'alimentaire et les boissons softs et 19,6% sur le reste. Une déduction fiscale de 50% du montant du personnel charges comprises vous sera alors accordé par l'état.

SUPPLEMENTS EVENTUELS

- A) Pour difficulté d'accessibilité du site (escaliers...),
- B) Pour reprise du matériel après 19 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 prestataire spécialisé sur la base d'une facturation sur PARIS de 170 €HT par M3.

LIVRAISON

- 1 Livraison et Reprise - Forfait PARIS

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

TOTAL par PERSONNE :	66.17 Euro H.T.	TOTAL HORS TAXE	9 926.40
	79.14 Euro T.T.C.		
		TOTAL HORS TAXE Net	9 926.40
		TOTAL HORS TAXE à 19.60 %	9 926.40
		TOTAL TVA à 19.60 %	1 945.57

ACOMPTE VERSE	
TOTAL TTC	11 871.97
NET A PAYER en Euro	11 871.97

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

Net à payer en Franc : 77875.02

Valeur d'un Euro : 6.55957

Jèrôme van der Heyden

