



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.



GASTRONOMIA



Monsieur Jérôme VAN DER HEYDEN

55 rue Emile Landrin
92 100 BOULOGNE

Tél B 01 46 05 02 62

Tél P 06 85 90 55 12

e-mail jvdh@gastronomia-traiteur.com

Réf. Devis : CVDH1406121415

du 03/04/2012



l'événement

Cocktail d'înatoire

la date

Jeudi 14 Juin 2012

le lieu

INSTITUT OCEANOGRAPHIQUE

195 rue Saint-Jacques

75 005 PARIS

le nombre d'invités

150 personnes

le programme

Cocktail d'înatoire de 19 h 00 à 21 h 30



Alimentaire

Cocktail dînatoire, pour GASTRONOMIA, le Jeudi 14 Juin 2012, regroupant 150 personnes

22 pièces par personne

Service à : 19 h 00

MINI CLUB SANDWICHES (96 Pièces)

48 Pièce(s) Les "Club's" au boeuf rôti et moutarde à l'ancienne

48 Pièce(s) Les "Club's" tomate mozzarella et pesto vert

LES PICS BAMBOU ET BROCHETTES (300 Pièces)

60 Pièce(s) Brochette de Coppa, Mozzarella ciboulette et raisin blanc

60 Pièce(s) Brochette de dé de poulet au curry, tomate confite

60 Pièce(s) Brochette de magret de canard fumé et abricot moelleux

60 Pièce(s) Brochette de magret de canard fumé et raisin blanc

60 Pièce(s) Brochette de volaille au curry et ananas frais

LES FRAICHEURS ET BOUCHONS DE LEGUMES (50 Pièces)

50 Pièce(s) Le roulé de tête d'asperge verte et saumon fumé en stick

LES OMELETTES ROULEES ET TORTILLAS DU SOLEIL (100 Pièces)

100 Pièce(s) Tortilla stickée de pomme de terre et poivron (chaud ou froid)

LES MILLEFEUILLES GOURMANDS (50 Pièces)

50 Pièce(s) Millefeuille gourmand foie gras-artichaut

LES ROULEAUX FRAICHEURS DE PRINTEMPS (50 Pièces)

50 Pièce(s) Le rouleau fraîcheur de pomme-carotte et dinde

LES SALADINES DOUCEURS (50 Pièces)

25 Pièce(s) feuilles de Carmine, guacamole, chair de crabe et petites pousses

25 feuilles de Surfine, Mascarpone et saumon fumé

LES BUNS (EQUIVALENT A 2 PIECES) ET CROUSTADES AU PAVOT (100 Pièces)

50 Buns pavot au caviar d'aubergine et tomate confite

50 Pièce(s) Buns pavot et crudités Béarnaise

LES SPECIALITES FROIDES (90 Pièces)

30 Pièce(s) Ecrevisse marinée au gingembre, céleri et jeunes pousses

30 Pièce(s) Effeillé de saumon à la parisienne et jeunes pousses parfumées

30 Pièce(s) Pissaladière au basilic comme à Montpellier

LES INDISPENSABLES (150 Pièces)

30 Pièce(s) Cube de canette basse température, carotte et mendiant caramel aux fruits et pistache

30 Pièce(s) Cube de saumon marinade d'herbes, charlotte, coulis de mangue et pétale de fleur

30 Pièce(s) Norimaki de boeuf et riz aux 5 parfums façon Thaï

30 Pièce(s) Saumon à la plancha au citron vert parfumé au gingembre

30 Pièce(s) Spring Roll de légumes et agrumes , salade jeunes pousses

LES DOUCEURS DE PAIN D'EPICES (50 Pièces)

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

ANIMATION GAUFRES ET SAUMON (400 Pièces)

400 Pièce(s) Animation "Minute" Gaufres & Saumon

Cette animation est réalisée "Minute" par notre chef qui garnira 50 gaufres fraîches de saumon fumé SALMO SALAR à l'aneth frotté au poivre frais, accompagnées d'une pointe de crème d'aneth. Ces gaufres seront ensuite coupées à la taille de pièces cocktail et présentées sur plateau à vos invités. Le solde de pâte à gaufres sera utilisé pour faire des gaufres au Nutella et Chantilly pour les inconditionnels du genre... Une merveille !

LES CANAPES DELICES (450 Pièces)

450 Pièce(s) Canapés Tradition assortis

Foie gras-abricot sec et confit de figues, blini d'anchois et crème de raifort, cake au cerise-chutney de pêche et canard fumé, crevette marinée et guacamole, moëlleux de crabe citronné, saumon fumé et épices douces sur blini au pavot, volaille au curry et raisin sec, Roquefort et chips de lard croquant, chèvre-brocolis et tomate confite

PAIN NORDIQUE (144 Pièces)

48 Pièce(s) Pains Nordiques au mousson de canard

96 Pièce(s) Pains Nordiques au saumon fumé

LES CUILLERES "CHINOISES" (150 Pièces)

50 Cuillères d'artichaut poivrade et tomate confite

50 Pièce(s) Cuillères de crevette et crème de mangue, poivre de Sichuan

50 Pièce(s) Les cuillères plexiglass de St Jacques saveur iodée, graine de grenade et vinaigrette au sésame

DIM-SUMS A LA VAPEUR & PIECES CHAUDES D'ASIE (200 Pièces)

50 Pièce(s) Bouchée aux crevettes

50 Pièce(s) Ravioli chine du Nord

50 Pièce(s) Ravioli tulipe aux crevettes et poulet

50 Pièce(s) Ravioli végétarien

LES SPECIALITES SUCREES (100 Pièces)

50 Pièce(s) Mini Canelé bordelais

50 Pièce(s) Mini Financier gourmand

LES PETITS FOURS GOURMANDS (400 Pièces)

400 Pièce(s) 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-ramboise-raisin-abricot, mini Paris-Brest.

LES MACARONS DELICATS (100 Pièces)

100 Pièce(s) Macarons Tradition : vanille, chocolat, pistache, framboise, café

LES BROCHETTES DE FRUITS ET FRUITS PETILLANTS (120 Pièces)

60 Pièce(s) Brochettes de fruits exotique

60 Pièce(s) Brochettes de fruits frais



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

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

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

BOISSONS SOFTS

15 Jus d'orange pur jus (3 en réserve)

9 Nectar de fraise (3 en réserve)

8 Perrier Pet 1l litre (4 en réserve)

5 Maxi Vittel 1.5l (2 en réserve)

3 Coca Cola Maxi 1.5L

3 Coca Cola Light 1.5l (3 en réserve)

WHISKY

2 Bouteille(s) Dun Mohr Malt rich Blended 40 c -3 ans d'âge (1 en réserve)

Délicatement tourbé, riche. 33% de malt (dont beaucoup sont agés). Un arôme riche de levure et de tourbe. En bouche : tourbé, onctueux, frais, très homogène. Persistance agréable de tourbe et de malt. Richesse et Equilibre.

BORDEAUX ROUGE ET ROSE

6 Bouteille(s) Château les Vergnes rouge Aoc 2009 75 cl (6 en réserve)

Robe intense aux reflets rubis. Nez de fruits rouges et réglisse. Bouche structurée, finale longue. Médaille de Bronze - Challenge International du vin 2011 et médaille d'Or pour le rouge 2010 et médaille d'Argent pour le blanc et le rosé 2011 au Concours Général Agricole de Paris. Qualification en "Agriculture Raisonnée".

CHAMPAGNE ET CREMANT

24 Champagne Charles Mignon (6 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 !



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

1 Prime administrative du 1er Maître d'hôtel	de	00 heures	à	00 heures
2 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
1 Vacation 6 H par cuisinier	de	17 heures	à	23 heures



Matériel

Buffets & Tables

4 BUFFET 2,00 ML x90 ML (2x4ML)

2 TABLE OFFICE 200 x 80 cm H 70 cm

Chemins de table

2 CHEMIN DE TABLE TAFFETAS 2,70 x 0,50 M (Gris anthracite, grenet, ivoire, marron)

Collection Arabesque (Chaume, Naturel, Bordeaux)

2 NAPPE DE BUFFET EN 2,4 l x 6,00 ML

Collection Corum (Porcelaine blanche carrée)

6 ASSIETTE A PAIN 16 x 16 CM

Accessoires et Plats

3 MINI BOL TETE DE LION 6 CL

2 BOL TETE DE LION 40 CL

Couverts Vieux Paris (inox)

2 FOURCHETTE TABLE

2 CUILLERE TABLE

Couverts de Service (Inox)

2 CUILLERE GLACE

1 LOUCHE

1 COUTEAU A DECOUPER

Plats Inox et nécessaire de buffets

25 PLATEAU RECTANGULAIRE 30 x 40 cm

3 PLATEAU MAIN RECTANGULAIRE 22 x 14 cm

2 PLATEAU A ANSE 56 x 34 cm

1 PLATEAU DE SERVICE ø 40 cm

Présentation Inox

6 COUPE BASSE H 8 cm

Service et Accessoires Divers (Inox)

2 SEAU A CHAMPAGNE

Collection Plein soleil

12 ASSIETTE DE PRESENTATION ROUGE RUBIS ø 32 CM

12 ASSIETTE DE PRESENTATION NOIRE ø 32 CM

12 ASSIETTE DE PRESENTATION CUIVRE ø 32 CM

12 ASSIETTE DE PRESENTATION CHOCOLAT ø 32 CM

Accessoires & Plats en Verre

4 BROC EVASE 1,5 L

2 SALADIER BULLE ø 29 CM

2 PLAT CARRE GRANITE TRANSPARENT 35 x 35 CM AVEC BORD

Verres Coupes Flûtes

300 COUPE MIXTE VIN-CHAMPAGNE 18 CL

250 VERRE WHISKY-ORANGEADE 29 CL

Matériel d'animation Gastronomica

2 RALLONGES

1 RÉCHAUD ASIE+PICS+RONDEAU+OSIERS+COUVERCLE 2 KW

Matériel d'animation divers

1 PLANCHE A SAUMON PETITE 90 x 21 CM

1 GAUFRIER SIMPLE ELECTRIQUE 1,8 KW

Accessoires Présentation Buffet

4 SUPPORT VERRE SABLE X2 HAUTEUR 15 CM

4 CUBE LUMINEUX 10x10x10 CM

Consommables (Net sans remise)

4 CHEMIN DE BUFFET 1,00 M DE LARGE LE ML

Divers Matériel Gastronomica

30 DENTELLES JETABLES 40X30

20 GANTS DE DRESSAGE

12 SACS POUBELLE

1 ROULEAUX SCOTCH

1 ROULEAUX FILM TRANSPARENT

Divers Office

2 ECHELLE PATISSIERE 20 GRILLES

Office Froid

2 BAC A GLACE 60 x 40 CM 24 BOUTEILLES

LE MATERIEL JETABLE

450 Serviette cocktail

Livraison - Reprise Materiel

1 Livraison reprise zone 1 - 0 à 3 palettes



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 17 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 Mardi 03 Avril 2012
Référence CVDH1406121415

GASTRONOMIA

Monsieur Jérôme VAN DER HEYDEN

55 rue Emile Landrin
92 100 BOULOGNE

Cocktail dînatoire, pour GASTRONOMIA, le Jeudi 14 Juin 2012, regroupant 150 personnes

RECAPITULATIF

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

Total Devis HT	7 320,96 €	
-----------------------	-------------------	--

Total Devis HT	7 320,96 €	
Par personne	48,81 €	

Total TVA 7,00 %	480,45 €	
Total TVA 19,60 %	89,63 €	

Total Devis TTC		7 891,04 €
Par personne		52,61 €

Echéance de la date de paiement : 14/07/2012

Si Options	H.T	(Préciser)	
		OUI	NON
DECORATION FLORALE	186,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

EN OPTION

Prestation(s) supplémentaire(s)

DECORATION FLORALE

150 personnes à partir de 17 heures 00

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

Total Option DECORATION FLORAL 186,00 € 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° CVDH1406121415
pour notre réception du Jeudi 14 Juin 2012

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 »