



GASTRONOMIA
- traiteur -

bc0150/00CH/01 Internet

DEVIS
N° 24195

€

LES VIANDES FROIDES ET PRODUITS DE LA MER

- 5.7 kg environ de marbré de boeuf aux petits légumes de saison
- 4 Kg d'émincé de blanc de poulet en "chaud froid"
- 4 Kg de Saumon à la vapeur en "chaud-froid" au Sauvignon
- 3 Kg de roast-beef rôti en gelée de porto
- 3 Kg de pavé d'agneau parfumé au thym et son jus corsé

LES SALADES COMPOSEES ET AUTRES GARNITURES

- 4 Kg de Insalata alla Checca : Salade de pâte froide Casarecce, tomate, basilic, pecorino, céleri, mozzarella, origan
- 3 Kg de salade de Curry: Riz,raisin, blanc de volaille, crevettes, amandes émondées, pousses de céleri, assaisonnement au curry
- 3 Kg d'aubergines confites à la grecque
- 3 Kg de salade Finzi : Mesclun,coeurs d'artichauts poivrades, copeaux de parmesan, huile d'olive et ciboulette au citron
- 3 kg de guacamole (purée avocat, coriandre, citron)
- 2 Kg de tarama blanc frais tradition
- 50 Blini frais tradition

LE PLAT CHAUD

- 22.1 kg environ de tourte de chèvre frais, farce de volaille et courgettes
OU
Kg de tourte feuilletée au jambon blanc et fromage

LES FROMAGES DU TERROIR ET LE PAIN DU FOURNIL

- 1 Roue de Brie de Meaux au lait cru de 3 Kgs
- 1 Plateau de fromages 10 variétés affinées par notre maître fromager
- 6 Pains aux céréales
- 20 Baguette épi "Pain blanc"

LE GOÛT DU SUR MESURE

300 Petits pains individuels ronds

LA VALSE DES DESSERTS

- 4 Tarte tropézienne de 10 couverts
- 5 Feuillantine chocolat à base de craquelin noisettes, mousse chocolat et velours chocolat, décor praligrain
- 5 Tartes feuilletées aux Abricots ou poires ou pommes, etc
- 8 Kgs de raisin blanc couvert d'Italie

GLACE A RAFRAICHIR

- 2 sac de 20 Kg de glace à rafraîchir

BOISSONS SOFTS

SEULES LES BOUTEILLES NON ENTAMEES SONT REPRISES

- 40 Thonon 1l bouteille verre (+ 8 réserve)
- 24 Badoit 1L Bouteille en verre (+ 12 réserve)
- 120 Café + sucre

BOISSONS ALCOOLISEES

SEULES LES BOUTEILLES NON ENTAMEES SONT REPRISES

- 36 Château Coutinel rouge 2002 Côtes de frontonnais "sélection Guide Hachette 2005" (+ 12 réserve)

NOTA

Nous ne prenons pas de droit de bouchon si vous souhaitez fournir vous même les boissons

MATERIEL

- 1 Location comprenant : 2 buffets de 5 ML nappés coton damassé blanc et surnappage de couleur, 4 jeux d'assiettes porcelaine blanche, 2 jeux de verre gamme Élégance, couverts inox lourd, platerie inox et verre, matériel d'office divers étuve ventilée, serviettes bleues intissé, etc

OPTION MATERIEL SI BUFFET ASSIS

15 tables rondes 10 couverts nappées avec chemin de table de couleur, 150 chaises velours rouges, 30 photophores rouges, 30 cendriers ciselés
PLUS VALUE : 1 310 € HT

PERSONNEL (3 PERSONNES)

- 2 Vacation 6 H par Maître d'hotel de 16H à 22H
- 6 Heures supplémentaires en semaine de 22H à 1H
- 1 Heures supplémentaires en semaine de 1H à 2H

- 1 Vacation 6 H par MH 2ème équipe de 17H à 23H
- 3 Heure supplémentaire par MH 2ème équipe de 23H à 2H
- 1 Prime administrative 1er Maître d'hotel

OPTION PERSONNEL (+ 3 PERSONNES) SI BUFFET ASSIS

1 Vacation 6 H par Maître d'hotel de 17H à 23H
2 Heures supplémentaires en semaine de 23H à 1H

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

2 Vacations 6 H par MH 2ème équipe de 17H à 23H
6 Heures supplémentaires MH 2ème équipe de 23H à 2H
1 Prime d'encadrement du 1er MH
PLUS VALUE : 916,50 € HT

NOTA

Si votre société ne récupère pas la TVA ou si vous êtes un particulier, vous pouvez régler directement le personnel afin de conserver une TVA à 5,5 % sur l'alimentaire et les boissons softs

DECORATION OFFERTE

- 1 Accessoirisation du buffet selon le thème

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 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 150 €HT par M3.

LIVRAISON

- 1 Livraison et Reprise - Forfait PARIS

TOTAL par PERSONNE :	44.28 Euro H.T.	TOTAL HORS TAXE	6 642.96
	52.96 Euro T.T.C.	TOTAL HORS TAXE Net	6 642.96
		TOTAL HORS TAXE à 19.60 %	6 642.96
		TOTAL TVA à 19.60 %	1 302.02

ACOMPTE VERSE
TOTAL TTC 7 944.98
NET A PAYER en Euro 7 944.98

Le devis signé avec "bon pour accord"
y compris sur conditions générales de vente au verso

Net à payer en Franc : 52115.65
Valeur d'un Euro : 6.55957

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