



Service à 20 h 00

## Buffet dîner



### Entrées en buffet

#### Entrées froides

#### **Gaspacho alle palline di capra**

Gaspacho onctueux au basilic et billes de Mozzarella di Buffala en verrine

#### **Ripieni Roman**

Petits farcis aux choix de carottes, courgettes et navets, pommes-rate à la Romaine

#### **Tartare de thon jardinier à l'estragon**

Thon Albacore, échalote ciselée, anchois, moutarde à l'ancienne, estragon et huile de sésame

#### **Tartare des garennes**

Rillettes de lapin au basilic

### Plats en buffet

#### Plats froids en buffet

#### **Chiffonnade de Rôti de Bœuf rôti aux herbes de Provence**

Fines tranches de filet de boeuf cuit au four, et léger filet d'huile d'olive et herbes de provence. Pomme ratte à la peau, ciboulette.

#### **Délice de saumon aux asperges et basilic en buffet**

Asperges vertes blanchies, saumon fumé et crème fraîche

#### **Emincé de poulet Tikka mariné et marqué au grill**

Filets de poulet mariné à l'indienne et cuit au grill. Panaché de Légumes croquants au Safran.

#### **Filets de rougets sur tapenade**

Filets de rouget-barbets poêlés à l'huile d'olive vierge, tapenade d'olives noires.

### Salades composées

**Bodega de Tomate Bufala**

Tomate Grappa Mozzarella Bufala, Basilic frais, huile d'olive, câpres

**Bodega Toscane**

Salade de fusilli au Pistou, légumes confits et pignons de Pin

Fromage

## Plateau de l'Affineur

**Palette Fromagère buffet**

Présentation de fromages du moment, Pain divers, beurre, chutney et fruits secs.

Desserts

## Fraîcheur fruité

**Cassolette de crème brûlée à la lavande**

Mélange de jaunes d'oeufs de sucre et de fleurs de lavande.

**Jatte de salade de fruits de saison**

Fruits de Saison émincés, menthe fraîche et sirop de cassonade

**Mini Tiramisu fruité**

Verinne de Tiramisu au spéculos et framboises

**Tarte au citron meringué**

Tarte au citron et meringue soufflée

## BOISSON



## Eaux Minérales

34 Eau de source 1,5 L

34 Badoit 1 L

12 Perrier 1L

plus 17 en réserve

plus 17 en réserve

plus 6 en réserve

## Soft drinks

12 Jus de pomme bocal

12 Jus d'oranges bocal

plus 6 en réserve

plus 6 en réserve

12 Coca-Cola zéro 1 L 5  
12 Coca-Cola 1 L 5

plus 6 en réserve  
plus 6 en réserve

Glace à frapper

5 Sac de glace à frapper (20Kg)

plus 3 en réserve

### Option(s) retenue(s) en supplément Boisson

Service à 12 h 00

Vin

20 Macon Buissières (Domaine Baptista)

plus 8 en réserve

16 Côtes de Provence rosé (Domaine Valette)

plus 6 en réserve

16 Sauvignon Blanc (Domaine du Colombier)

plus 6 en réserve

## PERSONNEL



<b>1 Office</b>	de 17 heure	à 00 heure
<b>1 Maître-d'hôtel</b>	de 17 heure	à 00 heure
<b>5 Maître-d'hôtel</b>	de 18 heure	à 00 heure
<b>1 Office</b>	de 18 heure	à 00 heure

(Au-delà, les heures supplémentaires de jour seront facturées à 40.00 Euros HT ; les heures supplémentaires de nuit seront facturées à 55.00 Euros HT).

## MATERIEL



### Collection Roses de France

16 Nappe(s) Rond Blanc ou couleur (ø 2,16 m) (CRF)  
5 Nappe(s) buffet Blanc ou couleur 6 m (CRF)

### Molletons - Juponnages - Feu

5 Molleton au ML (1,30 m de large)

<b>Couverts inox</b>	384 Fourchette Dessert Inox 384 Couteau Dessert / Fromage Inox 256 Cuillère Dessert Inox 128 Cuillère Moka Inox
<b>Plats Inox</b>	5 Plateau Rectangulaire (30 X 40 cm) Inox
<b>Verres Coupes Flûtes</b>	384 Verre Napoli x 24 (24 cl)
<b>Accessoires &amp; Plats en Verre</b>	23 Plat carré noir transparent avec bord 35 x 35 cm 23 Assiette de présentation Noire ø 32 cm 12 Saladier Bulles Petit (ø 29cm) 12 Plat Carré Transparent (40 X 40) 12 Broc (2 Litres)
<b>Collection Clara (blanche)</b>	512 Assiette Lunch (CC)
<b>Froid Office</b>	5 Bac à Glace (60 x40 cm)
<b>Nappage serviettes papier</b>	556 Serviettes ouatos 15X15
<b>Livraison - Reprise Materiel</b>	5 Livraison et reprise sur le lieu de réception

## LIVRAISON

Livraison à partir de 17 heures 00 et reprise le lendemain

Emplacement de  
votre Logo

Mise à jour du Vendredi 12 Janvier 2018

Référence BAF20061812

Buffet dîner, pour DROLE DE DRAME, le Mercredi 20 Juin 2018, regroupant 128 personnes

## Récapitulatif

Devis	H.T.	T.T.C.	par personne
Alimentaire	4 781,71 €	5 259,88 €	41,09 € TTC
Boisson	1 658,80 €	1 892,46 €	14,78 € TTC
Matériel	2 266,13 €	2 492,74 €	19,47 € TTC
Personnel	2 144,00 €	2 358,40 €	18,43 € TTC
Transport	35,29 €	38,82 €	0,30 € TTC
<b>Total Devis</b>	<b>10 885,93 €</b>	<b>12 042,30 €</b>	
<b>Par personne</b>	<b>85,05 €</b>	<b>94,08 €</b>	

Si Options

H.T.

(Préciser)

OUI

NON

# Conditions générales de vente

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 d'un acompte de 50% du montant (taxes comprises) de notre devis, le solde TTC à réception de la facture.

4-L'acompte versé sera restitué en cas de résiliation unilatérale, non justifiée et de notre fait. En revanche, la résiliation par le client entraîne la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire irréductible.

5-Le solde est réglable à réception de facture.

6-Les prix de nos devis sont fermes, sauf modification du taux de TVA en vigueur.

7-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.

8-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.

9-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.

10-En cas de location de salle, le client doit prendre toutes dispositions pour l'assurance des lieux. Conformément aux usages de la profession, les montants du devis et de la facture sont majorés de la participation aux frais de fonctionnement des équipements réclamés à . par le gestionnaire de la salle de réception. Le taux de participation à votre charge est variable suivant les lieux.

11-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 dérogée encas de vol, perte ou dégradation de ceux-ci.

12-Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

13-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...)

14-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. « 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 :

Votre raison sociale, votre RCS, votre adresse et vore

ou par mail :

votre email

Je, soussigné, M.

donne mon accord sur votre proposition BAF20061812 d'un montant de 10 885,93€,  
regroupant 128 personnes

et concernant notre réception du Mercredi 20 Juin 2018

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 : 5 jours ouvrables avant la réception

Je vous prie de trouver, ci-joint, un chèque d'acompte d'un montant de 5 442,97 €  
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 »*