



Césarum
Jules CÉSAR
12, Voie Romaine
34783 PETITBONOM

Tél D :
Tél B : 0634294297
Tél P :
email : jc@cesarum.com

POP Traiteur
5, rue de la Popote
47820 Potofeu

Tél : 06 45 34 34 34
Mail : iggyt@poptraiteur.fr
<http://www.entre-mets.fr/>

Nous avons bien noté de prévoir des réserves pour vos boissons

Devis réalisé par Alain Fini
Directeur Commercial

Réf. Devis : CAF270619142

Tél. : 06 59 39 98 88
Email : hp@desid.fr

du : 23/04/2019



l'événement

Cocktail dînatoire

Date de réception

Jeudi 27 Juin 2019

Nombre de convives

134 personnes

Lieu de la réception

**Césarum
12, Voie Romaine
34783 PETITBONOM**

Horaires de réception

20 h 00 à 23 h 00

Organisation

Livraison du matériel	18 h 00
Arrivée du personnel	18 h 00
Livraison de l'alimentaire	18 h 20
Tout est prêt	19 h 55
Arrivée des invités	20 h 00
Départ des invités	23 h 00
Départ du personnel	00 h 00

Service à 20 h 00 - Comprenant : 20 pièce(s) par personne

Cocktail dînatoire



Salés Froids

3.7 Pièce(s) par personne

Créa tradi (495 Pièces)

70 Brochettes chèvre courgette et poivron grillés

Mille-feuilles de chèvre frais entre courgette et pivron grillés (21 grs.)

70 Brochettes d'Antipastis

Brochette d'Antipasti de Courgette, Aubergines, Champignons et tomates séchées marquées au grill.

70 Brochettes estivales

Brochette de Melon et jambon cru

70 Brouillades d'œufs aux Truffes en coquilles

Oeufs brouillés aux truffes et herbes fraîches, remis en coquille

70 Cake ardéchois

Cake salé chèvre / tomate

70 Coupelles d'artichauts poivrades façon Napoli

"Artichaut violet de Provence" rapidement cuit poivré, simplement assaisonné et mariné.

75 Soupes froide de melon au Muscat de Rivesaltes (Offert)

Crème de Melon allongée au Rivesaltes



6.1 Pièce(s) par personne

Créa salé froid (812 Pièces)

116 Canapé Génovès

Tartare de thon blanc, tomates, échalote et cumin.

116 Scarabéo

Pain de mie aux céréales, Fromage aux herbes fraîches, tomate cerise, olives noir.

116 Stick Abricotpic

Pic de jambon sec et abricot moelleux

116 Stick Abricotpic (Offert)

Pic de jambon sec et abricot moelleux

116 Stick pomodore

Pic de tomate cerise au miel basilic et sésame

116 Toast terroir

Fromage frais aux herbes du sud, fine tranche de jambon sec, tomate, estragon et pétales de bleuet.

116 Tramezzino copa di verde

Coppa et salades mélangées



2.6 Pièce(s) par personne

Créa délice (342 Pièces)

- 52 Carpaccio parmigiano
Carpaccio de Bœuf de l'Aubrac et copeaux de parmesan
- 52 Carpaccio Sain-Jaques au gingembre
Carpaccio de noix de Saint-Jacques mariné au citron et au gingembre, nappage baies roses.
- 67 Petite soupe de melon à la menthe
Compotée de melon au gingembre et menthe fraîche.
- 61 Poulet Chichaoua
Poulet à l'oriental et aux mangues dressé sur petite coupelle ou cuillères en bois étuvé
- 48 Tartare de saumon Narvik
Tartare de saumon Norvegien haché coutelas avec assaisonnement Gravelax.
- 62 Tortilla champignon-truffe
Compotée de champignons à l'huile de truffe sur tortilla



1.7 Pièce(s) par personne

Créa prestige (231 Pièces)

- 38 Godet ratatouille oeuf de caille
Mini godet en pâte de pain aux épinards et tomates , ratatouille aux épices et oeuf de caille.
- 41 Pics de saumon mariné
Brochette de saumon fumé et mariné à l'aneth
- 35 Portefeilles carotte au Tartare de saumon
Tagliatelle de carotte et tartare de Saumon à l'échalotte et herbes fraîches en stick
- 41 Portefeilles de crevette au sésame
Crevette marinée roulé dans des graines de sésame doré, bourse de radis blanc et bille de carotte croquante
- 40 Portefeilles fraîcheur
Bourse de radis blanc, crevette, feuille de menthe fraîche
- 36 Saumon del sol
Canapé de saumon fumé sur blini et sur lit de Gravalax, bille de concombre.



Sucrés

6 Pièce(s) par personne

Créa gourmand (800 Pièces)

- 112 Citron-meringuée
Tartelettes au citron meringuée
- 119 Florentin caramel beurre salé
Florentin caramel beurre salé
- 110 Florentin Chocolat (Offert)
Florentin Chocolat
- 118 Mini Bavaoïs variés
Assortiment de mini bavaoïs à la framboise, au citron, à l'orange à l'ananas, aux groseilles...
- 110 Oursons Guimauve
Guimauve recouverte de chocolat au lait
- 112 Stick guimauve
Brochette Guimauve et Fruits Rouges
- 119 Verrine de salade de fruits de saison
Fruits de Saison émincés en verrine



BOISSON



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

Eaux Minérales

8 Perrier 1L	plus 3 en réserve
8 Evian	plus 3 en réserve
8 Badoit verre	plus 3 en réserve

Soft drinks

11 Jus d'oranges bocal	plus 4 en réserve
11 Coca-Cola 1 L 5	plus 4 en réserve

Glace à frapper

2 Sac de glace à frapper (20Kg)

Option(s) retenue(s) en supplément Boisson

Service à 20 h 00

Champagne et alcools

33 Champagne Grande réserve	plus 13 en réserve
6 Vodka Stolichnaya 40° 70 CL	plus 2 en réserve
6 Whisky J&B 40° 100 CL	plus 2 en réserve
6 Sauvignon Blanc (Domaine du Colombier)	plus 2 en réserve
11 Pinot Gris (Domaine Jux)	plus 4 en réserve

PERSONNEL



1 Maître-d'hôtel Responsable	de	17 heure	à	01 heure
2 Office	de	18 heure	à	00 heure
2 Maître-d'hôtel	de	18 heure	à	00 heure

Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées

:

Heure supplémentaire de jour par personne : 25 €. HT.
Heure supplémentaire denuit par personne : 35 €. HT.

MATERIEL



Buffets	2 Buffet 4 m
Collection Roses de France	2 Nappe(s) buffet Blanc ou couleur 6 m (CRF)
Service et Accessoires Divers Inox	2 Seau Champagne Inox
Couverts de Service Inox	2 Cuillère Glace Inox
Couverts inox	134 Cuillère Moka Inox
Plats Inox	3 Plateau à Anses (56 X 34 cm) Inox 2 Plateau de Service (ø 40 cm) Inox
Verres Coupes Flûtes	268 Verre Mixte x 25 (18 cl) 134 Verre Whisky x 36 (29 cl)
Collection Murano	67 Assiette Présentation (ø 36 cm) (CM)
Accessoires & Plats en Verre	19 Plat Carré Transp. (35 x 35) 2 Plat Carré Transparent (40 X 40) 2 Broc (2 Litres)
Collection Clara (blanche)	134 Tasse à Café (CC) 134 Sous tasse à Café (CC)
Froid Office	2 Bac à Glace (60 x40 cm)
Consommables	11 Tapis de sol ML (1,00m Large) 11 Sacs Poubelles (100 Litres)
Nappage serviettes papier	536 Serviettes ouatos 15X15
Livraison - Reprise Materiel	1 Livraison et reprise sur le lieu de réception

Option(s) retenue(s) en suppléments Materiel

Champagne et alcools

Service et Accessoires Divers Inox	1 Seau Champagne Inox
Verres Coupes Flûtes	268 Coupe Champagne x 25 (13 cl)
	134 Verre Whisky x 36 (29 cl)
Consommables	268 Serviettes Papier Cocktail
Couverts de Service Inox	1 Cuillère Glace Inox

LIVRAISON



Livraison à partir de 17 heures 00 et reprise le lendemain



Mise à jour du Mercredi 15 Mai 2019

Référence CAF270619142

Cocktail dînatoire, pour Césarum, le Jeudi 27 Juin 2019, regroupant 134 personnes

RECAPITULATIF

Devis	H.T.	T.T.C.	par personne
Alimentaire	3 110,36 €	3 421,40 €	25,53 € TTC
Boisson	2 006,64 €	2 377,88 €	17,75 € TTC
Matériel	1 028,51 €	1 131,36 €	8,44 € TTC
Personnel	1 138,89 €	1 252,78 €	9,35 € TTC
Transport	94,74 €	104,21 €	0,78 € TTC
Total Devis	7 379,14 €	8 287,63 €	
Par personne	55,07 €	61,85 €	

Si Options

	H.T.	par personne/HT	(Préciser)	
			OUI	NON
Matériel de Sonorisation et éclairage	1 001,43 €	7,47 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Banc d'huîtres	1 470,50 €	10,97 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pilotage de drone	141,18 €	1,05 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Décoration florale en Buffet	571,43 €	4,26 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OPTION(S) SUPPLEMENTAIRE(S) EN ATTENTE

Matériel de Sonorisation et éclairage

20 heure 00

15 PAR 38 octogonaux

Lampe 120 Watts - 31

6 Pieds d'enceinte

HP-PTM

6 Pieds d'éclairages

MANFROTTO - HEAVY DUTY, Pied de lumière Grande stabilité. Hauteur 3 mètres

6 Enceintes auto amplifiées RCF ART 310A

Enceinte active 2 voies, dôme 1 pouce, boomer 10 pouces, 350 watts, amplification numérique

4 Projecteurs à effets MARTIN

Projecteur multifaisceaux. Mode musical. 100 Watts

3 Micro(s) filaire(s) SENNHEISER E-835

Micro voix

2 Stroboscope 750 Watts

1 Kit de raccord pour Ipod, PC, Mac, lecteur MP3

1 Kit câblage SONO

1 Kit câblage

1 Double lecteur CD DENON DND-4000

Double lecteur CD pour DJ, Loop

1 DJM 500 PIONEER

Console DJ Analogique 4 voies, 4 lines - 3 phonos - 2 mic, 2 compteurs BPM

Total Option Matériel de Sonorisation et éclairage = 1 001,43 € HT

20 heure 00

Suppléments Alimentaire

50 pièce(s) de Animation dégustation de Poissons Fumés et Marinés sur bancs de glace, blinis chauds réalisés sur place

Chiffonnade de Saumon mariné à la fleur de Badiane, crème de ciboulette. Carpaccio de Saint-Jacques, marinade d'agrumes. Tartare de saumon / Dorade aux baies roses. Saumon fumé de Norvège. Tartare de harengs marinés. Pomme grenaille, œufs de saumon et crème. Tarama, Tarama blanc, Fromage Frais, crème de ciboulette, Beurre demi-sel

360 pièce(s) de Animation en dégustation d'huîtres sur banc de glace

Huîtres Saint-Vaast moyennes (Médaille d'Or 2013), ouvertes en live par un écailler. Pain de seigle, vinaigre à l'échalote, citron...

Suppléments Boisson

16 Sauvignon Blanc (Domaine du Colombier)

(Offert))

Suppléments Materiel

2 Buffet au ML x 1m de Large

134 Fourchette Huîtres / Coupante Inox

134 Verre INAO (21 cl)

2 laquefoli (1mX1m30) X3

Suppléments Personnel

1 Ecailler

Total Option Banc d'huîtres = 1 470,50 € HT

Pilotage de drone

20 heure 00

1 Initiation(s) de vos invités au pilotage de drone

Décollage, stabilisation, rotations, circuits, vol stationnaire et enfin atterrissage durant 30 minutes par personne. Animation ludique qui amusera beaucoup vos invités. Caution de 600€. 120,00 € HT la demi-heure

Total Option Pilotage de drone = 141,18 € HT

Décoration florale en Buffet

20 heure 00

4 Pouf(s) de table(s)

2 Composition(s) de Buffet(s)

Nous vous recommandons vivement nos fleuristes bourrées de talent qui sauront parfaitement concevoir votre décor végétal en fonction de vos envies.

Total Option Décoration florale en Buffet = 571,43 € HT



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 8 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 stipulé dans votre bon de commande, 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 POP Traiteur. 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 : POP Traiteur
5, rue de la Popote
47820 Potofeu

ou par mail : iggyt@poptraiteur.fr

Je, soussigné, M.

Donne mon accord sur votre proposition n° CAF270619142 d'un montant de 7 379,14€ HT, (8 287,63€ TTC,)
Concernant notre réception du Jeudi 27 Juin 2019
Regroupant 134 personnes

J'ai pris connaissance de vos conditions générales de vente et 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, mon règlement pour acompte d'un montant de **4 143,81 €** 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 »