



Césarum
Monsieur Jules CÉSAR

12, Voie Romaine
75007 PARIS

Tél D : 0634294297

Tél B : 0659399888

Tél P :

email : jc@cesarum.com

POP Traiteur
5, rue de la Popote
47820 Potofeu

Tél : 03 45 34 34 34
Mail : iggy@poptraiteur.fr
<http://www.desid.fr/>

Devis réalisé par Alain Fini
Directeur Commercial

Tél. : 06 59 39 98 88

Email : af@orange.fr

Réf. Devis : CAF190919186

du : 30/06/2019



l'événement

Cocktail Dînatoire Bio-Prestige

Date de réception

Jeudi 19 Septembre 2019

Nombre de convives

134 personnes

Lieu de la réception

**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

ALIMENTAIRE

Service à 20 h 00 - Comprenant : 21 pièce(s) par personne



Salés Froids

1.7 Pièce(s) par personne

Surprise (225 Pièces)

225 Surprise polaire truite fumée et raifort

Pain nordique à la truite fumée et moutarde au raifort.



2.5 Pièce(s) par personne

Mini sandwiches (338 Pièces)

169 Mini- Bagels Buffala

Pancetta, tomate et mozzarella

169 Mini- Bagels gourmands

Saumon fumé, fromage frais, miel et oignons.



1.7 Pièce(s) par personne

Créa tradi (224 Pièces)

112 Bouchées saumon jardinier

Mini cassolette de pointes d'asperges al-dente, saumon fumé et crème mousseline

112 Brochettes d'Antipastis

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



5.6 Pièce(s) par personne

Créa salé froid (750 Pièces)

150 Concombre-crevette-saumon

Brochette de mini rouleaux de concombre farci de saumon et crevette.

150 Goût du terroir

Pain d'épice, foie gras artisanal du Périgord, porto, sel de Guérande et poivre mignonette.

150 Stick Abricotpic

Pic de jambon sec et abricot moelleux

150 Stick pomodore

Pic de tomate cerise au miel basilic et sésame

150 Toast terroir

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



1.4 Pièce(s) par personne

Créa délice (188 Pièces)

94 Tartare aux deux saumons

Tartare de saumon cru et saumon fumé hachés coutelas assaisonné à l'huile d'olive et citron

94 Tartare de saumon Narvik

Tartare de saumon Norvégien haché coutelas avec assaisonnement Gravelax.



1.4 Pièce(s) par personne

Créa prestige (188 Pièces)

94 Portefeuilles carotte au Tartare de saumon

Tagliatelle de carotte et tartare de Saumon à l'échalotte et herbes fraîches en stick

94 Saumon jardinier

Blinis au Gravelax, médaillon de radis noir, roulade de Saumon fumé, graines de pavot bleu



1.2 Pièce(s) par personne

Croquons l'Asie (166 Pièces)

83 Mini nems au crabe

Mini nems au crabe, soja, salade et carotes, servis chaud

83 Mini Samoussa

Mini Samoussa de légumes et son chutney Mangues-oignons rouges, servis chaud



Sucrés

5.5 Pièce(s) par personne

Créa gourmand (738 Pièces)

123 Babakool

Mini Baba au Rhum

123 Brochette d'ananas au naturel

Brochette d'Ananas frais

123 Choco-fraise blanc

Fraise au Chocolat Blanc

123 Dévotes Chocolat

Mini religieusechocolat

123 Mini Bavaois variés

Assortiment de mini bavaois à la framboise, au citron, à l'orange à l'ananas, aux groseilles...

123 Oursons Guimauve

Guimauve recouverte de choclat au lait



BOISSON



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

Eaux Minérales

12 Evian
8 Perrier 1L
8 Badoit verre

plus 5 en réserve
plus 3 en réserve
plus 3 en réserve

Soft drinks

11 Jus d'oranges bocal
11 Coca-Cola 1 L 5

plus 4 en réserve
plus 4 en réserve

Glace à frapper

2 Sac de glace à frapper (20Kg)

plus 1 en réserve

Option(s) retenue(s) en supplément Boisson

Service à 20 h 00

Champagne et alcools

33 Champagne Grande réserve
6 Whisky J&B 40° 100 CL
6 Sauvignon Blanc
11 Pinot Gris

plus 13 en réserve
plus 2 en réserve
plus 2 en réserve
plus 4 en réserve

PERSONNEL



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

Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées

:

Heure supplémentaire de jour par personne : 35 € HT.
Heure supplémentaire denuit par personne : 45 € HT.

MATERIEL



Buffets	2 Buffet 4 m
Nappage Blanc	2 Nappe(s) buffet Blanc 6 m
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

Verres Coupes Flûtes	2 Plateau de Service (ø 40 cm) Inox 268 Verre Mixte x 25 (18 cl) 134 Verre Whisky x 36 (29 cl)
Accessoires & Plats en Verre	19 Plat Carré Transp. (35 x 35) 2 Plat Carré Transparent (40 X 40) 2 Broc (2 Litres)
Collection Classique 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 14 heures 00 et reprise le lendemain



Césarum

Monsieur Jules CÉSAR

12, Voie Romaine

75007 PARIS

Devis du Dimanche 07 Juillet 2019

Référence CAF190919186

Cocktail Dînatoire Bio-Prestige, pour Césarum, le Jeudi 19 Septembre 2019, regroupant 134 personnes

RECAPITULATIF

Devis	H.T	TVA	T.T.C
Alimentaire	3 787,21 €		4 165,93 €
Boisson	1 891,84 €		2 238,04 €
Matériel	1 251,34 €		1 376,47 €
Personnel	2 630,00 €		2 893,00 €
Transport	60,00 €		66,00 €

Total Devis HT 9 620,39 €

TOTAL DEVIS SUPPORTANT TVA 10,00

8 050,23 €

TOTAL DEVIS SUPPORTANT TVA 20,00

1 570,16 €

Total Devis HT

9 620,39 €

Par personne

71,79 €

Total TVA 10,00 %

805,02 €

Total TVA 20,00 %

314,03 €

Total Devis TTC

10 739,44 €

Par personne

80,15 €

Echéance de la date de paiement : 19/10/2019

Si Options	H.T	HT/pers.	(Préciser)	
			OUI	NON
Matériel de Sonorisation et éclairage	1 402,00 €	10,78 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Banc d'huîtres	1 559,86 €	12,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Agent(s) de sécurité	428,57 €	214,29 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Service voiturier	300,00 €	15,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nails Bar	360,00 €	18,00 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Décoration florale en Buffet	240,00 €	1,79 €	<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 = 1 402,00 € HT

20 heure 00

Suppléments Alimentaire**390 pièce(s) de L'écailler de Saint Vaast (équivalent à 3 pièces par personne)****Suppléments Boisson****16 Sauvignon Blanc****Suppléments Materiel**

2 Buffet au ML x 1m de Large

130 Fourchette Huîtres / Coupante Inox

130 Verre INAO (21 cl)

2 laquefoli (1mX1m30) X3

Suppléments Personnel**1 Ecailler***Total Option Banc d'huîtres = 1 559,86 € HT***Agent(s) de sécurité**

20 heure 00

2 Agent(s) de prévention et de sécurité*L'agent de sécurité a pour fonction d'assurer la sécurité des invités, des entrées et des biens meubles etc. Son travail consiste principalement en des missions d'accueil et de contrôle d'accès, de ronde de surveillance, de contrôle du respect des consignes de sécurité**Total Option Agent(s) de sécurité = 428,57 € HT***Service voiturier**

19 heure 30

1 Voiturier(s)*Un service voiturier permettant à vos invités de ne pas perdre leur temps à trouver une place en leur évitant de se soucier des problèmes de parking. Stationnement et restitution des véhicules.**Total Option Service voiturier = 300,00 € HT***Nails Bar**

20 heure 00

1 Manucure(s)*Bar à ongles girly, chic et tendance avec artistes qui s'occupent de vos invités : limage, polissage et pose de vernis.**Total Option Nails Bar = 360,00 € HT*

20 heure 00

1 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 = 240,00 € 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 déchargée 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 : iggy@poptraiteur.fr

Je, soussigné, M.

Donne mon accord sur votre proposition n° CAF190919186 d'un montant de 9 620,39€ HT, (10 739,44€ TTC,)
Concernant notre réception du Jeudi 19 Septembre 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 : **5 369,72 €**
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 »