

un logiciel ultra-rapide,
facile, complet, générateur
de profit et sur-mesure



Prendre en charge la conception, la production, la livraison, la mise en place et le service d'un cocktail d'un repas ou d'un buffet lors de manifestations diverses, n'est pas une mince affaire.

Si le marché du traiteur enregistre un volume d'affaires en progression, les professionnels doivent toujours composer avec une conjoncture économique incertaine et un environnement concurrentiel.

Principaux cœurs de cible des traiteurs, les entreprises et les particuliers tendent aujourd'hui à réduire leurs frais et recherchent des offres traiteurs diversifiées et commercialisées à des prix compétitifs.

Pour élargir leurs tâches, ces artisans traiteurs se doivent de trouver des relais de croissance en vue de séduire une nouvelle clientèle.

desid.fr

hp@desid.fr

06 59 39 98 88

Le Traiteur Organisateur de Réceptions (T.O.R) en 2019

Tout l'enjeu est de s'adapter à l'évolution des modes de consommation par :

- la diversification et l'aptitude à renouveler l'offre culinaire basée sur des produits régionaux sains, frais et de saison,
- le développement d'une gamme de plats préparés prêts à consommer,
- la présentation des produits dans des formats adaptés,
- la capacité à proposer des prestations annexes : organisation complète de réceptions (décoration, salle, services, animations et toutes les options souhaitées) en passant par la livraison à domicile ou sur le lieu de travail.

Le rôle du traiteur aujourd'hui :

- Conseil au client
- Planification de l'événement et de son déroulement
- Définition des besoins en personnel et en matériel
- Rédaction de l'offre en fonction du cahier des charges
- Organisation des prestations annexes (location de salle, décoration, matériel d'animation, ...)
- Choix de fournisseurs complémentaires (éventuellement)

Les aptitudes nécessaires :

- Savoir élaborer l'offre commerciale
- Savoir élaborer la démarche marketing
- Savoir gérer les stocks et les approvisionnements
- Savoir gérer sa comptabilité et l'activité financière
- Savoir organiser des équipes (permanents et extras)

Compétences principales

Pour exercer au mieux son métier, le traiteur doit posséder les compétences suivantes :

Compétences techniques et fonctionnelles

- Garantir la qualité de la production culinaire
- Élaborer une offre commerciale
- Garantir la sécurité alimentaire
- Faire preuve de créativité tout en respectant le besoin exprimé du client
- Élaborer une politique de développement commercial
- Se donner des indicateurs de suivi commercial et de performance économique
- Anticiper les dysfonctionnements
- Développer un goût artistique (décoration des plats, des buffets et des locaux)
- Analyser les incidents et mettre en place des actions correctives
- S'entourer des expertises et compétences nécessaires
- Négocier avec le client, les fournisseurs, les sous-traitants, ...
- Travailler en temps réel et en temps différé

Compétences relationnelles primordiales

- Faire preuve de sens commercial
- Adapter son comportement et son offre commerciale à la diversité des commandes
- Personnaliser la relation client
- Faire preuve de discrétion dans la gestion de la réception
- Créer à la demande une ambiance particulière
- Manager des équipes de taille et composition variable

Des outils informatiques pour vous changer la vie

- Outil de réalisation de fiches techniques
- Outil gestion de la relation client (CRM)
- Outil de rédaction des demandes et devis
- Outil de réalisation des bons de commandes
- Outil de gestion de la logistique
- Outil de facturation
- Outils marketing et analyses

***SMTO la 1ère plateforme intelligente de Gestion
100% traiteur et organisateur d'événements***



la Solution Métier pour Traiteur - Organisateur de réception

Ce programme dédiée 100% aux traiteurs organisateurs de réceptions, a été conçu avec eux, voir par eux ...

SMTO est un outil de gestion commerciale très complet que les équipes utilisent réellement. Il est ludique et facile pour tout le monde, il permet de collaborer entre tous les postes de chacun, de se concentrer sur l'essentiel et d'en faire plus au travail.

C'est le premier outil de ce genre et il vous expose exactement la situation commerciale de votre activité d'un seul coup d'œil.

Il vous permettra de vous débarrasser de anciens outils éparpillés, longs et laborieux, de réduire les réunions et les heures de bricoles sur vos ordinateurs, de rencontrer plus souvent vos prospectes/clients et d'éprouver la satisfaction de la validation après achèvement.

Intuitif il permettra aux équipes nubles de se former au métier instinctivement. Pas besoin d'être un génie de l'informatique pour l'exploiter, il pense à tout et n'oublie rien, il évite de perdre de l'argent grâce à ses signaux d'alerte et aux suivis des marges en temps réel. Enfin il exécutera les tâches pour chaque postes (commerciaux, opérationnels, financiers et marketing) en un temps record.

En conclusion, c'est l'outil qui vous permettra de faire votre cœur de métier sans devoir vous soucier des tâches administratives, commerciales et logistiques.

Gagner du temps, réduire ses charges ...

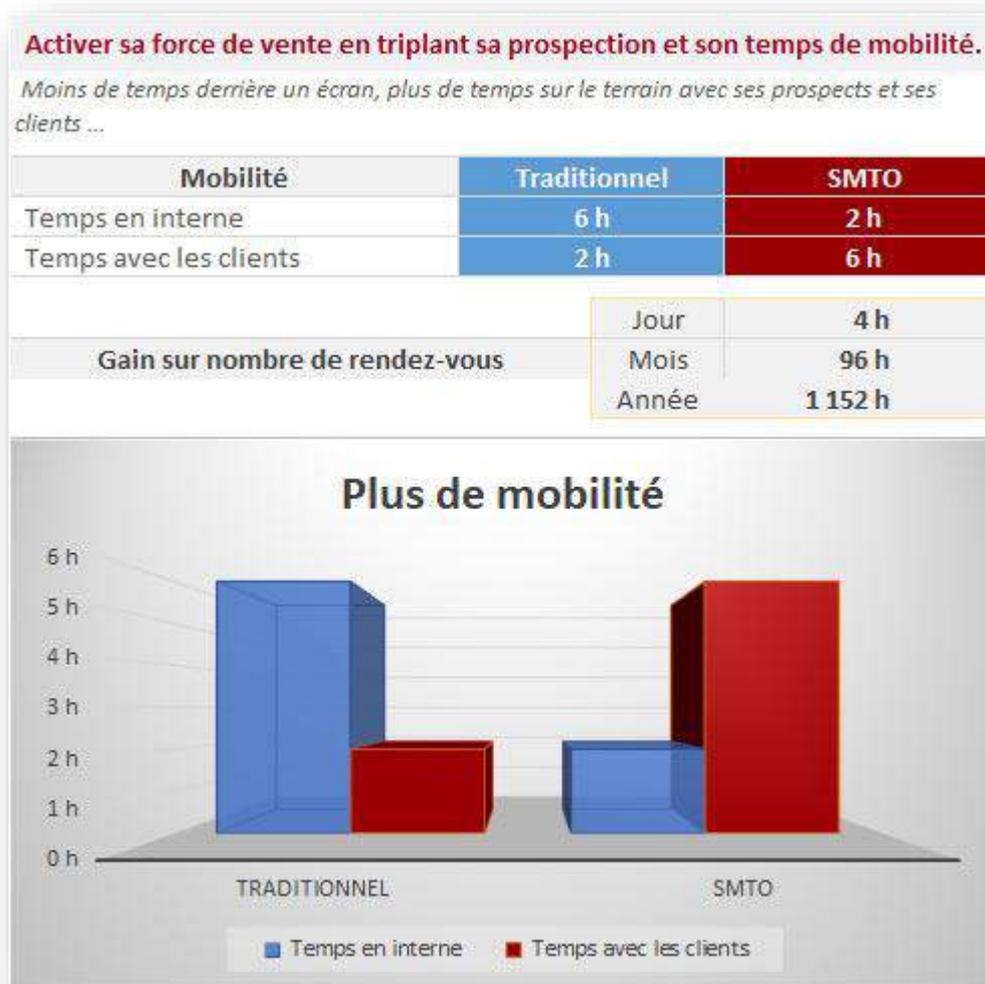
Les entreprises qui se développent aujourd'hui, ont de plus en plus besoins d'outils de pilotage, pour arriver à réduire leurs charges et gagner plus sur des marchés où la concurrence est serrée.

Une enquête auprès de nos clients nous a permis d'obtenir des informations recentrées sur leurs priorités. D'une manière générale le temps et l'argent dépensé aux tâches administratives les handicapent terriblement et ils sont en demande de solutions.

Les résultats qu'ils obtiennent grâce à l'utilisation de nos logiciels leur permet de donner du temps à leur force de ventes

Les résultats de cette enquête, montrent que, pour la majorité des participants, le retour sur investissement moyen de chaque projet impliquant un logiciel SMTO se situe entre 30 et 50 %, avec un retour de plus de 80 % pour certains projets.

Cette enquête nous a permis d'obtenir des informations recentrées sur les priorités de nos clients et les résultats qu'ils obtiennent grâce à l'utilisation de nos logiciels dans des périodes récessives ainsi qu'à les rendre plus réactives pour l'avenir.



2 heures par jour pour faire ce que vous réalisez habituellement en 6 heures...une seule manipulation administre automatiquement les devis, la logistique, les commandes et bons d'ordres, les fournisseurs, la production, les lieux, les plannings, les marges, les factures et même les exports comptable...

Les commerciaux sur le terrain ...

La formation d'un poste de commercial dans ces professions d'organisation est si complexe qu'en général, il est préférable de débaucher un commercial expérimenté souvent très cher plutôt qu'un novice plein d'ambition.

Conçue par des professionnels de l'événement, l'architecture du programme a été structurée sur un déploiement ordonné pédagogique des prestations (Renseignements, compositions de menus, synthèse globale, édition, commandes, factures).

Suivant une marche en avant corrélative au métier, les tâches les plus courantes sont automatisées au maximum.

D'autre part, notre programme a été développé de façon à prendre en compte automatiquement tous les éléments de cotations pour qu'aucun oubli ne soit possible, permettant ainsi une approche pédagogique métier parfaite pour des recrutements de jeunes commerciaux.

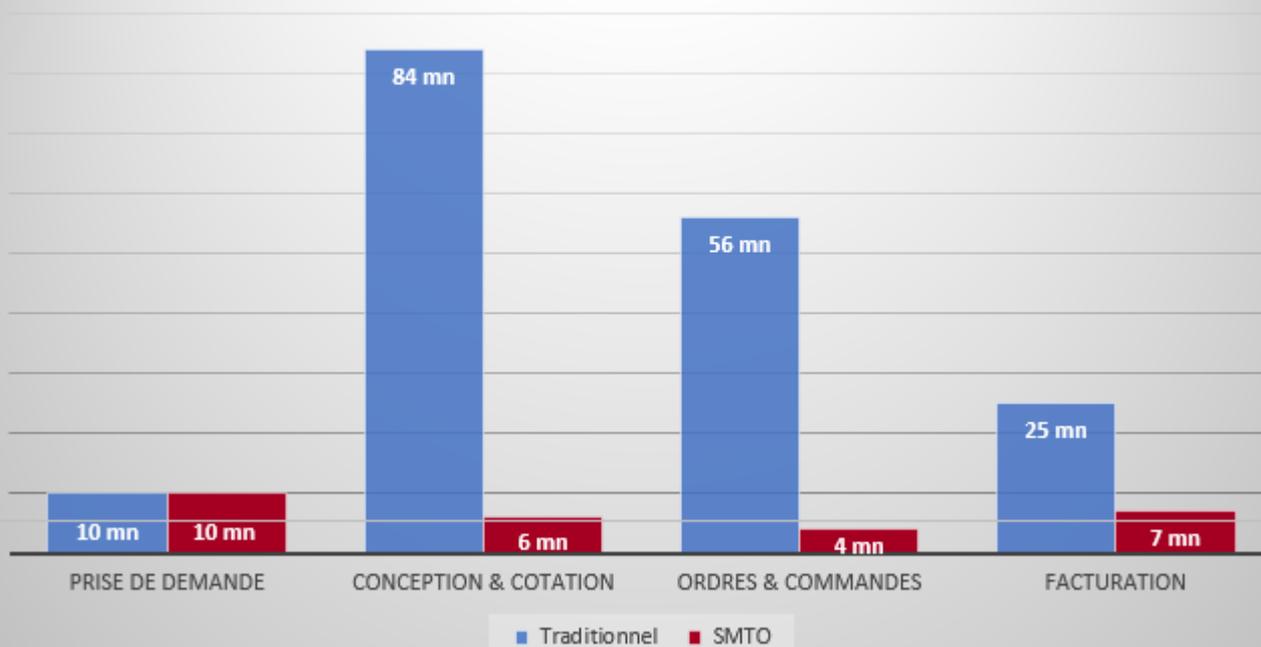
La formation est réduite au minimum et ne doit pas excéder quelques jours.

Gains de temps et meilleure productivité pour une société réalisant un CA annuel d'environ 500 K€.

Evaluation faite sur une moyenne de 3 réceptions/jour, 5 jours/semaine pour 10 mois pleins. L'économie se chiffre à plus de 30 K€/an, soit 7,9% du CA

Moyenne par affaire	Traditionnel		SMTO		Gain sur timing	Gain sur budget	
	Temps de réalisation	Coût	Temps de réalisation	Coût			
Prise de demande	10 mn	4,05 €	10 mn	4,05 €	0 mn	0,00 €	
Conception & cotation *	84 mn	34,02 €	6 mn	2,43 €	78 mn	22,62 €	
Ordres & commandes	56 mn	22,68 €	4 mn	1,62 €	52 mn	15,08 €	
Facturation	25 mn	10,13 €	7 mn	2,84 €	18 mn	5,22 €	
TOTAL/JOUR	2 h 55mn	70,87	27 mn	10,94	2 h 28mn	59,94 €	
Gains et rendements sur une moyenne de 3 réceptions/jour					Jour	12 h	180 €
					Mois	148 h	3 956 €
					Année	1 776 h	39 559 €

Gain de temps important



* Des études que nous avons fait réaliser, tendent à prouver que la rédaction et cotation d'une proposition commerciale pour les TOR reviendrait entre 28 à 38 € par devis réalisé.

SMTO ramène celles-ci à 2,50 € par proposition. Une économie non négligeable ...

SMTO est facile à exploiter et vous ne serez jamais perdu.

Parce que les traiteurs ne sont pas des informaticiens, l'effort est fait chez nos techniciens, à rendre toutes nos applications faciles à exécuter, voire ludiques.

Multi « tutos » et vidéo explicites pour maîtriser rapidement nos logiciels, mais surtout à tout moment il suffit de cliquer sur la touche « F1 » pour voir apparaître le menu d'aide lié à l'action que vous êtes en train de mener.

Exemple :

Vous êtes sur l'écran renseignements, vous cliquez sur « F1 » et ce pop-up apparaît

Je renseigne le formulaire et je passe à l'écran Alimentaire

Si le client n'existe pas, le créer ici

Choisir le responsable du projet

Inscrire un nombre de convives.

Ouvrir Civilités puis renseigner les champs client et lieux.

Choisir un client.

Choisir la nature du projet

Afficher toutes les Options préfigurées avec l'outil de création automatique « Options & Thèmes » dans le configurateur.

Choisir le style de client.

Inscrire la date de réception via un calendrier automatique qui s'affiche.

Heure les horaires de réception.

Renseigner le lieu de.

Définir la quantité alimentaire

% de la part alimentaire dressée en interne.

Cocher un Thème

Renseigner un nombre de personnes

Renseigner l'heure de début de l'option

Renseignements

Cocktail dînatoire, pour COUCOURICO, le Mardi 23 Octobre 2018, regroupant 128 personne(s)

Effacer les paramètres X Détruire le devis Afficher les options Commentaires

RESP AFFAIRE Alain Fini

NOM DEVIS Veuillez renseigner le nom du devis (optionnel)

Société COUCOURICO

Particulier Nouveau Client Civilités

Nature Cocktail dînatoire

Nombre de convives 128 personne(s)

Date du projet Mardi 23 Octobre 2018 Jour féné

Horaires début / fin 20 heures 00 | 23 heures 00

Lieu de livraison Livraison / Reprise dans la ville Horaire 17 heures 00

Quantité alimentaire 22 pièce(s) par personne

Dont dressé 0 %

Afficher tous les thèmes

Alimentaire pour 128 personne(s)

Boisson pour 128 personne(s) En Option

Matériel pour 128 personne(s) En Option

Personnel pour 128 personne(s) En Option

% Com apport affaire 0 %

OPTIONS

INTITULE	NOMBRE	HORAIRE
Cocoa fountain	128 pers.	21 h 00
Matériel de Sonorisation et éclairage	128 pers.	22 h 00
Banc d'huîtres	128 pers.	20 h 00
Vestiaire	128 pers.	20 h 00
Champagne et alcools	128 pers.	20 h 00
Accueil café	0 pers.	
Agent(s) de sécurité	128 pers.	20 h 00
Apéritif d'accueil	0 pers.	
Caricaturiste(s)	128 pers.	20 h 00
Champagne	0 pers.	
Chauffeur(s) privé(s)	0 pers.	
Cocktail et Amuses bouches	0 pers.	
Corbeille(s) de fruits de saison	0 pers.	
Déco	0 pers.	
Décoration florale en Buffet	0 pers.	
Glace à rafraîchir	0 pers.	
Jus de fruits frais pressés	0 pers.	
Location de l'Espace Tagada	0 pers.	
Matériel jetable	0 pers.	

La plupart des logiciels que l'on trouve sur le marché peuvent vous paraître d'une grande complexité ou ne bénéficient pas d'un ensemble de fonctions prenant en compte les besoins et les contraintes à la fois des commerciaux, des productifs, des logisticiens et des administratifs-comptables, tout en restant le plus explicite et le plus opérationnel possible.

Nous prenons en compte tout cela et des outils de réglages simples permettent d'ajuster les prix, marges et redevances diverses.

Un petit clic pour imprimer ou emailer.

Une fois le devis confirmé, les bons de fabrication, de commandes, de logistique, sont imprimés, emailés.

Il ne restera plus qu'à cocher les retours et les suppléments, la perte et la casse, les heures supplémentaires et la facture sera prête à partir.

Entre-temps vous aurez pu vérifier dans le planning le déroulement des bons d'ordre, que les fournisseurs respectent bien les coûts négociés, que les marges soient tenues, etc...

Intuitif et instinctif, le métier est dans l'application.

Intégré dans l'application, des « choix métier » vous permettrons de lister automatiquement vos besoins pour les différents postes concernés (boisson, matériel, personnel et options).

Ainsi il vous suffira d'une seconde pour répertorier intégralement l'inventaire complet des articles à requérir pour chaque poste quand vous rédigez un devis. Et ce, automatiquement, sans avoir besoin de rechercher les quantités nécessaires à chaque prestation pour chaque projet.

Exemple :

En sélectionnant « Matériel Cocktail avec mobilier » la liste complète de mes besoins apparait.

Détail Matériels

Recherche par rubrique Livraison le A

Recherche par type Reprise le A

Par tables 8 Personnes

Par tables 10 Personnes

Liste Type

Rechercher : Afficher les articles à 0€ Afficher les stocks

Rubriques	Paragraphes	Matériel	P.V. Unit. HT	Fournisseur	Nbre. d'unités	Prix de vente HT	Reprise	Casse	Perte	Ma
Mobilier	Buffets	Buffet 4 m	14,00 €	DUQUENOI	2	28,00 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Verrerie	Collection Mur	Assiette Présentation (ø 36 cm) (CM)	1,80 €	DUQUENOI	67	120,60 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Porcelaine	Collection Clair	Tasse à Café (CC)	0,20 €	DUQUENOI	134	26,80 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Porcelaine	Collection Clair	Sous tasse à Café (CC)	0,40 €	DUQUENOI	134	53,60 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Office	Froid Office	Bac à Glace (60 x40 cm)	4,74 €	DUQUENOI	2	9,47 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Divers Maté	Consommable	Tapis de sol ML (1,00m Large)	3,57 €	DUQUENOI	11	39,31 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Divers Maté	Consommable	Sacs Poubelles (100 Litres)	1,98 €	DUQUENOI	11	21,79 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Verrerie	Verres Coupes	Verre Whisky x 36 (29 cl)	0,60 €	DUQUENOI	134	80,40 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Verrerie	Verres Coupes	Verre Mixte x 25 (18 cl)	0,60 €	DUQUENOI	268	160,80 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Verrerie	Accessoires &	Broc (2 Litres)	4,07 €	DUQUENOI	2	8,14 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Verrerie	Accessoires &	Plat Carré Transparent (40 X 40)	10,76 €	DUQUENOI	2	21,53 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Nappage	Collection Ros	Nappe(s) buffet Blanc ou couleur 6 m (CRF)	43,06 €	DUQUENOI	2	86,11 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Inox	Plats Inox	Plateau à Anses (56 X 34 cm) Inox	12,00 €	DUQUENOI	3	36,00 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Inox	Plats Inox	Plateau de Service (ø 40 cm) Inox	2,00 €	DUQUENOI	2	4,00 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Inox	Service et Acc	Seau Champagne Inox	2,00 €	DUQUENOI	2	4,00 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Inox	Couverts inox	Cuillère Moka Inox	0,40 €	DUQUENOI	134	53,60 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Inox	Couverts de S	Cuillère Glace Inox	1,00 €	DUQUENOI	2	2,00 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Verrerie	Accessoires &	Plat Carré Transp. (35 x 35)	8,96 €	DUQUENOI	19	170,16 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Transport M	Livraison - Re	Livraison et reprise sur le lieu de réception	150,70 €	DUQUENOI	1	150,70 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5
Jetable	Nappage servi	Serviettes ouatos 15X15	0,02 €	PERSO LAB	536	11,54 €	<input type="checkbox"/>	0	0	5

Des outils magiques :

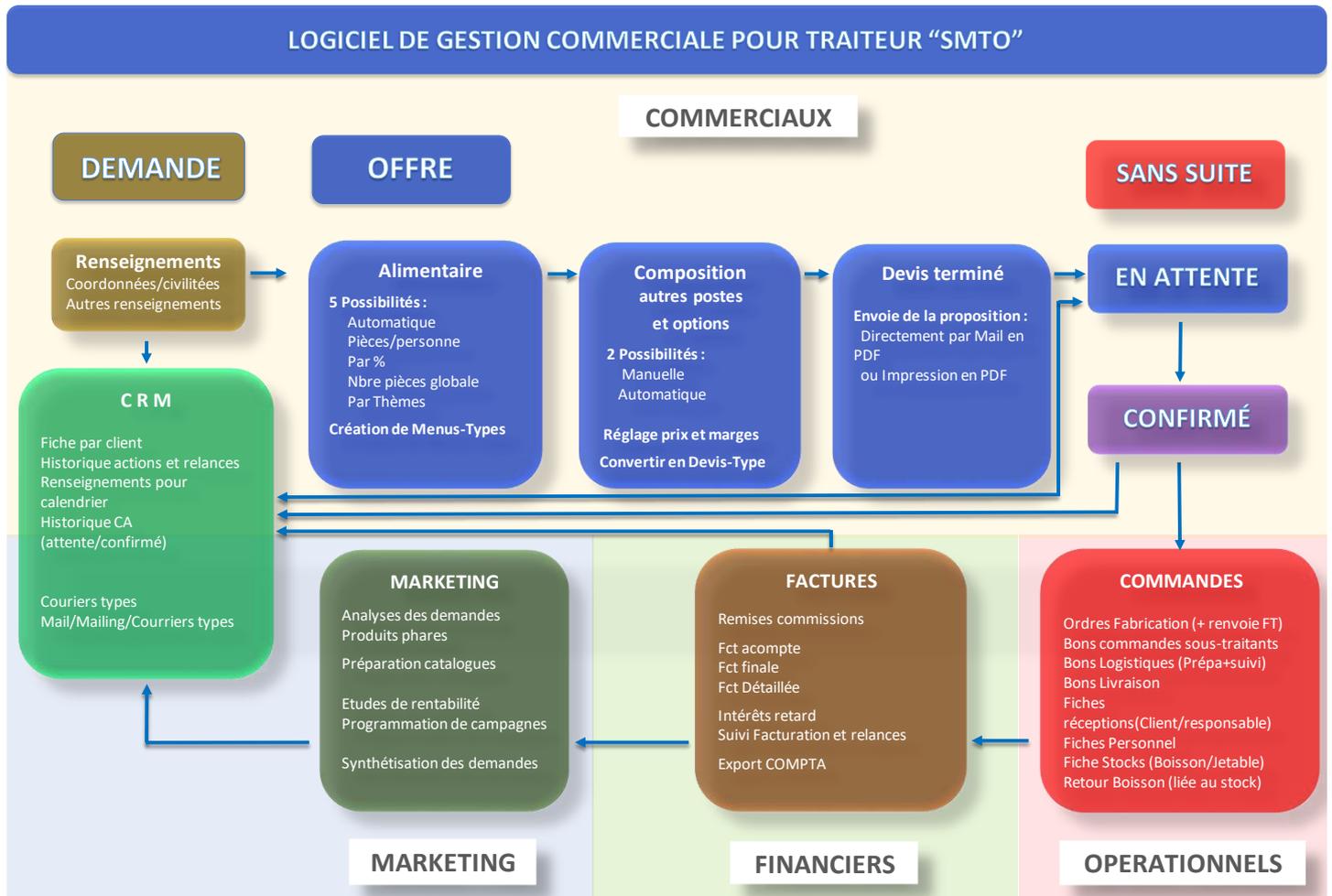
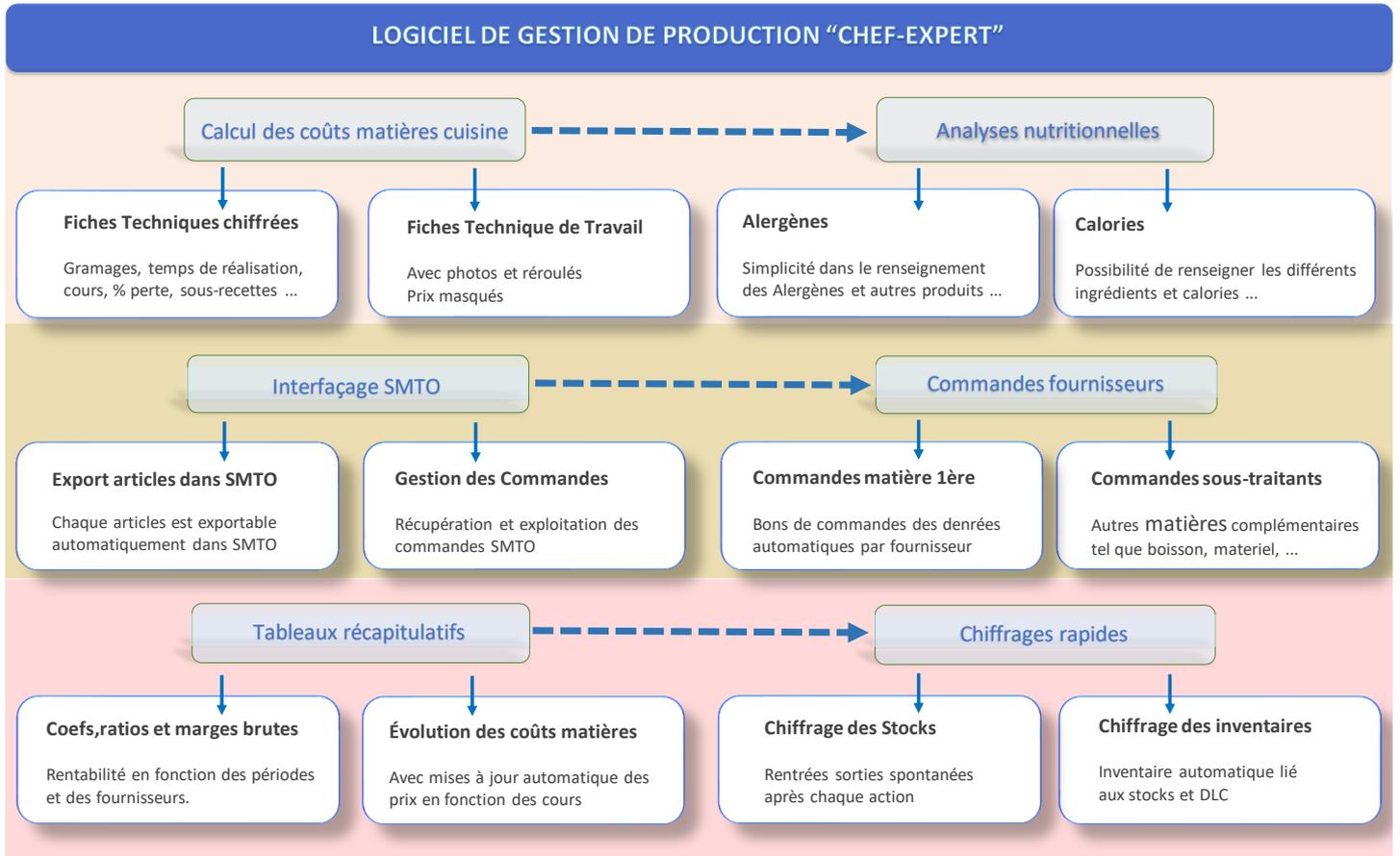
« **DevisExpress** » vous permet de réaliser un devis très complet automatiquement en moins de 2 minutes, alors qu'en théorie il vous en faudrait au minimum 35 ...

« **DevisOnline** » Un outil semblable à DevisExpress mais installé directement sur votre site web afin que vos clients puissent recevoir un devis intégral en 5 minutes via internet.

« **Plan salles, plan de tables** » Un outil vous permettant de réaliser vos plans de salles et vos plans de tables avec imputation automatique des convives en « glisser-déposer ». L'autre gros avantage de cet outil, c'est qu'il permet à vos clients de réaliser eux-mêmes leurs propres plans de Salles et de tables en plaçant directement leurs convives grâce à un mot de passe que vous leur fournirez pour une période donnée. Un véritable « plus » commercial...

Flux d'informations interconnectées

Suite ERP « DESID »



Devis très complet calculé et réalisé automatiquement en moins de 2 mn



Césarum
Monsieur Jules CÉSAR
12, Voie Romaine
34783 PETITBONOM

Tél D :
Tél B : 0334294297
Tél P : 0634294297
email : jg@césarum.com

POP Traiteur
5, rue de la Popote
47820 Pctfeufeu

Tél : 03 45 34 34 34
Mail : iggy@poptraiteur.fr
http://www.devid.fr

Devis réalisé par Alain Fini
Directeur Commercial
Tél : 06 59 39 98 88
Email : af@orange.fr

Nous avons bien noté de prévoir des réserves pour vos boissons qui vous seront facturées uniquement à la consommation.

Réf. Devis : CAF270619142

du : 23/04/2019



l'événement
Cocktail dînatoire
Date de réception
Jedi 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

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Pctfeufeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



1

ALIMENTAIRE

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



Salés Froids

3.7 Pièce(s) par personne

Créa tradi (496 Pièces)

- 100 Brochettes chèvre courgette et poivron grillés
Mille-feuilles de chèvre frais entre courgette et poivron grillés (21 gr.)
- 100 Brochettes d'Antipastis
Brochette d'Antipastis de Courgette, Aubergines, Champignons et tomates séchées marquée
- 100 Brochettes estivales
Brochette de Melon et jam bon cru
- 100 Coupelles d'artichauts poivrades façon Napoli
"Artichaut violet de Provence" rapidement cuit poivré, simplement assaisonné et mariné.
- 96 Soupes froide de melon au Muscat de Rivesaltes (Offert)
Crème de Melon allongée au Rivesaltes



6 Pièce(s) par personne

Créa salé froid (810 Pièces)

- 162 Canapé Génovès
Tartare de thon blanc, tomates, échalote et cumin.
- 162 Scarabéo
Pain de mie aux céréales, Fromage aux herbes fraîches, tomate cerise, olives noir.
- 162 Stick pomodoro
Pic de tomate cerise au miel basilic et sésame
- 162 Toast tenoir
Fromage frais aux herbes du sud, fine tranche de jam bon sec, tomate, estragon et pétales de bleuet.
- 162 Tramezzino copa di verde
Coppa et salades mélangées



2.6 Pièce(s) par personne

Créa délice (344 Pièces)

- 86 Carpaccio parmigiano
Carpaccio de Bœuf de l'Aubrac et copeaux de parmesan
- 86 Carpaccio Sain-Jaques au gingembre
Carpaccio de noix de Saint-Jacques mariné au citron et au gingembre, nappage baies roses
- 86 Poulet Chichoua
Poulet à l'oriental et aux mangues dressé sur petite coupelle ou cuillères en bois étuvé
- 86 Tartare de saumon Navik
Tartare de saumon Norvégien haché couteilas avec assaisonnement Gravelax.



25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Pctfeufeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



2

1.7 Pièce(s) par personne

Créa prestige (230 Pièces)

- 46 Godet ratatouille oeuf de caille
Mini godet en pâte de pain aux épinards et tomates, ratatouille aux épices et oeuf de caille
- 46 Pics de saumon mariné
Brochette de saumon fumé et mariné à l'aneth
- 46 Portefeuilles carotte au Tartare de saumon
Tagliatelle de carotte et tartare de Saumon à l'échalote et herbes fraîches en stick
- 46 Portefeuilles de crevette au sésame
Crevette marinée roulée dans des graines de sésame doré, bourse de radis blanc et bille de carotte croquante
- 46 Saumon del sol
Canapé de saumon fumé sur bilini et sur lit de Gravelax, bille de concombre.



Sucrés

6 Pièce(s) par personne

Créa gourmand (800 Pièces)

- 112 Citron-meringuée
Tartellettes au citron meringuée
- 119 Florentin caramel beurre salé
Florentin caramel beurre salé
- 110 Florentin Chocolat (Offert)
Florentin Chocolat
- 118 Mini Bavaois variés
Assortiment de mini bavaois 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 Verme de salade de fruits de saison
Fruits de Saison émiettés en vermeine



Option(s) retenue(s) en Supplément Alimentaire

Service à 20 h 00

Banc d'huîtres

L'écailler de Saint Vaast (équivalent à 3 pièces par personne) (268 pièce)

BOISSON



L'alcool est dangereux, à consommer avec modération

Champagnes

23 Champagne Réserve

plus 9 en réserve

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Pctfeufeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



3

Apéritifs / Digestifs

- 3 Whisky J&B 40° 100 CL *plus 1 en réserve*
- 3 Gin Gordon *plus 1 en réserve*

Vin Réserve

- 10 Bourgogne blanc "Réserve sélection" *plus 4 en réserve*
- 4 Bordeaux rouge "Réserve sélection" *plus 2 en réserve*

Eaux Minérales

- 16 Perrier 1L *plus 6 en réserve*
- 10 Evian *plus 4 en réserve*

Soft drinks

- 16 Jus d'orange 1 L *plus 6 en réserve*
- 16 Coca-Cola 1 L *plus 6 en réserve*
- 10 Schweppes 1 L *plus 4 en réserve*

Glace à frapper

- 3 Sac de glace à frapper (20Kg) *plus 1 en réserve*

Service à 20 h 00

Option(s) retenue(s) en supplément Boisson

Banc d'huîtres

- 16 Sauvignon Blanc *plus 6 en réserve*

PERSONNEL



- 3 Maître-d'hôtel *de 18 heure à 00 heure*
- 2 Office *de 18 heure à 00 heure*

Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées

Heure supplémentaire de jour par personne : 25 € HT.
Heure supplémentaire nuit par personne : 36 € HT.

Option(s) retenue(s) en supplément Personnel

Banc d'huîtres

- 1 Ecailler *de 18 heure à 00 heure*

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Pctfeufeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



4

MATERIEL



Buffets	2 Buffet 4 m
Nappage Blanc	2 Nappage(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 Ancho (56 X 34 cm) Inox 2 Plateau de Service (a 40 cm) Inox
Verres Coupes Flûtes	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	636 Serviettes cuatras 15X15
Livraison - Reprise Matériel	1 Livraison et reprise sur le lieu de réception

Option(s) retenue(s) en suppléments Matériel

Banc d'huîtres

Buffets	2 Buffet au ML x 1m de Large
Buffet laquefolie	2 laquefolie (1m X 1m 30) X3
Verres Coupes Flûtes	134 Verre INAO (21 cl)
Couverts inox	134 Fourchette Huîtres / Coupante Inox

LIVRAISON



Livraison à partir de 17 heures 00 et reprise le lendemain

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Pctdfeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



5



Devis du : Mardi 25 Juin 2019
Référence : CAF270619142

Césarum
Monsieur Julien CÉSAR
12, Voie Romane
34783 PETITBOINDM

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

RECAPITULATIF

Devis	H.T	TVA	T.T.C
Alimentaire	3 728,95 €		4 101,65 €
Boisson	1 344,96 €		1 575,56 €
Matériel	1 200,02 €		1 320,02 €
Personnel	2 123,50 €		2 335,88 €
Transport	180,00 €		198,00 €

Total Devis HT 8 577,06 €

Ramises

Ramises de 5 % au taux de 20 %	-8,27 €		-87,92 €
Ramises de 14 % au taux de 10 %	-1 085,83 €		-1 172,19 €

Commissions

20 à 2%	19,31 €		23,17 €
10 à 3%	228,35 €		251,19 €

TOTAL DEVIS SUPPORTANT TVA 10,00 6 755,80 €

TOTAL DEVIS SUPPORTANT TVA 20,00 936,48 €

Total Devis HT 7 710,82 €

Par personne 57,54 €

Total TVA 10,00 % 675,88 €

Total TVA 20,00 % 187,30 €

Total Devis TTC 8 556,26 €

Par personne 63,85 €

Echéance de la date de paiement : 27/07/2019

Si Options	H.T	HT/pers.	(Préciser)
			OUI NON
Matériel de sonorisation et éclairage	1 402,00 €	10,46 €	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pilotage de drone	240,00 €	1,79 €	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Décoration florale en Buffet	800,00 €	5,97 €	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Champagne et alcools	1 848,98 €	13,80 €	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Pctdfeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



6

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, dbm e 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

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 am usera beaucoup vos invités. Caution de 600€, 120,00 € HT la dem i-heure

Total Option Pilotage de drone = 240,00 € HT

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Pctdfeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



7

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 = 800,00 € HT

Champagne et alcools

20 heure 00

Suppléments Boisson

33 Champagne Grande réserve

plus 13 en réserve

6 Whisky J&B 40° 100 CL

plus 2 en réserve

6 Sauvignon Blanc

plus 2 en réserve

11 Pinot Gris

plus 4 en réserve

Suppléments Matériel

1 Seau Champagne Inox

1 Cuillère Glace Inox

268 Coupe Champagne x 25 (13 cl)

134 Verre Whisky x 36 (29 cl)

268 Serviettes Papier Cocktail

Total Option Champagne et alcools = 1 848,98 € HT

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Pctdfeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



8



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 coefficient 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 de dév et de la facture sont majorés de la participation aux frais de fonctionnement des équipements rédemés 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 de 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.
- 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 défendeurs. Conformément à la Loi du 11/03/1957 et du 03/07/1985, les revendications 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 Balnu 75009 Paris >

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Potofeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



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° CAF2701619142 d'un montant de 7 663,28€ HT, (8 566,20€ 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 4 000,00 € 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 »

25/06/19

POP Traiteur 5, rue de la Popote
47820 Potofeu - 03 45 34 34 34 - iggy@poptraiteur.fr



Bons d'ordres labo

B1108T21C4



BON CUISINE

Réception du : Jeu di 27 Juin 2019	Client : Césarium Conviés : Jules CÉSAR	Style : Cocktail dînatoire Nombre : 134 personnes	Nbre. Pièces 2 680 Dont dressées 0 pièces
--	--	--	--

Date de Livraison : 27/06/2019
Heure de Livraison : 17 heures 00

Lieu de livraison : Césarium
12, Voie Romaine
34783 PETITBONDM
Code : Interphone : Etage :

Reprise : Lundi 27 Mai 2019
à partir de : _____

Heure début : 20 heures 00
Prestations fournies :
Boisson : Oui
Matériel : Oui
Personnel : Oui

Responsable : Alain Fini
Tel - Mobile : 06 59 39 98 88
Tel - Secour :

Commentaires global :

Commentaires du Client : Nous avons bien noté de prévoir des réserves pour vos boissons

5 Repas personnel

Salés Froids

495 Pièce(s) en Créa tradi

- 70 Brochettes chèvre courgette et poivron grillés
- 70 Brochettes d'Antipastis
- 70 Brochettes estivales
- 70 Brouillades d'œufs aux Truffes en coquilles
- 70 Cake ardéchois
- 70 Coupelles d'artichauts poivrades façon Napoléon
- 75 Soupes froide de melon au Muscat de Rivesaltes (Offert)

812 Pièce(s) en Créa salé froid

- 116 Canapé Génovès
- 116 Scarabéo
- 116 Stick Abricotpic
- 116 Stick Abricotpic (Offert)
- 116 Stick pomodore
- 116 Toast terroir
- 116 Tramezzino opa di verde

342 Pièce(s) en Créa délice

- 52 Carpaccio parmigiano
- 52 Carpaccio Sain-Jaques au gingembre
- 67 Petite soupe de melon à la menthe
- 61 Poulet Chichaoua

- 48 Tartare de saumon Narvik
- 62 Tortilla champignon-truffe

231 Pièce(s) en Créa prestige

- 38 Godet ratatouille œuf de caille
- 41 Pics de saumon mariné
- 35 Portefeilles carotte au Tartare de saumon
- 41 Portefeilles de crevette au sésame
- 40 Portefeilles fraîcheur
- 36 Saumon del sol

Sucrés

800 Pièce(s) en Créa gourmand

- 112 Citron-meringuée
- 119 Florentin caramel beurre salé
- 110 Florentin Chocolat
- 118 Mini Bavaois variés
- 110 Oursins Guimauve
- 112 Stick guimauve
- 119 Verrine de salade de fruits de saison

Bons de réceptions



BON RÉCEPTION

Réception du : Jeudi 27 Juin 2019		Client : Césarum		Style : Cocktail dînatoire		Nbre. Pièces 2 680	
Date de Livraison : 27/06/2019		Contrat : Jules CESAR		Nombre : 134 personnes		Droit d'assises 0 pièces	
Heure de Livraison : 17 heures 00		Reprise : Lundi 27 Mai 2019		Heure début : 20 heures 00		Responsable : Alain Fini	
Césarum 12, Voie Romaine 34783 PETITBONOM Code : Interphone : Etage :		à partir de : _____		Prestations fournies :		Tel - Mobile : 06 59 39 98 88	
Commentaires global :		Boisson : Oui		Matériel : Oui		Tel - Secour : _____	
Commentaires du Client : Nous avons bien noté de prévoir des réserves pour vos boissons		Personnel : Oui					

5 Repas personnel

Salés Froids

495 Pièce(s) en Créa tradi

- 70 Brochettes chèvre courgette et poivron grillés
- 70 Brochettes d'Antipastis
- 70 Brochettes estivales
- 70 Brouillades d'œufs aux truffes en coquilles
- 70 Cake ardéchois
- 70 Coupelles d'artichauts poivrades façon Napoli
- 75 Soupes froide de melon au Muscat de Rivesaltes (Offert)

812 Pièce(s) en Créa salé froid

- 116 Canapé Génovès
- 116 Scarabéo
- 116 Stick Abricotpic
- 116 Stick Abricotpic (Offert)
- 116 Stick pomodora
- 116 Toast terroir
- 116 Tramezzino copa di verde

342 Pièce(s) en Créa délice

- 52 Carpaccio parmigiano
- 52 Carpaccio Sain-Jaques au gingembre
- 67 Petite soupe de melon à la menthe
- 61 Poulet Chichaoua

- 48 Tartare de saumon Narvik
- 62 Tortilla champignon-truffe

231 Pièce(s) en Créa prestige

- 38 Godet ratatouille oeuf de caille
- 41 Pics de saumon mariné
- 35 Portefeilles carotte au Tartare de saumon
- 41 Portefeilles de crevette au sésame
- 40 Portefeilles fraîcheur
- 36 Saumon del sol

Sucrés

800 Pièce(s) en Créa gourmand

- 112 Citron-meringuée
- 119 Florentin caramel beurre salé
- 110 Florentin Chocolat
- 118 Mini Bavarois variés
- 110 Oursons Guimauve
- 112 Stick guimauve
- 119 Verrine de salade de fruits de saison

Boisson

Eaux Minérales

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> 8 Perrier 1L | plus 3 en réserve | 11 au Total |
| <input type="checkbox"/> 8 Evian | plus 3 en réserve | 11 au Total |
| <input type="checkbox"/> 8 Badoit verre | plus 3 en réserve | 11 au Total |

Soft drinks

- | | | |
|---|-------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> 11 Jus d'oranges bocal | plus 4 en réserve | 15 au Total |
| <input type="checkbox"/> 11 Coca-Cola 1 L 5 | plus 4 en réserve | 15 au Total |

Glace à frapper

- | | | |
|--|--|------------|
| <input type="checkbox"/> 2 Sac de glace à frapper (20Kg) | | 2 au Total |
|--|--|------------|

Suppléments Boisson

Champagne et alcools

- | | | |
|---|--------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> 33 Champagne Grande réserve | plus 13 en réserve | 46 au Total |
| <input type="checkbox"/> 6 Vodka Stolichnaya 40° 70 CL | plus 2 en réserve | 8 au Total |
| <input type="checkbox"/> 6 Whisky J&B 40° 100 CL | plus 2 en réserve | 8 au Total |
| <input type="checkbox"/> 6 Sauvignon Blanc (Domaine du Colombier) | plus 2 en réserve | 8 au Total |
| <input type="checkbox"/> 11 Pinot Gris (Domaine Jux) | plus 4 en réserve | 15 au Total |

Matériel

Service et Accessoires Divers Inox

- 2 Seau Champagne Inox

Verres Coupes Flûtes

- 268 Verre Mixte x 25 (18 cl)
- 134 Verre Whisky x 36 (29 cl)

Buffets

- 2 Buffet 4 m

Collection Dara (blanche)

- 134 Tasse à Café (CC)
- 134 Sous tasse à Café (CC)

Collection Murano

- 67 Assiette Présentation (ø 36 cm) (CM)

Collection Roses de France

- 2 Nappe(s) buffet Blanc ou couleur 6 m (CRF)

Consommables

- 11 Tapis de sol ML (1,00m Large)
- 11 Sacs Poubelles (100 Litres)

Couverts de Service Inox

- 2 Cuillère Glace Inox

Couverts inox

- 134 Cuillère Moka Inox

Froid Office

- 2 Bac à Glace (60 x 40 cm)

Accessoires & Plats en Verre

- 19 Plat Carré Transp. (35 x 35)
- 2 Plat Carré Transparent (40 X 40)
- 2 Broc (2 Litres)

Livraison - Reprise Matériel

- 1 Livraison et reprise sur le lieu de réception

Nappage serviettes papier

- 536 Serviettes ouatos 15X15

Plats Inox

- 3 Plateau à Anses (56 X 34 cm) Inox
- 2 Plateau de Service (ø 40 cm) Inox

Suppléments Matériel

Champagne et alcools

- 268 Coupe Champagne x 25 (13 cl)
- 268 Serviettes Papier Cocktail
- 134 Verre Whisky x 36 (29 cl)
- 1 Seau Champagne Inox
- 1 Cuillère Glace Inox

Personnel

Arrivé d'une équipe à 17:00, départ à 01:00 Pour 1 Vacances de 8 heure(s)

- 1 Maître-d'hôtel Responsable

Arrivé d'une équipe à 18:00, départ à 00:00 Pour 4 Vacances de 6 heure(s)

- 2 Office
- 2 Maître-d'hôtel

Bons de commandes fournisseurs



Votre Logo

**BON FOURNISSEUR
DUQUENOI**

Réception du : Jeu 27 Juin 2019	Client : Césarum	Style : Cocktail d'natore	Nbre. Pièces : 2 680
Date de Livraison : 27/06/2019	Contact : Jules CÉSAR	Nombre : 134 personnes	Quant. dressées : 0 pièces
Heure de Livraison : 18 heures 00			

Lieu de livraison : **Césarum**
12, Voie Romaine
34783 PETITBONOM
Code : Interphone : Elage :

Reprise :
Vendredi 28 Juin 2019
à partir de : 09:00

Heure début : **20 heures 00**
Prestations fournies :

Responsable **Alain Fini**
Tel - Mobile : 06 59 39 98 88
Tel - Secour :

Boisson : **Oui**
Matériel : **Oui**
Personnel : **Oui**

Commentaires global :
Commentaires du Client : *Nous avons bien noté de prévoir des réserves pour vos boissons*

Matériel

Service et Accessoires Divers Inox

2 Seau Champagne Inox

Verres Coupes Flûtes

268 Verre Mixte x 25 (18 d)
 134 Verre Whisky x 36 (29 d)

Buffets

2 Buffet 4 m

Collection Clara (blanche)

134 Tasse à Café (CC)
 134 Sous tasse à Café (CC)

Collection Murano

67 Assiette Présentation (ø 36 cm) (CM)

Collection Roses de France

2 Nappe(s) buffet Blanc ou couleur 6 m (CRF)

Consommables

11 Tapis de sol ML (1,00m Large)

11 Sacs Poubelles (100 Litres)

Couverts de Service Inox

2 Cuillère Glace Inox

Couverts inox

134 Cuillère Moka Inox

Froid Office

2 Bac à Glace (60 x40 cm)

Accessoires & Plats en Verre

19 Plat Carré Transp. (35 x 35)
 2 Plat Carré Transparent (40 X 40)
 2 Broc (2 Litres)

Livraison - Reprise Matériel

1 Livraison et reprise sur le lieu de réception

Plats Inox

3 Plateau à Anses (56 X 34 cm) Inox
 2 Plateau de Service (ø 40 cm) Inox

Suppléments Matériel

Champagne et alcools

268 Coupe Champagne x 25 (13 cl)
 268 Serviettes Papier Cocktail
 134 Verre Whisky x 36 (29 cl)
 1 Seau Champagne Inox
 1 Cuillère Glace Inox

Reprises



Votre Logo

BON REPRISE

Réception du : Jeu 27 Juin 2019	Client : Césarum	Style : Cocktail d'natore	Nbre. Pièces : 2 680
Date de Livraison : 27/06/2019	Contact : Jules CÉSAR	Nombre : 134 personnes	Quant. dressées : 0 pièces
Heure de Livraison : 17 heures 00			

Lieu de livraison : **Césarum**
12, Voie Romaine
34783 PETITBONOM
Code : Interphone : Elage :

Reprise :
Lundi 27 Juin 2019
à partir de : ...

Heure début : **20 heures 00**
Prestations fournies :

Responsable **Alain Fini**
Tel - Mobile : 06 59 39 98 88
Tel - Secour :

Boisson : **Oui**
Matériel : **Oui**
Personnel : **Oui**

Commentaires global :
Commentaires du Client : *Nous avons bien noté de prévoir des réserves pour vos boissons*

BOISSON

Soft drinks

Eaux Minérales

Perrin 1L	Quantité	Reprise
Evian	0	0
Badoit verre	0	0

Soft drinks

Jus d'orange bocal	Quantité	Reprise
Coca-Cola 1L 5	11	11

Glace et Divers et Divers

Glace à frapper

Sac de glace à frapper (20kg)	Quantité	Reprise
	2	2

SUPPLÉMENTS BOISSON

Champagne et alcools

Champagne Grande réserve	Quantité	Reprise
Vodka Stolichnaya 40° 70 CL	33	33
Whisky J&B 40° 100 CL	6	6
Sauvignon Blanc (Domaine du Colombier)	6	6
Pinot Gris (Domaine Jux)	11	11

Factures



Votre Logo

Facture
 N° Facture : 12345678
 Date de facture : 14/05/2019
 Concernant votre prestation du : 27/06/2019
 Contact commercial : Alain Fini

POP Traiteur
5, rue de la Popote
47820 Patozou

Adresse de livraison
Césarum
12, Voie Romaine
34783 PETITBONOM

Adresse de facturation
Césarum
Contact **Jules CÉSAR**
12, Voie Romaine
34783 PETITBONOM

DÉSIGNATION	PRIX HT	Supp	Retour	% TVA	Total HT
Alimentaire					
COCKTAIL	3 188,66			10,00%	3 188,66
Total de l'alimentaire					3 188,66
Boisson					
COCKTAIL					
Alcoolisé	808,00			20,00%	808,00
Non Alcoolisé	379,12			10,00%	379,12
Total de la boisson					1 187,12
Matériel					
COCKTAIL	972,52			10,00%	972,52
Total du matériel					972,52
Personnel					
COCKTAIL	1 900,00			10,00%	1 900,00
Total du personnel					1 900,00
Transport					
Livraison & Reprise	180,00			10,00%	180,00
Total du transport					180,00

Total H.T. (€)	7 428,30
TVA 20,00 %	808,00
TVA 10 %	6 620,30
Total T.T.C. (€)	8 251,93
Acompte (€)	4 000,00
Reste à devoir (€)	4 251,93

Soldé le 18/07/2019

Type de paiement : Virement
ABK VL71234512345

RÈGLEMENT PAR CHEQUE OU VIREMENT IMPÉRATIF À RÉCEPTION DE FACTURE
TVA acquiescée sur les débits. Échéance de paiement : payable à 30 jours / Pas d'escompte pour paiement anticipé
En cas de retard de paiement à l'échéance, des intérêts de retard au taux annuel de 12 % sur le montant impayé seront dus de plein droit, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40 € pour les professionnels.

POP Traiteur 5, rue de la Popote 47820 Patozou - Téléphone : 03 45 34 34 34 - N° de TVA intracommunautaire : FR 87 792436175
SAS au capital de : 20 000 € - RCS - PARIS 792 436 145 - Siret : 792 436 145 - IBAN : FR76 5293 0000100000 - RIB : POP 17

Outil « DevisExpress » pour réaliser des devis en 2 mn

Pour ?

un Particulier
 une Société
 une Association

Date de la manifestation*
 Horaire de début*
 Horaire de fin*
 Nombres de convives*

Dressé

Organiser ?



Apéro chic



Brunch



Buffet Bio-tradition



Buffet de campagne



Buffet Déj-Dîn...



Buffet Prestige



Cock apéro Végébio



Cock Apéro-rapidos



Cock Bio-vert

Planning interactif

Planning

Jour
 Semaine
 Mois

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
27				20:00 23:00 CAF300519		(Jun. 2019) 1	2
3			11:00 12:00 BAF050619	13:00 15:00 CAF060619			9
10		12:00 15:00 CAF110619	12:00 15:00 CIP120619 20:00 23:00 CAF120619	7:00 8:30 CROB130619	9:00 10:00 RAF140619	20:00 23:00 CAF150619	16
17		12:00 15:00 BAF180619	12:00 15:00 BAF190619 20:00 23:59 RROB1906	12:00 14:00 RAF200619 17:00 19:00 CAF200619 20:00 23:00 CAF200619 20:00 23:00 CAF200619	12:00 15:00 CAF210619 13:30 23:59 RROB2106		23
24				9:00 10:00 BAF270619 20:00 23:00 CAF270619			30 11:30 15:30 CROB3006
1			12:00 15:00 BAF030719	20:00 23:00 CAF040719 20:00 23:00 CAF040719	20:00 23:00 CAF050719		7

Cocktail
 Repas
 Buffet

Confirmé
 Tous
 Uniquement confirmés
 Uniquement non confirmé

CRM – Gestion relations clients avec e-Mailing

CRM
— □ ×

Modification du contact

✓ Valider
✗ Annuler

Civilité : Client

Société : si vous n'entrez pas de nom de société, ce contact sera considéré comme un particulier

Contacts de la société :	Nom	Prénom	Titre	Email	Tél principal
	Dona	Bella	Directrice comm	bd@ffdg.com	01 37 28 35 17

+ Ajouter un contact
- Supprimer un contact

Nom : Téléphone : Administration Publique

Prénom : Fax :

Adresse : Mobile : ASSOCIATION Casher

Code Postal : Ville : PUBLIC HORS MARCHÉ

Site Internet : ENTREPRISE PARTICULIER MARCHÉ PUBLIC

E-Mail : Date rappel :

Activité : Créé par :

Observations

2/06/2019 11:52 : Relancer si non confirmé

25/05/2019 11:51 : Propal Cock Bio pour le 12 juin

21/04/2019 17:32 : ...

Historique des actions

Année	CA
2019	17 031.66

Somme 17 031.66

Historique des devis

Récéption	12/06/2019	20/06/2019	20/06/2019
Style	Cocktail	Repas de travail	Cocktail d'anniversaire
Nombre	140	128	110
CA	0 00 €	12 427 41 €	4 604 25 €

Calendrier

PUBLIER DES MAILS

Rechercher : *Pour retrouver un contact, saisissez les premières lettres dans le champs de recherche*

Envoyer un mail
— □ ×

Paramétrer votre compte Email

Destinataires:

Cc (copie):

Cci (invisible):

Sujet :

Fichiers Attachés:

Arial
9
G I S abc
A
[] [] [] []
X

Message :

Bonjour,

Nous tenions à vous préciser que nous serons fermé du 13 août au 1er septembre, cependant vous pourrez nous joindre ou nous laisser vos messages au / 06 34 56 27 37 (Messagerie relevée 2 fois par jour)

Si toutefois vous souhaitez recevoir un devis "urgent" vous pouvez contacter Jaqueline au / 06 45 12 34 12.

Bonnes à vacances à tous et en septembre pour de nouvelles aventures.

Bella Dona
Directrice Commerciale

Envoyer via votre messagerie

Envoyer le mail

Outils d'Analyses d'exploitation

Tableau détaillé | Tableau par année | Tableau regroupement des articles

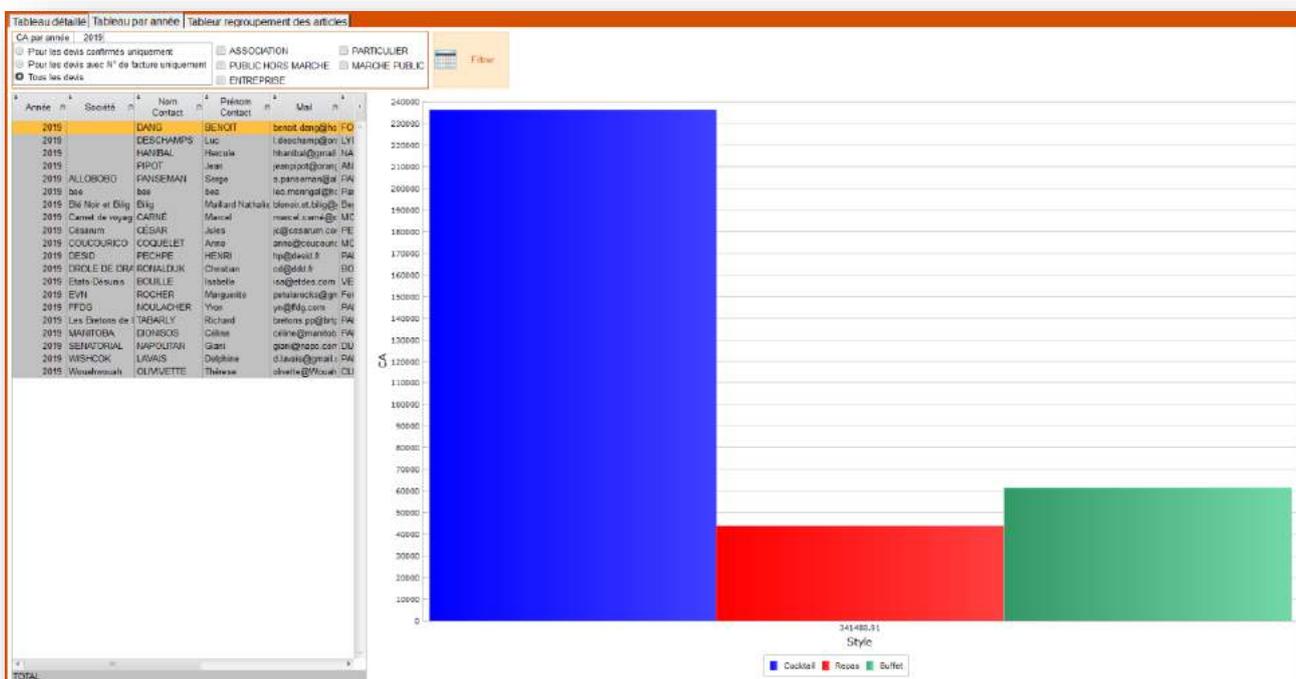
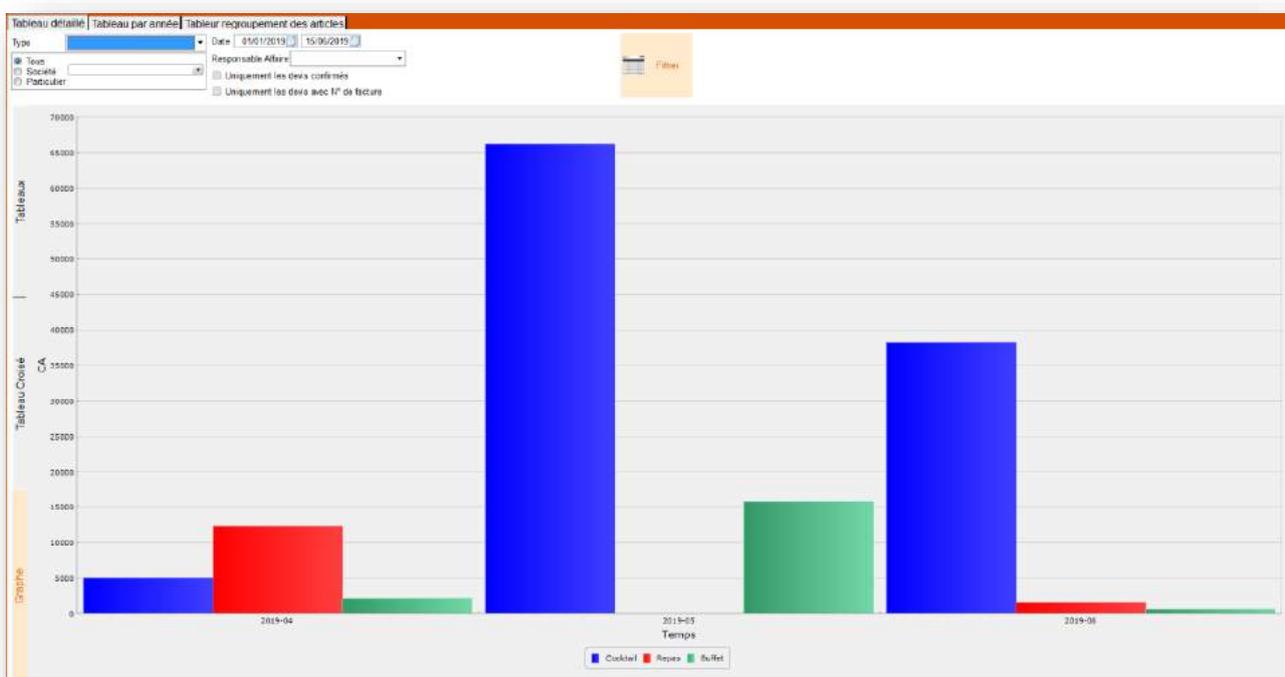
Type: Date: 01/01/2019 - 15/06/2019

Responsable Affaire: Filter

Tous Société Particulier

Uniquement les devis confirmés Uniquement les devis avec N° de facture

Société	Carrel de voyage	ALLOBOBO	Carrel de voyage	ALLOBOBO	Les B&B
Nom Contact: HANIBAL	CARNE	PANSEMAN	CARNE	PANSEMAN	TABARI
Référence: CAF130419172	BAF25041967	BAF070519100	BAF09051938	CAF180519136	CIP2504
N° facture: 123456	INV041902	INV051901	INV041902	CAF240519130	
Date Echéance: 13/05/2019	20/05/2019	25/05/2019	11/05/2019	15/12/2018	16/05/2019
Remise: 244.53	120.35	0.00	0.00	0.00	0.00
Commission: 342.34	362.84	0.00	0.00	0.00	0.00
MD Final: 2 537.64	4 021.93	916.23	418.55	4 144.84	2 905.73
CA HT 10%: 4 985.99	12 336.60	1 675.07	257.10	9 193.83	5 992.08
CA HT 20%: 0.00	0.00	166.72	0.00	866.88	1 585.84
CA HT Final: 4 985.99	12 336.60	1 842.59	257.10	9 785.71	5 992.08
CA avant pénalité TTC: 5 487.23	13 570.26	2 043.52	326.81	10 830.97	6 591.29
Pénalité de retard: 0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CA TTC: 5 487.23	13 570.26	2 043.52	326.81	10 830.97	6 591.29
Etat Paiement: Payé	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Accompte Payé: 0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Total Payé: 0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Saldo Payé: 0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Date de Paiement: 25/07/2019					
Type de Paiement:					
Commentaire Facture:					



« DevisOnline » un outil à installer sur votre site pour proposer instantanément un devis complet à vos clients !

En documentant un questionnaire bref et concis renseigné en moins de 30 secondes avec cases à cocher et menus déroulants, vos prospects vont recevoir illico-presto un devis très complet, regroupant toutes les prestations dont ils nécessitent (Alimentaire, Boisson, Matériel, Personnel et toutes les options possibles...). Ils reviendront vers vous pour l'affiner ou le modifier.

Je suis

Un particulier Une entreprise Une association

Ma réception

26/06/2019 Début 00:00 Fin 00:00 Nombre de personnes

J'organise

un Cocktail un Buffet un Repas

Je choisis aussi...

Boisson Matériel Personnel Livraison

OPTIONS TRAITEUR

- Accueil café
- Amuses bouches
- Banc d'huitres
- Champagne
- Champagne et alcools
- Cocktail et Amuses bouches

OPTIONS EVENT

- Agent(s) de sécurité
- Caricaturiste(s)
- Chauffeur(s) privé(s)
- Cocco fountain
- Déco
- Présentoirs Boites de Buffet

Commentaires

Mes coordonnées

Société

Nom

Prénom

Adresse

CP

Ville

Email

Téléphone

Le lieu

le lieu est l'adresse

ou lieu référencé Lieu référencé

ou nouveau lieu :

Nom du lieu

Contact

Adresse

CP

Ville

Email

Téléphone

Valider le devis



Aujourd'hui, la mise en scène ou le sens de la réception va au-delà de la simple mise en place culinaire. Le buffet est désormais le point de mire de la réception.

Des études montrent des mutations de la consommation festive vers la création thématique, ce qui induit que :

40% des demandes sont personnalisées en fonction d'un thème ou d'une situation.

30% sont sous forme de "menus-types".

30% seulement sont standards.

Malgré cette complexité accrue une grande réactivité est indispensable, elle nécessite l'envoi du devis en temps réel, la réalisation d'une réception 48 heures à l'avance et une ouverture à toute l'Europe.

SMTO : une interface simple et intuitive qui fait tout ...

- *CRM Gestion des Relations Prospects /Clients*
- *Devis Express*
- *Planning*
- *Relances*
- *Bons de commandes et bons d'ordres*
- *Centralisation des commandes*
- *Factures (remises/commissions)*
- *Export compta*
- *Plans de salles – Plans de table (placement auto des convives)*
- *Gestion de stocks*
- *Outil de création d'options à l'infini*
- *Outils de création de Thèmes*
- *Base de données fournisseurs*
- *Base de données Lieux*
- *Analyses d'exploitation*
- *Outil de Devis en ligne*



www.desid.fr

hp@desid.fr

06 59 39 98 88

DESID SAS au capital de 1300 € – RCS Paris 832 907 976 – 178, Bd Malesherbes – 75017 - Paris