



## PROPOSITION DE COCKTAILS

**Pour vos réceptions prévues  
Les Vendredi 6 et Samedi 7 Novembre 2009**

**Dossier suivi par:**  
**Alexandre Mathan**  
**tel: 01 71 11 33 21**  
**fax: 01 71 11 33 25**  
**mail: [alexandre@paris-traiteurs.com](mailto:alexandre@paris-traiteurs.com)**

**Coordonnées**

**Monsieur Guillaume Lelarge**

**06 88 49 35 87**

**Lieu de réception:**

Telecom Paris  
46, rue Barrault  
75013 Paris

**Prestation**

**Cocktail Déjeunatoire 22 pièces – 16 salées et 6 sucrées**

*Présentation sur plateaux traiteur jetables*

**Base: 300 personnes chaque jour**

Livraison vers 09h30

## Cocktail Déjeunatoire 22 pièces par jour (16 salées froides et 6 sucrées)

### Pièces Salées Froides

#### **Canapés**

##### **600 pièces assorties**

Jambon de pays et bâtonnet d'amande  
Saumon fumé et ciboulette  
Tapenade céleri branche et tomate confite  
Saint-Jacques au safran  
Ecrevisse à l'huile de noisette  
Mousse de courgettes et Saumon mariné  
Rosace d'Agneau et caviar d'aubergines  
Chèvre aux fruits secs et Jambon de Pays



#### **Fingers' Mini Sandwiches**

##### **600 pièces assorties**

Jambon de Paris et emmental  
Duxelles de concombre à la crème et sa salade  
Poulet au curry et à la tomate  
Saumon fumé et Fromage Frais  
Jambon de Parme et condiments





### **Pains Polaires – façon Galettes Suédoises**

**600 pièces assorties**

Fromage frais aux herbes  
Julienne de saumon fumé et tarama  
Chiffonnade de jambon de Paris et crème de Meaux  
Anguille fumée au raifort  
Magret fumé et sa crème de pommes de terre au bleu

### **Bouchées Fraîcheur**

**600 pièces assorties**

Croque de fenouil aux tomates et crevette  
Chicorée rouge aux cebettes et anguille fumée  
Roulade de radis au chèvre frais  
Brochettes de thon rouge au poivre  
Patate douce glacé au whisky et flétan  
Pétale de rose et St Jacques au Pistou



### **Mini Brochettes**

**600 pièces assorties**

Chèvre à l'ail et fenouil frais,  
Mariné de Gambas et Anis Badiane  
Mozzarella pesto et tomates confites  
Thon mariné au Curry feuille et citron vert  
Grillé de Saumon au Basilic et Mangue

### **Mini Toastinettes - rondelles de pain aux algues, olives ou céréales**

**600 pièces assorties**

Légumes marinés  
Volaille à la crème de Balsamique  
Faux filet Cebette  
Chèvre à l'huile  
Terrine de Canard au Poivre



### **Savouries Gourmandes - petites entrées en taille cocktail**

**600 pièces assorties**

Tartare de thon au citron vert en coquille  
Longuet de pain d'épices grillé et crabe rose  
Mini paupiette de saumon fumé  
Demie figue farcie et braisé de canard



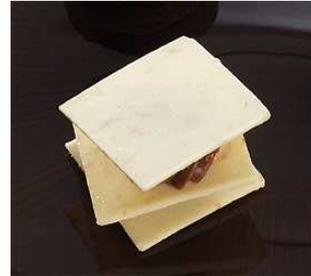
**Effeillades– Pâte feuilletée**  
**600 pièces assorties**

Foie gras de canard et figue  
Filet de rouget et tapenade  
Confit d'oie et girolles glacées

## Pièces Sucrées

### **Petits Fours Frais** **300 pièces assorties**

Millefeuille chocolat blanc coco cannelle  
Sablé breton aux framboises  
Tatin de banane au rhum brun et chocolat crémeux  
Palet chocolat au miel d'acacias  
Millefeuille chocolat caramel  
Suprême aux noix et figue confite



### **Macarons aux 3 Arômes** **300 pièces assorties**

Framboise gingembre et confiture de lait  
Pistache coco et confiture de rhubarbe  
Orange cacao et ganache caramel  
Amande lavande et confiture de citron vert  
Chocolat sésame et confiture de pêches  
Café de noix et crème de nougat  
Citron anis et confiture orange amère



### **Feuilletés au Chocolat Noir et Blanc** **300 pièces**

### **Mini Brochettes de Fruits de Saison et Basilic** **300 pièces**

### **Confiseries Gourmandes** **300 pièces**

Mini Cuillères de chocolats blanc et noir aux framboises

### **Petits Fours Tradition** **300 pièces**

Caroline craquante pistache et pépites d'or, Caroline craquante au chocolat et pépites d'or, Paris Brest aux Pépites de Noisettes, Opéra traditionnel, Friand Physalis aux fruits de saison, Sablé breton aux fruits exotiques, Turinois (petit gâteau aux marrons confits), Tatin de Banane

### **Boissons par jour**

15 Coca Cola 150 cl  
25 Vittel 150 cl  
30 Jus d'orange 100 cl  
30 Perrier 100 cl

### **Matériel Jetable par jour**

700 Gobelets cristal  
40 mètres de Nappage Papier  
10 Sacs poubelle  
1 Sac de Glace à Rafrachir de 10 Kg  
1 Bac à glace  
600 Serviettes Papier

### **Personnel de Service**

(En Pantalon Noir, Veste, Chemise et Cravate Noire)

6 Maîtres d'Hôtel en poste de 10h00 à 16h00

Arrivée 2 heures avant le début du buffet pour la mise en place et le dressage

Installation, service et débarrassage

## Récapitulatif

Monsieur Lelarge Guillaume <i>Vendredi 6 et Samedi 7 Novembre 2009</i>	Cocktail 22 pièces <i>300 personnes/jour</i>
Cocktail – Alimentaire	14 136,00 €
Boissons non alcoolisées	504,64 €
Matériel jetable	363,04 €
Personnel de service	1 436,35 €
Livraison	21,00 €
<b>Budget Total HT</b>	<b>16 461,03 €</b>
<i>Soit Par Personne</i>	<b>27,44 €</b>
TVA 5,5%	0,00 €
TVA 19,6% *	3 226,36 €
<b>Budget Total TTC</b>	<b>19 687,39 €</b>

- TVA de 19,6 % sur toute l'opération en raison de la présence du personnel de service

### Conditions Générales de Vente

Toute commande implique l'acceptation des présentes conditions de vente:

#### Commandes

- Les commandes sont prises par téléphone ou par télécopie du lundi au vendredi de 9h30 à 20h00. Nous vous conseillons de confirmer votre commande par écrit afin d'éviter toute erreur d'interprétation
- Toute annulation de commande 48h avant l'opération ne saurait être prise en compte
- En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandise ou de cas de force majeure, les traiteurs partenaires de Paris Traiteurs se réservent le droit de modifier la composition des menus

#### Réglementation

- Les produits ne doivent pas être consommés au delà de la date de livraison, afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

#### Matériel

- En cas de location, le client est responsable du matériel dès la mise à disposition de celui-ci. Tout article manquant ou détérioré sera facturé au tarif en vigueur.

#### Réclamations

- Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue

## Confirmation de Commande

**A NOUS RETOURNER PAR TELECOPIE AU 01 71 11 33 25**

Client: Monsieur Guillaume Lelarge – 06 88 49 35 87

Dans vos locaux du Telecom Paris – 46, rue Barrault – 75013 Paris

Date et horaires de la réception: Vendredi 6 et Samedi 7 Novembre 2009 – Livraison 09h30

Nom du commercial: Alexandre Mathan

Référence du devis: AG/GL/0607/11/09

Montant TTC: 19 687,39 EUR

Conditions de règlement: Paiement à réception de facture avant le 15/12/2009

Cachet de votre société	Signature (nom et qualité) <i>(précédée de la mention « lu et approuvé »)</i>

NB: - aucune commande ne pourra être prise en compte sans cette confirmation retournée dûment remplie  
- le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales de vente de la société Paris Traiteurs