

# Honoré festif

*Le traiteur de vos réceptions*



## PROPOSITION COMMERCIALE

**Le Jeudi 13 juin 2013**

**Journée Continue  
Sur une base de 100 personnes**



Lieu de la réception :  
Centre de Communication de l'Ouest – Tour de Bretagne – 44000 NANTES

Horaire des réceptions :  
9h00 : Accueil café  
11h00 : Pause  
12h00 : Cocktail déjeunatoire  
16h00 : Pause sucrée

Contact :  
M. LARDIERE Sébastien – 06 09 62 84 25  
[Sebastien@lardiere.net](mailto:Sebastien@lardiere.net)

Référence du devis : VB/27022013

# Honoré festif

*Le traiteur de vos réceptions*

## A / Notre suggestion d'Accueil Café

### *L'Accueil Café Gourmand*

#### **2 mini viennoiseries par personne**

Mini croissant  
Mini pain au chocolat  
Mini pain au raisin  
Mini torsade pistache chocolat

#### **Café et thé**

**Ou**

**Eau minérale « Vittel », eau naturelle gazeuse « Badoit »  
et  
Jus d'orange frais pressé**

*Sur la base d'une consommation (20cl)  
de boissons froides ou de boissons chaudes par personne*



# Honoré festif

*Le traiteur de vos réceptions*

## **B / Notre suggestion de pause du matin**

### ***La Pause-Café Mini Moelleux***

**2 mini fours moelleux par personne**

Mini financier  
Mini moelleux au chocolat  
Mini rocher coco  
Mini madeleine  
Mini cannelé



**Café et thé**

**Et**

**Eau minérale « Vittel », eau naturelle gazeuse « Badoit »**

**Et**

**Jus d'orange frais pressé**

*Sur la base d'une consommation (20cl)  
de boissons froides ou de boissons chaudes par personne*



# Honoré Festif

*Le traiteur de vos réceptions*

## C / Nos suggestions de cocktails déjeunatoires

### **1- Le Cocktail Plaisir 12 ou 15 pièces** **Cocktail comprenant 50% de pièces végétariennes**

#### **Les Briochettes feuilletées apéritives (1 pièce par personne)**

La Sicilienne (crème de tomate, mozzarella)

La Danoise (crème d'olives noires, lieu jaune fumé)



#### **La ronde des tartines (1 ou 2 pièce(s) par personne)**

Saumon fumé, crème aux fines herbes

Médailillon de volaille, crème curry

Tartare de thon mi-fumé parfumé à la coriandre

Mousseline de chèvre frais, figue moelleuse

#### **Le plateau de célébrations (1 pièce par personne)**

Croustillant de brick, langoustines et fine farce de saumon

Macaron aux noix et chèvre frais

Mini cône sésame-pesto aux rillettes de thon

Bouchée carottes au cumin et filet d'agneau rôti

Eclair Neptune et gelée tomatée



#### **Le plateau de mini wraps (1 ou 2 pièce(s) par personne 100% végétarienne)**

Feta, courgette, tomate, mesclun

#### **Le plateau de mini sandwiches (1 ou 2 pièce(s) par personne)**

Navette Sésame poulet rôti et crème de curry

Fine raisin-noisette, Fourme d'Ambert et poire Angevine

Navette à la poitrine de veau aux olives vertes

Pain de mie, saumon fumé, crème de raifort

Pain suédois, jambon blanc, emmental et moutarde à l'ancienne



# Honoré Festif

*Le traiteur de vos réceptions*

## Les salades composées en timbales

**(1 pièce par personne 100% végétarienne – 1 variété au choix)**

**Le taboulé** : semoule, tomates, courgettes, poivrons et vinaigrette

**La Madras** : carottes, choux blanc, raisins secs, pommes, poivrons et lait de coco au curry

**Coleslaw** : carotte, céleri, oignon rouge et mayonnaise

Carottes râpées au jus d'orange

Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne

## Le plateau de mini cassolettes froides (1 pièce par personne)

Tatin de boudin noir, poires caramélisées au miel

Crumble de légumes du Soleil, tapenade noire

Pannequet de saumon et chair de crabe à la ciboulette, sauce pesto

Pyramide de foie gras et caille, coulis d'agrumes



## Le plateau de cupcake salés (1 pièce par personne 100 % végétarienne)

Cupcake fine courgette à l'ail et fêta, caviar de poivrons jaunes

Cupcake Gouda au cumin, Mousseline de pois maraicher



## Le plateau de fromages découpés 30g

Assortiment de fromages de France

Fourme d'Ambert, Comté, Sainte-Maure,

Gouda au cumin, Mimolette, Curé Nantais



## Le plateau de fours frais (2 pièces par personne)

**Selon les saisons, l'assortiment peut être le suivant :**

Sablé breton Passion, Tartelette Coco-Ananas,

Tartelette Griotte-Pistache, Cookies fondant chocolat,

Entremet passion framboise, Moelleux pistache – fraises

Sablé diamant mousse citron vert, Financier noisettes crème caramel



## Le plateau de mini cassolettes sucrées et Bulles gourmandes (1 pièce par personne)

Mini baba au vieux rhum, minestrone de fruits exotiques

Ile Flottante, crème anglaise pistache

Gâteau Nantais, confiture de lait

Gourmandise aux Trois chocolats

Crumble de fruits de saison



## Café

*Ce buffet comprend le pain au froment de fabrication Maison (30g par personne).*



# Honoré festif

*Le traiteur de vos réceptions*

## D / Notre suggestion de pause de l'après-midi

### **La Pause-Café Américaine**

#### **2 Mini Cupcakes par personne**

Cupcake pommes rôties au miel, crémeux caramel au beurre salé  
Cupcake citron confit, crémeux framboise  
Cupcake pépite chocolat noir, Chantilly chocolat lait  
Cupcake griotte, crème pistache

**Café et thé**

**Et**

**Eau minérale « Vittel », eau naturelle gazeuse « Badoit »**

**Et**

**Jus d'orange frais pressé**

*sur la base d'une consommation (20cl)  
de boissons froides et de boissons chaudes par personne*

*La composition de l'assortiment des boissons peut dépendre du nombre de pauses commandées*



# Honoré Festif

*Le traiteur de vos réceptions*



## E / Les Boissons

Honoré Festif prévoit les boissons suivantes pour accompagner votre cocktail déjeunatoire :

- **Alcoolisées** : vin blanc Touraine Sauvignon « Domaine de la Gitonière » et vin rouge Saint Chinian « Excellence de saint Laurent »
- **Softs** : eau minérale « Vittel », eau naturelle gazeuse « Badoit », jus de fruits frais pressés (orange, pomme)

*Sur la base de 2 consommations par personne (1 consommation d'alcool et 1 consommation de soft).*

## F / Le Matériel de Service Jetable

### **Pour vos pauses :**

Honoré Festif prévoit le matériel nécessaire au service et à la dégustation: 4 nappes en tissu blanc pour tables buffet puis par personne : 1 kit café (1 tasse à café jetable avec agitateur, 1 gobelet, 1 serviette cocktail, dosette de lait et sucre)

Merci de bien vouloir prévoir les tables nécessaires au dressage de cette réception (4 mètres linéaires).

### **Pour votre cocktail :**

Honoré Festif prévoit le matériel nécessaire au service et à la dégustation: 5 nappes en tissu blanc pour tables buffet puis par personne : 1 serviette cocktail, 1 gobelet jetable, 1 verre à vin jetable et 1 tasse à café jetable avec agitateur.

Merci de bien vouloir prévoir les tables nécessaires au dressage de cette réception (10 mètres linéaires).

## G / Le Personnel de Service

Honoré Festif prévoit le personnel de service pour assurer le bon déroulement de votre réception sur la base de **1 Maître d'Hôtel pendant 12 heures.**

La vacation du personnel débute au départ de notre laboratoire et se termine au retour à notre laboratoire de production. Au-delà, l'heure supplémentaire est facturée 34,50 € HT (TVA à 7%) par heure et par serveur.



# Honoré Festif

*Le traiteur de vos réceptions*

## H / Le Récapitulatif Budgétaire

**L'Accueil Café Gourmand** est au tarif de **5,10 euros** Hors TVA (TVA à 7% soit **5,46 euros TTC**) par personne sur la base de 100 personnes, et comprend la nourriture, les boissons, le matériel de service jetable, le personnel de service et les frais de déplacements.

---

**La Pause-Café Mini Moelleux** est au tarif de **5,50 euros** Hors TVA (TVA à 7% soit **5,86 euros TTC**) par personne sur la base de 100 personnes, et comprend la nourriture, les boissons, le matériel de service jetable, le personnel de service et les frais de déplacements.

---

**Le Cocktail Gourmand 12 pièces** est au tarif de **18,10 euros** Hors TVA (**Soit 19,52 euros TTC**) par personne sur la base de 100 personnes, et comprend la nourriture, les boissons (**dont 1,20 euros Hors TVA / 1,44 euros TTC** de boissons alcoolisées assujettis à la TVA 19,6%), le matériel de service jetable, le personnel de service et les frais de déplacements.

**Le Cocktail Gourmand 15 pièces** est au tarif de **20,30 euros** Hors TVA (**Soit 21,87 euros TTC**) par personne sur la base de 100 personnes, et comprend la nourriture, les boissons (**dont 1,20 euros Hors TVA / 1,44 euros TTC** de boissons alcoolisées assujettis à la TVA 19,6%), le matériel de service jetable, le personnel de service et les frais de déplacements.

---

**La Pause-Café Américaine** est au tarif de **6,60 euros** Hors TVA (TVA à 7% soit **7,06 euros TTC**) par personne sur la base de 100 personnes, et comprend la nourriture, les boissons, le matériel de service jetable, le personnel de service et les frais de déplacements.

*Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.*

*Le nombre définitif de participants devra nous être confirmé par mail ou fax (horaires d'ouverture de 8h00 à 17h00) **10 jours** avant la date de prestation.*

*Dans le cas contraire, le nombre définitif retenu sera celui figurant sur la proposition.*

*L'acceptation de la proposition commerciale vaut accord sur les conditions générales de vente.*

