

Saint Honoré Réception

*Le Traiteur à la Carte de 10 à 10000 Personnes
Depuis plus de 35 ans au service des entreprises
8, rue Bachaumont 75002 Paris
Site Internet : sainthonorereception.fr
Tél : 01.42.33.50.75 Fax : 01.42.33.56.54
E-mail : shrela@free.fr*

Devis n : *9549 pour 300 personnes*

Destinataire : *Monsieur LELARGE Guillaume*

Tél. : *06.88.49.35.87*
Fax :
E-mail : *guillaume@lelarge.info*

Rédacteur : *Monsieur Alfred SCIPPA*

Date : *6 mai 2009*

Nombre de pages : *07*
(Page de garde incluse)

Monsieur,

Suite à notre entretien et en partenariat avec Délice Traiteur Du Monde, nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint le devis que vous nous avez demandé en vue de vos buffets qui doivent avoir lieu les 6 et 7 novembre 2009 à l'Ecole Paris Tech Télécom.

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires ou modifications que vous désireriez apporter.

Vous en souhaitant bonne réception, nous vous prions de croire, Monsieur, à l'assurance de nos sentiments les meilleurs.

*Alfred
SCIPPA*

Saint Honoré Réception

*Devis n° 9549 pour 300 personnes
Le 6 novembre 2009*

Mr LELARGE

**** Petit déjeuner ****

3 Minis viennoiseries par personnes

*Mini pain au chocolat
Mini croissant
Mini pain aux raisins*

*Café
Lait
Thé*

*Jus de fruits
Eau minérale*

« Buffet Déjeunatoire LOUVRE »

Entrées

*Corbeille de Crudités Variées et son cortège de sauces
Salade crétoise
Salade Norvégienne (chiffonnade de saumon fumé et pomme de terre
à la crème)
Salade Exotique (Poivrons, ananas, maïs, haricots rouges, tomates)
Taboulet aux feuilles de menthe
Salade maraîchère
Salade Piémontaise
Terrine de saumon, sauce mousseline

Présentoir de jambon de Parme*

Planche de Charcuteries

*Chorizo Catalan
Roulade de Jambon
Saucisson de Montagne
Rillettes*

Saint Honoré Réception

*Devis n° 9549 pour 300 personnes
Le 6 novembre 2009*

Mr LELARGE

« Buffet Déjeunatoire LOUVRE »

(suite)

Viandes Froides

*Roulade de Filet de dinde mayonnaise
Roulade de Pièce de Bœuf aux cornichons
Roulade de longe de rôti de porc*

Fromages

*Plateau de fromages affinés
Roue de brie aux noix
Cantal
Reblochon
Camembert
Pont L'évêque
St Marcellin*

*Pain
Beurre, Condiments*

Buffet Dessert

*Tartelette aux fruits
Tartelette au citron
Eclair au café
Eclair au chocolat*

Café

Boissons à discrétion

*Pur jus de pamplemousse
Pus Jus d'orange
Coca-cola
Perrier
Eau Minérale*

***** PAUSE CAFE *****

Biscuits sec sucrés

Café

Lait

Thé

Saint Honoré Réception

*Devis n° 9549 pour 300 personnes
Le 6 novembre 2009*

Mr LELARGE

« Buffet Déjeunatoire LOUVRE »

(suite)

La prestation comprend

5 Maîtres d'hôtel

*Le matériel complet pour le buffet accueil, le buffet déjeunatoire
et la pause café de l'après midi*

Les tables de buffet avec le nappage en tissu

Les couverts, la porcelaine, la verrerie

Les Serviettes en papier

La glace à rafraîchir

Le transport

Prix Par personne 35,00 € HT

Tous nos produits ont été étudiés pour être manger debout facilement

Saint Honoré Réception

*Devis n° 9549 pour 300 personnes
Le 7 novembre 2009*

Mr LELARGE

***** Petit déjeuner *****

3 Minis viennoiseries par personnes

*Mini pain au chocolat
Mini croissant
Mini pain aux raisins*

*Café
Lait
Thé*

*Jus de fruits
Eau minérale*

« Buffet PROVENCE CÔTE d'AZUR »

Entrées

Tartelettes à la Provençale
Tartelettes aux Moules Sauce Rouille
Corbeille de crudités du soleil et ses sauces
Timbale de Pâtes au Basilic
Timbale de Poulpes à l'Huile d'Olive et Pommes de Terre
Salade Niçoise
Aubergine grillée
Courgette grillée
Poivron grillé
Salade de cœur d'artichaut
Salade de tomate, mozzarella et basilic
Salade de pomme de terre au thon
Terrine de légume du marché de Provence, coulis de tomate

Saint Honoré Réception

Devis n° 9549 pour 300 personnes
Le 7 novembre 2009

Mr LELARGE

« Buffet PROVENCE CÔTE d'AZUR » *(suite)*

Buffet Saint Tropez

Jambon de Pays
Ananas Méditerranéen
Roulade de Jambon aux Olives
Rosette

Viande froide

Roulade d'agneau au romarin
Roulade de filet de porc niçoise
Emincé de volaille fumé

Buffet Chaud

Petits Fours Chauds Salés Variés
Pissaladière
Courgettes Frites
Aubergines Frites
Beignets de Morue
Boulettes de Viande au Basilic

Buffet fromage

Plateau de Fromage du Sud

Pain, beurre, condiments

Buffet Dessert

Corbeille de Fruits de saison

Tropézienne

Mini Nougats

Café

Boissons à discrétion

Pur jus de pamplemousse

Pus Jus d'orange

Coca-cola

Perrier

Eau Minérale

Saint Honoré Réception

Devis n° 9549 pour 300 personnes

Mr LELARGE

Le 7 novembre 2009

« Buffet PROVENCE CÔTE d'AZUR »

(suite)

***** PAUSE CAFE *****

Biscuits sec sucrés

Café

Lait

Thé

Jus de fruits

Eau minérale

La prestation comprend

5 Maîtres d'hôtel

Le matériel complet pour le buffet accueil, le buffet Provence Côte d'Azur et la pause café de l'après midi

Les tables de buffet avec le nappage en tissu

Les couverts, la porcelaine, la verrerie

Les Serviettes en papier

La glace à rafraîchir

Le transport

Prix Par personne 35,00 €HT

Tous nos produits ont été étudiés pour être manger debout facilement