



# 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

Référence du devis : VB/27022013

1D rue des Orfèvres - 44840 Les Sorinières

Tel : 02 28 000 666 Fax : 02 28 001 666 Email : honorefestif@sfr.fr





# 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

















# 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















# 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 Médaillon 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



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

















# Les salades composées en timbalines (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

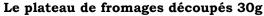
### Le plateau de mini cassolettes froides (1 pièce par personne)

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



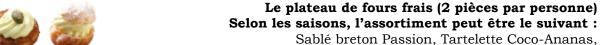
Le plateau de cupcake salés (1 pièce par personne 100 % végétarienne)

Cupcake fine courgette à l'ail et féta, caviar de poivrons jaunes Cupcake Gouda au cumin, Mousseline de pois maraicher



Assortiment de fromages de France Fourme d'Ambert, Comté, Sainte-Maure, Gouda au cumin, Mimolette, Curé Nantais





Tartelette Griotte-Pistache, Cookies fondant chocolat,
Entremet passion framboise, Moelleux pistache – fraises
Sablé diamant mousse citron vert, Financier noisettes crème caramel



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).















# 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



















### 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 <u>1 Maître d'Hôtel pendant 12 heures.</u>

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.















## 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) <u>10 jours</u> 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.











