

MC ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Session 2011
ÉPREUVE E1 (forme ponctuelle)

Durée 5 heures

En fonction des documents fournis et en particulier de la demande du client, le candidat doit construire le dossier de la réception à partir d'un contexte donné et le présenter avec l'outil informatique.

1 - LE DEVIS DE LA MANIFESTATION EN FONCTION DU DÉSIR DU CLIENT

2 - LE DOSSIER TECHNIQUE DE PRÉPARATION DE LA MANIFESTATION

Le dossier technique comprendra :

- ✘ Les plans
- ✘ Les contraintes des locaux
- ✘ Le planning du personnel
- ✘ Une fiche de production sur une entrée, un plat ou un dessert

3 - LE DOSSIER D'EXÉCUTION DE LA MANIFESTATION

Le dossier d'exécution comprendra :

- ✘ La liste des personnels
- ✘ Les fiches de poste
- ✘ Les fiches de relevé d'heures
- ✘ La liste d'émargement des personnels
- ✘ Le minutage de la manifestation
- ✘ Les fiches d'inventaires produits et matériels
- ✘ Les consignes particulières

Vous justifiez et argumentez vos choix.

Pour réaliser son travail le candidat dispose d'un équipement informatique complet avec un accès internet.

Session 2011	Code : 01D 344 12	Page : 1/18
EXAMEN : Mention complémentaire organisateur de réceptions.		Durée : 5 h
Epreuve : E1 – Etude technique de réceptions.		Coefficient : 3

L'ENTREPRISE

« ORGANISATEUR DE RECEPTION »

Situation : Région rennaise

Organisation de réceptions :

- Familiales
 - * Mariages,
 - * Fêtes de famille,
 - * Repas amicaux

- D'entreprises
 - Séminaires
 - Congrès
 - Repas d'affaires
 - Présentation de nouveaux produits
 - Présentation de mode
 - Repas d'entreprise
 - Arbre de Noël

Et toute autre manifestation que vous pourrez nous proposer.

Notre établissement dispose de locaux de production cuisine et pâtisserie aux normes européennes où évoluent nos salariés pour satisfaire vos moindres désirs culinaires formulés à notre équipe commerciale.

Notre service décoration sera à votre écoute pour concrétiser vos désirs.

Nos partenaires répondent à nos exigences qui sont les vôtres au niveau de la fourniture de matériel, de salles, de personnel, ...

Nos désirs

Prendre en compte et traiter votre dossier dans les plus brefs délais

- Vous conseiller et vous guider en respectant vos souhaits, vos impératifs et votre budget, dans la recherche de locaux, matériel, animation, personnel de service, ...
- Transmettre votre dossier à notre équipe de cuisinier et pâtissier sous la houlette de notre Chef de Cuisine Sébastien, qui vous proposera une gamme de produits adaptés à vos désirs.
- Faire étudier vos besoins par le service décoration qui se chargera de vous proposer un grand choix de décors, de tissus, d'accessoires, de compositions florales, ... toujours personnalisés et adaptés à vos demandes.
- Loïc un chef d'orchestre, le maître d'hôtel responsable de votre réception, qui avec son équipe s'assurera de son bon déroulement.

Jacques

Suite à notre entretien de ce jour, veuillez trouver ci-dessous confirmation de notre demande de devis pour : les prestations de restauration dans le cadre de la conférence européenne des villes santé de l'OMS qui aura lieu le mercredi 12 octobre 2012 à Rennes dans les salons de l'Hôtel de ville de Rennes (cf. plan en annexe n°1 et n°2)

Organisation de la journée

09 h 00 - 12 h 00 : Conférences « aux Champs Libres »

12 h 00 - 13 h 00 : Transfert des personnes vers l'Hôtel de ville

13 h 00 - 15 h 00 : buffet debout 400 à 450 personnes

15 h 00 - 18 h 00 : visite du vieux Rennes et retour aux hôtels et dîner libre sauf pour les élus

20 h 00 - 00 h 00 : dîner des élus dans le salon de l'hôtel de ville pour 80 à 100 pers.

00 h 00 : transfert des élus dans leurs hôtels

Demande de devis pour :

* Buffet convives debout pour 400 à 450 personnes dans les salons de l'Hôtel de ville. Les invités viennent d'une trentaine de pays d'Europe, élus, médecins ou techniciens en charge des dossiers de santé publique. Proposer des produits et/ou déclinaisons liées à la Bretagne. Les pièces contenant de la viande de porc seront dans un contenant à part et dûment étiqueté.

Prévoir environ 10% de végétariens.

Prévoir 8 à 10 pièces salées par personne

Prévoir 3 à 4 pièces sucrées par personne

Les boissons sont fournies par la Ville de Rennes

Le service sera assuré par le personnel de la ville de Rennes

Contrainte technique

Livraison du buffet au plus tard pour 12 h 00

Les propositions tiendront compte de la dimension Santé Publique et bretonne

Budget 20€ par convive

* Repas servi à table pour 80 à 100 personnes dans un salon de l'Hôtel de ville. Les invités viennent d'une trentaine de pays d'Europe, il s'agit de maires ou d'élus en charge des dossiers de santé publique. Repas composé d'une mise en bouche, une entrée, un plat, un dessert. Les boissons sont composées d'un apéritif, vin blanc, vin rouge et eaux minérales plates et gazeuses, café/thé.

Pas de viande de porc. Prévoir environ 10% de végétariens. La dimension Santé Publique et bretonne seront à prendre en compte dans le choix des produits.

Dispositions techniques :

Mise à disposition de la cuisine de l'Hôtel de ville pour mise en température et préparations.

Tables et chaises fournies par la ville de Rennes.

Nappage, couverts, vaisselle, fournis par le traiteur

Budget 50€ par convive

Je vous remercie par avance et reste à votre disposition pour toute information complémentaire.

LD

Le petit déjeuner et la pause

(Minimum de commande 15 personnes)

FORMULE PETIT DEJEUNER D'ACCUEIL

Les mini viennoiseries maison (2 par personne) : pains au chocolat, pains aux raisins, croissants au beurre.

Les boissons : chaudes en thermos : café, thé, dosettes de lait

Froides : jus d'orange et pamplemousse, eau minérale

Le matériel jetable : verres, tasses et bâtonnets plastiques, nappe papier, serviettes, sac poubelle.

Prix HT par personne de 15 à 19 personnes : 5,85 €

à partir de 20 personnes : 5,10 €

FORMULE PAUSE CLASSIQUE à partir de 9 H 30

Les petites faims (3 par personne) :

Les boissons : chaudes en thermos : café, thé, dosette de lait

froides : jus d'orange et pamplemousse, eau minérale

Le matériel jetable : verres, tasses et bâtonnets plastique, nappe papier, serviettes, sac poubelle

Prix par personne HT de 15 à 19 personnes : 4,80 €

à partir de 20 personnes : 4,40 €

OPTIONS GOURMANDES (petit déjeuner ou pause)

☒ mini viennoiserie supplémentaire	la pièce	0,80 €
☒ mignonettes assorties	la pièce	0,70 €
☒ macarons (plateau de 30 pièces)	le plateau	31,00 €

Options pour les pauses

☒ 4 macarons à la place des petites faims	par personne	0,90 €
☒ 4 petits fours frais à la place des petites faims	par personne	1,01 €

OPTIONS VAISSELLE CLASSIQUE (petit déjeuner ou pause)

Verres, tasses, sous tasses, petites cuillères, pichets à jus de fruits : supplément par personne HT : 1,00 €

Nappe de buffet, le mètre HT : 5,50 €

COCKTAIL salé et sucré froid N° 1

A partir de 50 personnes

Les petites pièces salées

- Briochin au thon et à la ciboulette
- Tartelette de guacamole et pamplemousse
- Mini sandwich club
- Profiterole de canard et magret fumé
- Petite courgette aux légumes à la provençale.
- Stick de cœurs de palmier et tomate cerise
- Stick de poulet à la citronnelle
- Maki au saumon
- Panier de mini cakes aux légumes (sauf version 8 pièces)
- Figue au chèvre frais et concassée de mignonettes (sauf version 8 pièces)
- Mini pâté en croûte aux olives (sauf version 8 pièces)
- Galette de saumon fumé au fromage frais (sauf version 8 pièces)

La pièce décorative

- Le pain rustique aux rillettes de saumon fumé maison (50 toasts)

Les petits fours sucrés

- Eclairs au café et au chocolat
- Financiers à la pistache
- Tartelettes au citron
- Amandines aux griottes
- Tartelettes aux fraises (ou raisins selon saison)
- Assortiment de petits fours secs et moelleux
- Mini opéra (sauf version 8 pièces)

Prix par personne HT

Version 08 pièces :	(5 salées et 3 sucrées)	6,10 € HT
Version 10 pièces :	(7 salées et 3 sucrées)	7,90 € HT
Version 12 pièces :	(8 salées et 4 sucrées)	9,00 € HT

Disposé sur plateaux jetables en coffrets carton

Livré sans service

Les options

Matériel jetable ou classique cocktail

Service

Boisson à la carte (champagne, whisky, Vittel, Perrier, jus d'orange, coca-cola et autres alcools)

COCKTAIL salé et sucré froid N° 2

A partir de 50 personnes

Les petites pièces salées

Stick de porc caramélisé au gingembre et sésame grillé
Briochin au thon et ciboulette
Mikado de saumon à la japonaise
Croustade moscovite aux œufs de saumon
Galette de maïs, au magret fumé et citron vert confit
Mini sandwichs anglais au poulet et curry
Bouchée de concombre à la crevette
Mini brochette de pomme et foie gras de Bretagne
Mini brochette d'asperge verte, canard et tomate confite
Antipasti de tomate mozzarella et olive
Canapé au jambon de Serrano, Ste Maure et sésame (sauf version 8 pièces)
Royale au foie gras de Bretagne et pain d'épices maison (sauf version 8 pièces)
Mini polenta aux légumes, carotte et tapenade (sauf version 8 et 10 pièces)

La pièce décorative

Le saumon piqué 2 saveurs (papillote de saumon fumé au fromage frais, piquées sur un pain en forme de poisson)

Les petits fours sucrés

Allegro au chocolat - Chocolatine au rhum et raisins
Feuilleté à la nougatine - Mini religieuse au café et chocolat
Kouing-Aman
Tartelette au kiwi, au citron, aux framboises fraîches
Symphonie Tutti frutti (sauf version 8 pièces et 10 pièces)

Prix par personne HT

Version 08 pièces :	(5 salées et 3 sucrées)	7,90 € HT
Version 10 pièces :	(7 salées et 3 sucrées)	10,20 € HT
Version 12 pièces :	(8 salées et 4 sucrées)	12,50 € HT

Disposé sur plateaux jetables en coffrets carton

Livré sans service

Les options

Matériel jetable ou classique cocktail

Service

Boisson à la carte (champagne, whisky, Vittel, Perrier, jus d'orange, coca-cola et autres alcools)

COCKTAIL salé et sucré froid N° 3

A partir de 50 personnes

Les petites pièces salées

Carpaccio de lotte et St Jacques en pissaladière
Club sandwich aux crudités
Gâteau de Sarasin et mousse de saumon
Rillettes de crevettes sur craquelin de St Malo
Stick de saumon et œufs de caille aux perles noires
Stick d'asperge verte, canard et tomate confite
Mini brochette de pomme et foie gras de Bretagne
Verrine dégustation au chou-fleur et andouille de Guémené
Verrine de pétoncles marinés
Verrine à la crevette et rougail de mangue
Canapé au foie gras de Bretagne maison (sauf version 8 pièces)
Profiterole au crabe (sauf version 8 pièces)
Méli-mélo de légumes antipasti (sauf version 8 et 10 pièces)

La pièce décorative

Ananas piqué à l'italienne (sauf 8 pièces)
(mini brochettes de jambon de montagne et melon petit gris)

Les petits fours sucrés

Macarons fondants - Arlésienne au lait d'amande
Mini religieuse au chocolat - Eclair au café
Kouing-Aman - Tartelette aux framboises fraîches
Symphonie Tutti frutti
Petits fruits glacés au sucre (sauf version 8 pièces et 10 pièces)

Prix par personne HT

Version 08 pièces :	(5 salées et 3 sucrées)	11,20 € HT
Version 10 pièces :	(7 salées et 3 sucrées)	14,00 € HT
Version 12 pièces :	(8 salées et 4 sucrées)	16,90 € HT

Disposé sur plateaux jetables en coffrets carton

Livré sans service

Les options

Matériel jetable ou classique cocktail

Service

Boisson à la carte (champagne, whisky, Vittel, Perrier, jus d'orange, coca-cola et autres alcools)

LES PIECES DECORATIVES

PIECES DECORATIVES SALEES

Le pain campagnard 80 sdw charcuterie et fromage	49,30 € HT
Le « tradition » (pain garni de 50 papillotes de canard)	50,80 € HT
Brioche au crabe 80 sdw	48,00 € HT
Le panier de 50 griottins et rillettes de canard	29,00 € HT
Corbeille du Piémont 1,5 Kg (mini pics fournis) charcuterie en mini tranches, cubes de féta et mozzarella marinés, olives, tomates cerises)	56,50 € HT
L'ananas Bigarade, 50 pics (magret confit à l'orange)	
D'Artagnan, 50 pics (magret fumé et raisins)	67,90 € HT
A l'italienne, 50 pics (melon et parme)	
Canard Tutti-Frutti tranché et reconstitué 100 pièces	85,00 € HT
Corbeille de crudités, 100 pièces (et ses sauces)	63,50 € HT
Poisson piqué au saumon, 50 sticks (rouleaux de saumon au fromage frais)	53,70 € HT
Tortue Mix-Pic, 60 stick (jambon, comté, tomates cerises, dinde)	48,30 € HT

PIECES DECORATIVES SUCREES

Le tableau de macarons, 46 pièces (présenté sur socle avec décor)	47,00 € HT
La corbeille de fruits Hiver, 5 Kg	103,00 € HT
La corbeille de fruits Eté, 5 Kg	71,00 € HT

COCKTAIL DEJEUNER froid n° 1

Minimum 20 personnes

Le buffet salé : buffet de mini barques (2 par personnes, soit 200 g)

Méli mélo de légumes à l'orientale et lanières d'agneau au cumin en mini barques

Mini barque de salade exotique et dés de saumon

Riz cantonais, émincé de volaille au sésame

Les «Mix Pic » (150 gr par personne) Présentés en paniers avec petits pics et sauces

Mix Pic aux cubes de fromage, confiture de noisettes et gelée de groseilles

Mix pic de polenta (2 sortes) et saveurs méridionales à tartiner

Mix pic de légumes antipasti

Mini cakes aux légumes (2 par personne)

Tomate et olives, épinards, carotte et champignons

Les sandwiches gourmands assortis (3 par personne)

Jambon bacon sur pain panini au sésame,

Beaufort et raifort sur pain nordique,

Poulet au curry sur pain aux 6 céréales,

Saumon et fines herbes sur pain anglais,

Tapenade aux anchois sur baguette finlandaise

Le buffet sucré

Cannelés exotiques à la cardamome

Tartelettes feuilletées aux fruits du marché

Tartelettes barquettes au citron

Prix par personne HT formule complète

19,00 € HT

Disposé sur plateaux jetables, et livrés en coffrets carton

Petits pics et minis fourchettes livrés avec les produits

LES OPTIONS

Matériel jetable ou classique cocktail

Boissons à la carte, Notre conseil pour 20 personnes

AOC Brouilly « Château La Chaize» 5 bouteilles

Vittel magnum PVC 1,5l 4 bouteilles

San Pellegrino PVC 1l 4 bouteilles

Jus d'orange bocal 2 bouteilles

COCKTAIL DEJEUNER froid N° 2

Minimum 15 personnes

Le buffet salé

Les mini brochettes cocktail en carrousel (4)
Sticks de tomate à la mozzarella
Mikado de saumon à la Japonaise
Antipasti d'olives vertes et noires aux anchois
Stick de poulet à la citronnelle

La Tortue Mix Pic

Pain piqué et décoré, 60 mini sticks
Jambon, volaille, tomates cerise et comté

Les pièces plus copieuses (6) (équivalent à 2 pièces de taille cocktail chacune)

Les Sandwiches anglais Saumon et concombre (114)
Pissaladières au thon
Bun's au jambon et fromage frais à la ciboulette

Les mini barques de salade composée (2 sortes à partir de 30 personnes)

Taboulé et salade de saison
Croustillants, d'épinard et ricotta, parfums de menthe poivrée
Aumônière « mini pince » de jambon de montagne à la provençale de légumes

Le buffet sucré : assortiment de 3 pièces ½ taille par personne

Petits cannelés à la cardamome
Tartelettes barquettes au citron
Brownies maison aux noix

Pain de campagne

Prix par personne HT : formule complète

22,70 € HT

Disposé sur plateaux jetables et livrés, en coffrets carton
Petits pics et minis fourchettes livrés avec les produits

Les OPTIONS

Matériel jetable ou classique cocktail (sans assiette)

Boissons à la carte, Notre conseil pour	15 personnes
AOC Bordeaux « Château du Renard »	4 bouteilles
Vittel magnum PVC 1,5	3 bouteilles
San Pellegrino PVC 11	2 bouteilles

COCKTAIL DEJEUNER froid N° 3

Minimum 15 personnes

Le buffet salé (6)

- Cuillères chinoises bœuf émincé aux épices
- Alini plat de coussin de volaille au curry
- Foie gras au piment d'Espelette et pain d'épice perdu
- Mini verrine au coquelicot
- Mini verrine de chèvre, abricot et pistache, petit croquant
- Mini verrine de crevette à la rougail de mangue

Les spécialités (6)

- Aumônière « mini pince » de saumon fumé à la fondue de poireaux
- Mini panier de crudités, sauce aux herbes
- Œufs en coquille aux fines herbes
- Pissaladière aux poivrons confits
- Rouleaux de printemps aux crevettes
- Plateau de sushis maison (crevettes, et saumon)

Les brochettes de fromage sur plateau en osier et confiture de noisette (2)

- Sainte Maure de Touraine au sésame et raisin blanc
- Comté et abricot sec

Pain de campagne

Le buffet sucré (4 petits fours frais par personne)

- Tartelette aux framboises fraîches - Allegro au chocolat - Religieuse au café
- Feuilleté au nougat tendre - Symphonie Tutti- Frutti

Prix par personne HT formule complète 31,00 € HT

Disposé sur plateaux jetables et livrés en coffrets carton

Les minis fourchettes, et minis cuillères en plastique sont fournies avec nos produits

Les OPTIONS

Matériel classique ou jetable (sans assiette)

Boissons à la carte Notre conseil pour 15 personnes

Vittel magnum PVC 1,5l	2 bouteilles
San Pellegrino PVC 1l	2 bouteilles
Jus d'orange bocal	2 bouteilles
Coca -Cola magnum	1 bouteille
Champagne Chassenay d'Arce Brut « Cuvée première »	4 bouteilles

LES PETITS PAINS CHAUDS

3.00 € HT

Si vous le désirez nos buffet peuvent être accompagné d'une variété de pains chauds (noix, lardons, seigle, algues, céréales) maintenue au chaud dans un four à proximité du buffet

LES FROMAGES POUR COMPLETER VOTRE BUFFET (4 options)

Le buffet fromager (présenté avec décor) 6 Spécialités fromagères en mini-tranches à piquer	4,50 € HT
Le plateau de fromages fermiers (70 gr) (2 à 4 variétés de fromages rigoureusement sélectionnés, présentés sur osier accompagné de beurre de Guérande)	3,40 € HT
Les toasts fromagers grillés (2 par personne) Des petits toasts tout Prêts à poser sur votre table	1,90 € HT
Le Brie de Meaux affiné présenté sur osier (50 gr)	1,80 € HT

LES DESSERTS POUR COMPLETER VOTRE BUFFET

Assortiments de pâtisseries 1/2, taille, savoureuses et raffinées.

L'assortiment Tradition (3 par personne) 1 Petit cannelé, et 2 Tartelettes feuilletées aux fruits selon saison)	2,50 € HT
L'assortiment Spécial (3 par personne) Crème brûlée, Tartelette au chocolat, Macaron	3,30 € HT
L'assortiment Délice (3 par personne) Tartelette barquette au citron, Mousse au chocolat, Macaron	4,60 € HT
L'assortiment Gourmet (4 par personne) Tartelette à la framboise fraîche, Dacquoise aux noix, Mini poire glacée au chocolat noir, Eclair au café	5,90 € HT
La Tarte aux pommes à la parisienne (8 à 10 pers.)	21,50 € HT
La Tarte au citron (8 à 10 pers.)	21,50 € HT
La Tarte aux fruits au choix (8-à 10 pers.). Abricots, pomme normande, Quetsches, Mirabelles ou Bourdaloue	25,00 € HT

NOTRE CARTE

Nos mises en bouche

Assiette de 3 toasts (rillettes de maquereau, œufs de lump, mousseron de canard)	1,20 € HT
Assiette de 6 toasts (rillettes de maquereau, œufs de lump, mousse de saumon, mousseron de canard, jambon cru de Bretagne, guacamole aux pamplemousses)	2,40 € HT
Assiette de 3 bouchées salées (pétoncles au curry, boudin aux pommes, poulet à la citronnelle)	1,60 € HT
Assiette de 6 bouchées salées (samossa, nems, boudin aux pommes, poulet à la citronnelle, pétoncles au curry, huître aux poireaux,	3,20 € HT
Noix de St jacques au chorizo beurre moussoux au gingembre	3,50 € HT
Tartare de bar et St jacques aux épices	3,50 € HT
Croustillant d'huître et son capuccino de petits pois	3,00€ HT

Nos entrées

Sushi de thon sur son pétale de tomate	4,50 € HT
Assiette de 6 huîtres de cancale n° 4	7,80 € HT
Médaille de râble de lapin au jambon de pays, farce de champignons	5,60 € HT
Pressée de rougets aux gambas et poivrons marinées, coulis de tomates aux parfums de Provence	5,60 € HT
Foie gras de canard au poivre de Séchouan, gelée des Druides et ses toasts de pain de campagne	9,00 € HT
Salade terre&mer (langoustines, pétoncles marinées, saumon mariné, mesclun, magret fumé, marbré de foie gras et pintade)	8,00 € HT
Bisque de langoustines aux truffes façon gaspacho	7,50 € HT

Nos plats

Dos de cabillaud aux citrons confits et gâteau de blé	7,10 € HT
Pavé de bar façon crumble, purée d'artichaut et persil plat croustillant	8,80 € HT
Couronne de sole et St Jacques sauce champagne	9,60 € HT
St Jacques aux petits légumes coulis anisé	7,10 € HT
Filet de turbot au poivre de Sarawak, poêlée de pleurotes aux épices, sauce poivron rouge	12 € HT
Mignon de porc au miel d'acacia, pommes de terre et tarte fine aux pommes caramélisées	6,50 € HT
Mignon de veau pané, sauce à l'estragon, purée de courgettes à la coriandre	7,50 € HT

Carré d'agneau rôti & samossa d'épaule confite, chapelure aux noix et jus simple au serpolet	7,90 € HT
Coucou de Rennes farcie aux pieds de veau et cèpes aux pommes, jus au cidre	7,50 € HT
Veau rôti (quasi), sauce Marsala et polenta à la féta et tomate	7,50 € HT
Entrecôte grillée sauce marchand de vin, pommes grenaille, tarte fine à la provençale	8,30 € HT
Filet de bœuf grillé aux morilles, légumes de saison	12,50 € HT

Nos fromages

Assiette de trois fromages (brie, st-nectaire, chèvre) et salade	3,00 € HT
Brie fourré aux noix, mesclun et sa brochette de raisin	3,50 € HT

Nos desserts

Fondant au caramel salé & macaron	3,70 € HT
Assiette gourmande (tartelette au chocolat, salade de fruits frais, blanc manger ananas)	3,50 € HT
Mandarine impériale (bavarois mandarine et champagne crémeux à la cannelle, sauce chocolat et mandarine)	4,00 € HT
Fidélío (dacquoise aux amandes brutes, mousse de chocolat au lait au citron vert)	3,60 € HT
Suzanna (gâteau mousse menthe fraîche et caramel craquant au chocolat noir amer, sauce caramel menthe)	3,50 € HT
Croustillant de noisettes et ses pommes braisées au vin rouge	3,30 € HT
Ilot trésor du pacifique (macaron coco, mousse vanille, ananas frais, coulis exotique)	5,00 € HT
Pyramide de fraises de Plougastel aux parfums de Sicile	3,20 € HT

LES BOISSONS

LES EAUX	Contenance en litre	Prix HT
Vittel magnum PVC	1,5	01,50 €
Vittel petite bouteille PVC	0,33	01,40 €
San Pellegrino PVC	1	01,95 €
Perrier magnum	1	02,20 €
Glace à rafraîchir, le sac (prévoir un bac ou une reprise de notre bac)	10	09,50 €

LES SOFTS

Jus d'orange bocal	1	03,90 €
Jus de pamplemousse bocal	1	03,90 €
Coca-Cola magnum	1	02,90 €
Café en thermos et sucre (par personne) Avec fasses et bâtonnets jetables	1,5	01,80 €

LES ALCOOLS

Whisky "William Lawson"	0,7	23,20 €
Porto « Modouro » rouge	0,7	14,80 €
Gin « Gordons »	0,7	22,00 €
Champagne Chassenay d'Arce brut	0,75	20,90 €
Champagne Perrier Jouet « Grand Brut »	0,75	32,00 €
Vin mousseux « Champs Elysées »	0,75	06,40 €
Crème de cassis pour kir (environ 50 doses)	1	16,50 €

LES VINS ROUGES (bouteilles 75 cl)

Vignoble Bordelais		
AOC Bordeaux «Château du Renard »		06,80 €
AOC Bordeaux Côtes de Castillons «Château Lapasse »		08,70 €
AOC Montagne Saint -Emilion «Château vieux Messine Cassât »		13,50 €
AOC Bordeaux Haut Médoc «Château d'Arcins » cru bourgeois		19,10 €
Vins de Loire		
AOC Gamay AC« Marron »		07,57 €
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil «Buisse »		09,65 €
AOC Chinon vieilli sous bois «Buisse »		09,91 €
AOC Saumur Champigny «Buisse »		10,35 €
Autres régions viticoles		
AOC Bourgogne, Pinot noir «Moreaux »		10,90 €
AOC Côtes du Rhône «Château Saint -Nabot »		06, 10 €
AOC Beaujolais village «Château Bellemare »		09,65 €
AOC Coteaux du Roussillon «Domaine de Bisconte »		07,10 €

LES VINS BLANCS et ROSES (bouteilles 75 cl)

AOC Bourgogne, Chablis «Haininelin »	12,10 €
AOC Muscadet sur lie «Morilleau »	06,40 €
AOC Alsace Gewurztraminer «Schlumberger »	11,70 €
AOC Côtes de Provence «Domaine Silva » rosé	07,20 €

TARIFS LOCATION DE MATERIEL

VAISSELLE	Prix TTC
PORCELAINE BLANCHE	
Assiette plate ronde 24 cm porcelaine blanche	0.35 €
Assiette plate ronde 27 cm porcelaine blanche	0.46 €
Assiette dessert 18,5 cm porcelaine blanche	0.35 €
Assiette ovale 30 cm porcelaine blanche	0.46 €
Assiette creuse 22 cm porcelaine blanche	0.35 €
Tasse à café 9 cl avec soucoupe	0.35 €
Tasse à thé 14 cl avec soucoupe	0.46 €
Tasse à petit déjeuner 28 cl avec soucoupe	0.52 €
Bol porcelaine 40 cl tête de lion	0.90 €
Bol porcelaine blanche 40 cl	0.46 €
Cassiolette porcelaine Ø 14 cm	0.46 €
Coquille St-jacques porcelaine	0.46 €
Coupe à glace / salade de fruit (verre)	0.40 €
PORCELAINE DECOR MODELE SITIA	
Assiette à pain 17 cm avec décor modèle Sitia	0.40 €
Assiette dessert 20 cm avec décor modèle Sitia	0.52 €
Assiette plate ronde 24 cm avec décor modèle Sitia	0.58 €
Assiette plate ronde 28 cm avec décor modèle Sitia	0.69 €
Tasse à café 9 cl avec soucoupe avec décor modèle Sitia	0.52 €
PORCELAINE DECOR MODELE VEGA	
Assiette dessert 20 cm avec décor modèle Véga	0.52 €
Assiette plate ronde 24 cm avec décor modèle Véga	0.58 €
Assiette plate ronde 28 cm avec décor modèle Véga	0.69 €

VERRES	Prix TTC
Verre à apéritif 17 cl	0,32 €
Verre à jus de fruit ou punch 22 cl	0,32 €
Coupe à Champagne 13 cl	0,35 €
Verre à digestif 10 cl	0,32 €
Verre à bière 25 cl	0,32 €
VERRES TOURAINE	
Verre à eau 24,5 cl modèle Touraine	0,32 €
Verre à vin 19 cl modèle Touraine	0,32 €
Verre à vin 12 cl modèle Touraine	0,32 €
Flûte à Champagne 17 cl modèle Touraine	0,32 €
VERRES CRISTAL MATIGNON	
Verre à vin 12 cl cristal	0,50 €
Verre à vin 19 cl cristal	0,50 €
Verre à eau 24,5 cl cristal	0,50 €

COUVERTS	Prix TTC
COUVERTS INOX	
Couteau inox	
Fourchette inox	0.20 €
Couteau + fourchette à poisson inox	0.20 €
Couteau + fourchette à dessert inox	0.40 €
Cuillère à dessert inox	0.40 €
Cuillère à café inox	0.20 €
Cuillère à potage inox	0.20 €
COUVERTS GUY DEGRENNE	
Couteau à viande modèle Croisière	
Fourchette à viande modèle Croisière	0.29 €
Croisière	0.29 €
Couteau + fourchette à poisson modèle Croisière	0.58 €
Couteau + fourchette à dessert modèle Croisière	0.58 €
Cuillère à dessert modèle Croisière	
Cuillère à café modèle Croisière	0.29 €
Cuillère à moka modèle Croisière	0.29 €
Cuillère à potage modèle Croisière	0.29 €
DIVERS	
Fourchette à huître	0.20 €
Curette à crabe	0.20 €
Casse pattes inox	0.90 €
Couverts à servir	0.90 €
Louche inox	0.50 €
Pelle à tarte	0.50 €

MATERIEL DE TABLE	PRIX TTC
Beurrier coquille	0,46 €
Beurrier sous cloche inox	1.78 €
Carafe à vin 0,5 L	0.60 €
Carafe à vin 1 L	0.80 €
Cendrier	0.32 €
Corbeille à pain inox	0.45 €
Corbeille vannerie	0.45 €
Coupe porcelaine Ø 120 mm	0.40 €
Coupe porcelaine Ø 140 mm	0.46 €
Coupe porcelaine s 200 mm	0.52 €
Cruchon à eau ou jus de fruit - 1 litre	0.80 €
Mini cassolette à amuse-bouche porcelaine	0.15 €
Saladier s 23 cm - porcelaine	1.75 €
Saladier Ø 23 cm verre	1.05 €
Saladier Ø 26 cm - porcelaine	2.15 €
Saladier Ø 26 cm verre	1.25 €
Salière, poivrière, moutardier	1.45 €
Salière, poivrière, moutardier porcelaine	2.10 €
Saucière inox	0.70 €
Seau à Champagne inox	3.15 €

MATERIEL DIVERS	PRIX TTC
Bain marie 8 l	24.55 €
Chandelier 3 branches argenté avec bougies	7.35 €
Clip pour verre	0.30 €
Corbeille en osier ronde (pain, fruits ou dragées) 50 cm	6.90 €
Fontaine à cocktail électrique et lumineuse 16 L	45.00 €
Fontaine à jus de fruits 5 L	19.00 €
Photophore avec bougie	2.30 €
Plateau rond 53 cm pour cascade à Champagne	4.75 €
Pot à sangria (inox) avec louche 12 l	7.00 €
Pot à sangria (inox) avec louche 16 l	8.80 €
Présentoir 3 niveaux (inox)	16.70 €
Présentoir 4 disques (plats ou creux)	16.70 €
Présentoir à pâtisseries 7 étages (inox)	21.95 €
Présentoir à pièces montées	10.65 €
Présentoir inox pivotant (pour Canapés...)	25.30 €
Fontaine à chocolat	35.00 €

PLATS	PRIX TTC
Légumier inox	1.75 €
Plat. à fruits de mer rond 37 cm 6 personnes	2.65 €
Plat. à fruits de mer rond 47 cm 8 personnes.	3.15 €
Plat à paëlla 45 cm	7.90 €
Plat à paella 65 cm	9.90 €
Plat à. paëlla 90 cm	19.05 €
Plat inox ovale 100 cm	3.15 €
Plat inox ovale 40 cm	1.75 €
Plat inox ovale 60 cm	2.30 €
Plat inox ovale 80 cm	2.80 €
Plat inox rond 30 cm	1.70 €
Plat inox rond 35 cm	1.70 €
Plat inox rond 40 cm	1.75 €
Plat inox rond 48 cm	4.30 €
Plateau de service 30 x 41 cm inox	2.65 €
Plateau de service 37 x 48 cm (self)	1.25 €
Plateau de service 40 x 50 cm inox	3.50 €
Plateau de service avec anses laiton 32 X 53 cm	4.30 €
Pot à café inox 1,5 L	2.85 €

MATERIEL CUISINE	PRIX TTC
Appareil à Barbe à Papa	50.00 €
Appareil à Pop Corn	59.00 €
Bac isotherme chaud (+60°)	14.95 €
Bac Isotherme froid (-40°)	14.95 €
Echelle porte assiettes (84 unités)	53.85 €
Étuve 4 étages 110° C électrique	59.60 €
Étuve 8 étages 110° C électrique	84.50 €
Friteuse électrique 1 bac 220 V	36.00 €
Friteuse électrique 2 bacs 220 V	44.00 €
Galetière électrique 220 V	21.00 €
Marmite 35 L	7.95 €
Marmite 55 L	9.60 €
Marmite 70 L	11.00 €
Percolateur à café 220 V 130 tasses	32.00 €
Réchaud .3. pieds gaz	8.40 €
Thermos chaud ou froid 1 ,9 l	3.80 €
Thermos chaud ou froid 2,5 l	4.80 €

MOBILIER	PRIX TTC
Banc 200 x 25 cm	4.30 €
Chaise - Assise Skaï Noir	1.70 €
Chaise de jardin blanche PVC	2.00 €
Chaise Napoléon III Bois blanc	4.88 €
Assise blanche ou velours rouge	
Chaise saumon ou gris anthracite	2.30 €
Assise et dossier rembourrés	
Ensemble - Table + 2 bancs	17.25 €
Mange-debout 60 cm hauteur 102 cm	8.60 €
Table 186 x 76 - 6 couverts	8.60 €
Hauteur 74 cm	
Table 200 x 80 - 6 couverts	8.60 €
Hauteur 77,5 cm	
Table 220 x 70 - 8 couverts	8.60 €
Hauteur 77,5 cm	
Table de buffet 200 x 80 hauteur 91 cm	8.60 €
Table de jardin carrée 80 x 80	6.30 €
Table de jardin ronde 90 cm	6.30 €
Table ronde 150 8/10 couverts	7.20 €

TENTES	PRIX TTC
Parasol 3 m x 3 m	32.50 €
Tente blanche avec fenêtres 5 m x 12 m = 60 m ²	365.00 €
Tente blanche avec fenêtres 5 m x 4 m = 20 m ²	149.00 €
Tente blanche avec fenêtres 5 m x 8 m = 40 m ²	255.00 €

MATERIEL DIVERS EXTERIEUR	PRIX TTC
Projecteur halogène - 500 W	8.40 €
Lustre 5 flammes	22.85 €
Guirlande lumineuse multicolore - 25 m	16.50 €
Parasol chauffant gaz (gaz en plus)	50.00 €
Broche de méchoui électrique 220 V	41.20 €
Vestiaire avec 25 cintres	14.90 €
Barbecue de 10 à 25 personnes	24.00 €
Barbecue de 20 à 50 personnes	25.95 €
Potelets de séparation laiton	7.00 €
Cordelette rouge 1.50 m de longueur	3.10 €