



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Le sujet se compose de 19 pages numérotées de 1/19 à 19/19.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

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 DOSSIER CLIENT

Le dossier client comprendra :

- Le courrier d'accompagnement
- Le devis

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.

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 1/19

« Organisateur de réceptions BOURGOGNE EVENEMENTS »

Situation : Bourgogne, Franche Comté

Organisation de réceptions :

↳ **Particuliers :**

- . Mariages
- . Fêtes de famille
- . Repas amicaux...

↳ **Entreprises**

- . Congrès
- . Repas d'affaires
- . Séminaires
- . Lancement de produits
- . Présentation de mode
- . Repas d'entreprises
- . Arbre de Noël...

Et... Organisation de réceptions sur mesure

- *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 l'écoute pour concrétiser vos désirs.*
- *Nos partenaires répondent à nos exigences qui sont les vôtres au niveau de la fourniture de matériels, de salles, de personnels...*

Nos désirs sont de :

- ❖ Prendre en compte et traiter votre dossier complet dans les plus brefs délais
- ❖ Vous conseiller et vous guider en respectant vos souhaits, vos impératifs et votre budget, dans la recherche de locaux, matériels, animations, personnels de service, ...
- ❖ Transmettre votre dossier à notre équipe de cuisiniers et pâtissiers sous la houlette de notre Chef de cuisine, qui vous proposera une gamme de produits adaptés à vos désirs
- ❖ Faire étudier vos besoins par le service décoration, qui se charge de vous proposer un grand choix de décors, tissus, accessoires, de compositions florales... toujours personnalisés et adaptés à vos demandes.
- ❖ Dédier un chef d'orchestre, le maître d'hôtel responsable, à votre réception qui, avec son équipe, s'assurera de son bon déroulement.

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 2/19

FICHE CLIENT

Société : CCAS de la ville de Dijon	Contact client : Monsieur Pierre THOMAS
Adresse : Palais des Duc de bourgogne Place de la liberté 21000 DIJON	Tél. : 03.80.56.00.00 Fax : 03.80.56.00.01
	Courriel : ccas.dijon@orange.fr

MANIFESTATION

Type d'évènement : Repas de Noël, le midi, des aînés de la ville	Date de l'évènement : Vendredi 21 décembre 2014
Lieu : Palais des congrès de Dijon http://www.dijon-expocongres.com/fr/organisateur/nos_espaces.php	Horaire de la manifestation : 12h à 17h30
Personnel : Oui	Type de prestation : Déjeuner traditionnel servi à table
Besoin d'une salle : Non	Nombre d'invités : 700
Budget : 110 € TTC / personne	Mobilier : Oui
Matériel : Oui	Linge : Oui
Spectacle de musique : oui	Animation : Oui
Thème : Noël des aînés Le maire de Dijon invite toutes les personnes âgées de plus de 65 ans à un repas de Noël sur le thème cette année de la région française de la Bourgogne Il souhaite un spectacle et musique pour meubler les intermèdes entre le service de chaque plat.	
Déroulement de la manifestation : <ul style="list-style-type: none">• De 11h00 à 12h00 : arrivée des convives, installation aux tables par des hôtes• 12h00 : Discours de Monsieur le maire• 12h30 : Début du déjeuner• 17h30 : fin du cocktail	

Demande de devis pour :

- Déjeuner servi à table avec : mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert
- Un apéritif servi à table (+jus de fruits), vin blanc, vin rouge et crémant, café
- Totalité du matériel, du mobilier de service et linge
- Personnel de service
- Vestiaire
- Décoration

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 3/19

Le catalogue de prestations de l'entreprise

Les Forfaits à 35 € TTC (service compris)

Ces menus comprennent le café, le vin (une bouteille pour 3 personnes) et l'eau minérale.
Le vin est à choisir dans la carte des vins ci-dessous.

MENU 1

Terrine de chèvre frais au basilic,
sauce grelette
Aiguillettes de canard aux abricots et au miel
Nougat glacé

MENU 2

Terrine de Saint-Pierre et petits légumes,
sauce Noilly
Suprême de volaille forestière
Tarte au citron meringuée

MENU 3

Oeufs en meurette
Andouillette à la Chablisienne
Charlotte aux poires et au pain d'épices de
Dijon

MENU 4

Jambon persillé
Feuilleté de sole bourguignonne
Bavarois cassis

MENU 5

Cassolette d'escargots au Chablis
Bœuf bourguignon
Gâteau de crêpes

CARTE DES VINS POUR FORFAITS A 35 €

Vins blancs	Vins rouges
Bourgogne Aligoté 2012 <i>Bersan et Fils, Saint Bris le Vineux.</i>	Bourgogne rouge J. Faiveley 2012 <i>J. Faiveley, Nuits-Saint-Georges.</i>
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2010 <i>Didier Montchauvet, Nantoux.</i>	Bourgogne Passe-tout-grains 2012 <i>J. Faiveley, Nuits-Saint-Georges.</i>
Entre-deux-mers 2012 <i>Stéphane Asséo, Ruch.</i>	Château du Barrail 2010 (Bordeaux) <i>Charles et Jean-Paul Yung, Beguey.</i>
Château Cazebonne 2010 (Graves sec) <i>Marc Bridet, Saint Pierre de Mons.</i>	Beaujolais 2012 "Domaine de Vissoux" <i>Pierre-Marie Chermette, Saint-Vérand.</i>
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2012 <i>Auguste Bonhomme, Thouaré-sur-Loire.</i>	Château "Etang des Colombes" Corbières 2012 <i>Henry Gualco, Cruscades.</i>
Riesling 2012 <i>Jean-Luc Mader, Hunawihl.</i>	Bourgueil 2010 <i>P. Maître et R. Viémont, Benais.</i>
Vins rosés	
Bourgogne rosé d'Epineuil 2011 <i>François Collin, Tonnerre</i>	Rosé d'Anjou 2012 <i>Jean Beauquin, La Chapelle-Heulin</i>

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 4/19

CARTE TTC (service non compris)

LES ENTREES	Euros
Œufs pochés en meurette	9,00
Bisque de homard	10,00
Salade océane au citron vert	11,00
Jambon des Ardennes	14,00
Langoustines poêlées au curry et artichauts	24,00
Terrine de ris de veau au confit d'échalotes	14,00
Salade de pintade au vinaigre de miel	12,00
Foie gras de canard entier	18,00
Saumon fumé norvégien	14,00
Salade de volaille tiède à l'huile de truffes	14,00

LES VIANDES

	Euros
Potée Lorraine	14,00
Emincé de volaille aux morilles	22,00
Pièce de bœuf poêlée au genièvre	23,00
Ris de veau braisé au marc de bourgogne	23,00
Filet d'agneau rôti et petits pois à la française	19,00
Ragoût fin de queues de bœuf à la bourguignonne	14,00
Pavé de foie de veau au jus de truffes	22,00
Râble de lapereau au verjus	19,00
Canard rôti au miel (2 pers)	33,00

LES POISSONS

	Euros
Darne de saumon grillée sauce Choron	14,00
Sole Colbert et beurre de citron	14,00
Filets de rougets poêlés sauce gingembre	19,00
Fricassée de homard au beurre de corail riz	40,00
Rôti de lotte piqué aux piments doux	22,00
Ecrevisses Flambées au cognac	22,00
Sandre au beurre rouge	19,00
Pétales de St Jacques au safran	19,00
Truite du vivier au Riesling	19,00



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 5/19

LES FROMAGES

€uros

Fromages fermiers et pain aux noix	8,00
Epoisses affiné au marc de Bourgogne	6,00
Chèvre chaud aux pommes à la crème de thym	6,00
Fromages frais à la crème au miel et aux noix	7,00

LES DESSERTS

€uros

Chartreuse de poire en feuilleté	9,00
Soufflé à la liqueur	9,00
Riz à l'impératrice	6,00
Coupe de sorbets Dijonnaise	6,00
Marquise chocolat menthe	7,00
Gratin d'agrumes Impérial	8,00



BUFFETS TTC (service non compris)

Pour des groupes constitués de 10 personnes minimum

<p style="text-align: center;">BUFFET BOURGUIGNON à 29 €</p>  <p>Jambon de Pays Terrine de Campagne au Chablis Rosette de Lyon Marbré de Volaille au Fromage Frais et Fines Herbes * Taboulé à l'Orientale Salade Grecque Carotte Râpées aux Fines Herbes Salade de Concombre et Pommes au Raifort * Poulet Rôti Jambon à l'Os en Tranche * Plateau de Fromages Affinés et Pain aux Noix * LE DESSERT AU CHOIX Entremets Fantaisie aux Fruits Ou Entremets Capucine (Citron et Miel) Ou Entremets Miroir au Cassis Ou Entremets Le Trianon * Café et Calisson</p> <p style="text-align: center;">PRIX NETS</p>	<p style="text-align: center;">BUFFET PRESTIGE à 39 €</p>  <p>Délice de Saumon Fumé Mascarpone Demi Œuf Mimosa au Crabe sur Toast Chiffonnade de Jambon de Bayonne * Salade de Pomme de Terre à la Bourguignonne Ratatouille Niçoise Salade de Lentilles de Puy et Magrets de Canard Fumés * Faux Filet de Bœuf, Sauce aux Fines Herbes Gigot d'Agneau * Plateau de Fromages Affinés et Pain aux Noix * LE DESSERT AU CHOIX Entremets Fantaisie aux Fruits Ou Entremets Capucine (Citron et Miel) Ou Entremets Miroir au Cassis Ou Entremets Le Trianon * Café et Calisson</p> <p style="text-align: center;">PRIX NETS</p>
--	--

LES BOISSONS D'ACCOMPAGNEMENT

<p style="text-align: center;">"Cave n°1"</p> <p style="text-align: center;">Bourgogne Saint Bris Bourgogne Pinot Noir Vittel, Badoit</p> <p>Pour 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes Prix T.T.C. : 6 € par personne</p>	<p style="text-align: center;">"Cave n°2"</p> <p style="text-align: center;">Marsannay Blanc Gevrey Chambertin Vittel, Badoit</p> <p>Pour 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes Prix T.T.C. : 11 € par personne</p>
--	---

FORFAIT BOISSONS DE L'APERITIF

Crémant de Bourgogne
(1 bouteille pour 4 personnes)
Kir
Jus d'Orange
Vittel, Badoit
Tarif par personne : 4.50 € T.T.C



Coupe de Crémant servie au Dessert : 3.50 € T.T.C. la flûte

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 7/19

LES COCKTAILS TTC (service non compris)

COCKTAIL 1 - CEZANNE

5 pièces par personne - Sur une base de 100 personnes

150 Gougères Nature

10 Brioches au Crabe (200 toasts)

150 Canapés Classiques

Jambon de Pays,
Concombre Œuf Dur Tomate,
Crevette Mascarpone Saumon Fumé,
Duo d'Asperge Verte et Tomate Confitée,
Rosette de Lyon

Prix du Cocktail TTC Par personne : 9 €

COCKTAIL 2 - COROT

5 pièces par personne - Sur une base de 100 personnes

120 Gougères Nature

150 Canapés Gala

Magret de Canard Créole,
Croustille de Légumes du Soleil,
Pain d'Épices et Foie Gras, Saumon Fumé,
Croustille aux Deux Fromages

230 Bouchées Fraîcheur

Bonbon de Courgette et Féta,
Nem de Saumon Mariné et Asperge Verte,
Tomate Cocktail au Crabe, Ratte aux Trois Fromages

Prix du Cocktail TTC Par personne : 11 €

COCKTAIL 3 - DALI

6 pièces par personne - Sur une base de 100 personnes

160 Gougères Nature

240 Tapas

Mascarpone - Avruga, Crevette,
Saumon Fumé - Crème Fouettée,
Guacamole - Tomate Confitée - Parmesan,
Crème de Chèvre et Mèdiant de Fruits Secs

5 Pains Surprise Mèlangés (200 toasts)

Prix du Cocktail TTC Par personne : 13 €

COCKTAIL 4 - DELACROIX

8 pièces par personne - Sur une base de 100 personnes

150 Gougères au Lard

200 Brochettes Prestige (40 toasts)

Chaud Froid de Volaille, Graine de Moutarde,
Abricot Moelleux et Viande des Grisons, Gambas,
Tomates Confites et Concombre,
Pois Gourmand, Artichaut à l'huile, Carotte

5 Pains Surprise Saumon Fumé (200 toasts)

250 Fours Frais Sucrés

Prix du Cocktail TTC Par personne : 15 €

COCKTAIL 5 - GAUGUIN

8 pièces par personne - Sur une base de 100 personnes

170 Gougères Nature

200 Canapés Classiques

Jambon de Pays, Concombre Œuf Dur Tomate,
Crevette Mascarpone Saumon Fumé,
Duo d'Asperge Verte et Tomate Confitée, Rosette de Lyon

230 Bouchées Fraîcheur (40 toasts)

Bonbon de Courgette et Féta,
Nem de Saumon Mariné et Asperge Verte,
Tomate Cocktail au Crabe, Ratte aux Trois Fromages

10 Brioches au Saumon Fumé et à la Crème de Concombre (200 toasts)

Prix du Cocktail TTC Par personne : 17 €



BOISSONS POUR COCKTAILS TTC (service non compris)

Pour des groupes constitués de 10 personnes minimum

Au verre :

Anisés (2cl.)	2,50 €
Martini, Suze, Campari (6cl.)	4,00 €
Porto rouge ou blanc (6cl.)	4,00 €
Whisky (4cl.)	5,00 €
Gin, Vodka (4cl.)	5,00 €
<hr/>	
Le Sarment (Ratafia de bourgogne, crémant)	5,50 €
Le Murmûre (Crème de mûre, crémant)	5,50 €
Le Griottin (Crème de griotte, griotte fruit, crémant)	5,50 €
Le Kir (Crème de cassis, Aligoté de Bourgogne)	4,00 €

Les cups : (Formule à discrétion, tarifs par personne)

Punch	8,00 €
Sangria	7,00 €

Champagne et effervescents :

	La bouteille 75 cl
Crémant de Bourgogne	21,00 €
Crémant d'Alsace	17,00 €
<hr/>	
Champagne "R" de Ruinart	80,00 €
Champagne Moët et Chandon	47,00 €
Champagne Pol Roger Blanc de Blancs	35,00 €
Champagne Jacquart 2008	59,00 €
Champagne Veuve Clicquot	66,00 €

Formules horaires : Tarifs par personne, boissons à discrétion pour la durée indiquée.

1 heure sans Champagne	12,00 €
<i>Porto rouge, Martini rouge, Martini blanc, Ricard, Whisky, Perrier, Jus d'oranges, Jus d'ananas, Jus de pamplemousses, Coca-Cola, Olives et Chips.</i>	
1 / 2 heure supplémentaire	7,00 €
<hr/>	
1 heure avec champagne	20,00 €
<i>Champagne Pol Roger, Porto rouge, Martini rouge, Martini blanc, Ricard, Whisky, Perrier, Jus d'oranges, Jus d'ananas, Jus de pamplemousses, Coca-Cola, Olives et Chips.</i>	
1 / 2 heure supplémentaire	11,00 €

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 9/19

ANIMATIONS

Pour que vos réceptions soient uniques et inoubliables !

3 Formules à votre disposition qui comprennent l'intervenant et 200 pièces réalisées devant les convives

(Prix TTC)

* 1 formule salée

- ↪ animation « Foie gras »
- ↪ animation « méli-mélo de gambas au wok »
- ↪ animation « Panini à votre envie »

600 € l'animation

* 1 formule gourmande

- ↪ animation « Fontaine de chocolat »
- ↪ animation « Sucette »
- ↪ animation « crêpes »

300 € l'animation

* 1 formule artistique

- ↪ animation « Travail du sucre »
- ↪ animation « Sculpture sur glace »
- ↪ animation « Décors fruits et légumes »

210 € l'animation

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 10/19

LES BOISSONS TTC (service non compris)

VINS BLANCS A.O.C.

Bouteille 75cl

BOURGOGNE

Chablis 2011 <i>Massé G. propriétaire à Lignorelles</i>	19,00 €
Meursault 2010 <i>G. Bocard</i>	32,00 €

BEAUJOLAIS / MACONNAIS

Beaujolais blanc 2012 <i>J.M. Anjou, Nuit Saint Georges de Reineins</i>	14,50 €
Pouilly-Fuissé "Charles de Beauregard" 2011 <i>J. Burrier, Domaine Beauregard à Fuissé</i>	28,50 €

VALLEE DE LA LOIRE

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2012 <i>Auguste Bonhomme</i>	8,50 €
Pouilly Fumé 2012 <i>Didier Dagueneau, Saint-Andelain</i>	19,00 €

ALSACE

Riesling 2011 <i>Pierre Sperr</i>	14,50 €
Gewurztraminer 2010 <i>Pierre Sperr</i>	23,00 €

VINS ROUGES A.O.C.

Bouteille 75 cl

BOURGOGNE

Bourgogne 2010 "Hautes Côtes de Nuits" <i>Les Dames Huguettes</i>	16,90 €
Côte de Beaune Villages 2009 <i>M. Regnaudot, propriétaire à Dezise-lès-Maranges</i>	22,00 €
Gevrey Chambertin 2008 <i>J. Durand-Roblot, propriétaire à Fixin</i>	38,00 €

BEAUJOLAIS

Saint-Amour 2012	13,60 €
Morgon 2012	14,50 €

VALLEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil 2010 <i>Auguste Bonhomme</i>	11,60 €
Sancerre 2011 <i>Fournier Père & Fils</i>	19,90 €

BORDEAUX

Château l'étoile 2009 (Graves)	17,90 €
Pauillac 2009 "La Rose Pauillac" <i>Groupement des viticulteurs de Pauillac</i>	24,50 €
Château Tour Blanquet 2008 (Saint Estèphe)	27,60 €

CÔTES DU RHÔNE

Crozes-Hermitage 2009	14,70 €
Saint-Joseph 2010	16,70 €

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 11/19

VINS ROSES A.O.C.

Bouteille 75 cl

BOURGOGNE

Bourgogne Rosé "Marsannay la Côte" 2012 *D. Huguenot Père & Fils, propriétaires à Marsannay* 14,50 €

CÔTE DE PROVENCE

"Le Grand Thouard" 2012 *S.A.R.L. Thouard, propriétaire à Lemuy* 14,50 €

VALLEE DU RHÔNE

Tavel 2012 *Domaine de Tourtoul, M. Lefèvre* 14,00 €

VINS EFFERVESCENTS A.O.C.

Bouteille 75 cl

Crémant de Bourgogne	21,00 €
Crémant d'Alsace	17,00 €
Champagne "R" de Ruinart	80,00 €
Champagne Moët et Chandon	47,00 €
Champagne Pol Roger Blanc de Blancs	35,00 €
Jacquart 2008	59,00 €
Veuve Clicquot	66,00 €

EAUX MINÉRALES

Bouteille 100 cl

Vittel, Evian	2,50 €
Badoit, Perrier	3,40 €

Café, thé, infusion 1.50 €

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 12/19

LE MATÉRIEL ET MOBILIER (Tarifs HT)

LES ASSIETTES

Réception porcelaine blanche

Blanche Ø 32 (bac de 20)	0.48
Plate Ø 25 (bac de 34)	0.23
Dessert Ø 21 (bac de 45)	0.23
Assiette à pain Ø 17 (bac de 60)	0.23
Assiette gourmet Ø 24 (bac de 38)	0.30

Quadra porcelaine blanche

Quadra 24x24 (bac de 36)	0.33
Quadra 20x20 (bac de 40)	0.33
Quadra creuse (bac de 30)	0.33

Filet or

Filet or Ø 32 (bac de 20)	0.70
Plate Ø 26 (bac de 36)	0.30
Dessert Ø 21 (bac de 45)	0.30
Assiette à pain Ø 16 (bac de 60)	0.30

Verre

Ontario transparente Ø 37	1.40
Plec transparente Ø 30 (bac de 24)	0.80
Plec transparente Ø 19 (bac de 45)	0.30
Couleur Ø 32 (courant 2007)	1.70
Mini Fuji transp. carré 11x11 (bac 56)	0.30
Fuji transparent carré 32 x 32	1.40

LES COUVERTS (par 10)

Vieux Paris inox

Fourchette de table	0.20
Couteau de table	0.20
Cuillère de table	0.20
Fourchette à poisson	0.20
Couteau à poisson	0.20
Fourchette entremet	0.20
Couteau entremet	0.20
Cuillère entremet	0.20
Cuillère à café	0.20

Réception inox brillant 18/10

Fourchette de table	0.24
Couteau de table	0.24
Cuillère de table	0.24
Fourchette à poisson	0.24
Couteau à poisson	0.24
Fourchette entremet	0.24
Couteau entremet	0.24
Cuillère entremet	0.24
Cuillère à café	0.24
Cuillère moka	0.24
Fourchette à huîtres	0.24
Pelle à tarte	0.73
Cuillère à sauce	0.73
Cuillère de service	0.73
Fourchette de service	0.73
Louche de service Ø 8cm	0.73
Cuillère à glaçon	0.73

LA VERRERIE

Verres Napoli

Eau 24 cl (bac de 24)	0.20
Vin 18 cl (bac de 40)	0.20
Vin 12 cl (bac de 40)	0.20
Flûte champagne 15cl (bac de 40)	0.20

Verres Élégance

Eau 24 cl (bac de 24)	0.25
Vin 19 cl (bac de 24)	0.25
Vin 14cl (bac de 40)	0.25
Flûte champagne 13 cl (bac de 40)	0.25
Coupe 13 cl (bac de 24)	0.27

Verres Sélect (cristal)

Vin 35cl (bac de 24)	0.56
Vin 24 cl (bac de 24)	0.56
Gobelet à eau (bac de 24)	0.56

Verres Divers

Apéritif droit 22 cl (bac de 40)	0.24
Whisky 22 cl (bac de 24)	0.24
Dégustation 25 cl (bac de 24)	0.30
Chopes à bière 50 cl	0.45
Digestif 5 cl (bac de 40)	0.30
Vodka forme tulipe 3.4 cl (bac 40)	0.24
Verre marocain 10 cl (bac de 40)	0.30
Verre mixte 18cl (bac de 24)	0.25
Mini verre cocktail 9cl (bac de 24)	0.28
Mini flûte cocktail 6cl (bac de 40)	0.28

LES TASSES

Garden

Tasse à café (arcopal) (bac de 40)	0.18
Sous tasse (arcopal) (bac de 40)	0.10

Réception porcelaine blanche

Tasse à café (bac de 40)	0.19
Sous tasse à café (bac de 40)	0.13
Tasse à thé (bac de 15)	0.35
Sous tasse à thé (bac de 30)	0.27
Tasse à déjeuner (bac de 15)	0.35
Sous tasse à déjeuner (bac de 40)	0.27
Bol carré 12x12x5.5 (bac de 44)	0.48
Bol à bouillon 2 anses (bac de 15)	0.48

Filet or

Tasse à café (bac de 40)	0.27
Sous tasse à café (bac de 40)	0.16
Tasse à thé (bac de 15)	0.47
Sous tasse à thé (bac de 30)	0.29

Marigny inox Orfèvre 18/10

Fourchette de table	0.28
Couteau de table orfèvre	0.28
Cuillère de table	0.28
Fourchette à poisson	0.28
Couteau à poisson	0.28
Fourchette entremet	0.28
Couteau entremet orfèvre	0.28
Cuillère entremet	0.28
Cuillère à café	0.28

Orenok inox 18/10

Fourchette de table	0.28
Couteau de table	0.28
Cuillère de table	0.28
Fourchette à poisson	0.28
Couteau à poisson	0.28
Fourchette entremet	0.28
Couteau entremet	0.28
Cuillère entremet	0.28
Cuillère à café	0.28

Carafes

Broc à jus de fruit 1.3l	0.98
Broc à eau 1l	0.81
Carafe à vin 1l	0.98

Accessoires en verre

Saladier verre Ø 22	1.33
Saladier verre Ø 25	1.33
Ramequin verre	0.36
Coupe à glace (bac de 15)	0.48
Cendrier verre	0.35
Salière	0.26
Poivrière	0.26

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Session 2014

Code : 01D 344 12

SUJET

ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS

Durée : 5 h

Coeff. : 3

Page
13/19

LA PORCELAINE**Miniatures**

Mini bol de lion 10 cl (bac de 40)	0.30
Mini cassolette Ø 6 (bac de 80)	0.21
Mini plat oreilles Ø 7 (bac de 80)	0.21
Mini poêlon Ø 6 (bac de 80)	0.21
Cuillère chinoise (par 10)	0.21
Miniature carrée 4x4x3 (bac 48)	0.21
Coquetier (bac de 35)	0.30
Mini assiette gourmet Ø 13	0.30
Bol carré 8x8x3.5	0.30

Platerie

Plat à four 34x24x6	3.57
Plat à tarte Ø 32	2.19
Plat oval long. 32	2.19
Plat rond creux Ø 30	2.19
Saladier Ø 25	2.19
Soupière tête de lion 2,8l	3.57

Porcelaine divers

Bol de lion 40 cl (bac de 15)	0.48
Bol carré 12x12x5 (bac de 44)	0.48
Bol à bouillon 2 anses (bac de 15)	0.48
Coupelle crème brûlée Ø11 (bac 28)	0.48
Beurrier rectangulaire	1.35
Cendrier rectangulaire	0.48
Pot à lait	1.35
Plat rond à oreilles Ø 13cm (bac 27)	0.48
Saucière	1.35

L'INOX**Platerie**

Plat ovale 60	2.19
Plat ovale 45	2.19
Plat ovale 50 cm inox lourd	3.91
Plat rond creux Ø 35	2.19
Légumier Ø 24	2.19
Plateau 32x45	2.19
Plateau limonadier rond Ø 40	2.19
Plateau main 13.5x18	2.19
Rafraîchisseur inox Ø 43	10.49
Chafing-dish gastro (sans bac)	23.58
Chafing-dish rond Ø 30 (sans bac)	23.58

LE MÉTAL ARGENTÉ**Le Buffet (métal argenté)**

Cuillère cocktail/dégustation	0.30
Coupe sur pied basse	5.56
Coupe sur pied haute	7.80
Rafraîchisseur Ø 40	14.33
Réchaud rond Ø 28 avec bougie	14.33
Seau à Champagne	4.94
Chandelier 3 branches	5.67
Chandelier 5 branches	8.78
Serviteur muet 3 étages h.45	19.84
Plat à tarte sur pied Ø 32	7.80

La Platerie (métal argenté)

Plateau main 12.5x20	1.88
Plateau Ø 30	3.92
Plateau avec anses 67x41	5.11
Plat ovale 50	5.11
Légumier Ø 28 avec poignées	6.59
Saladier verre pied en métal argenté	4.48
Couverts à salade	2.60
Salière ou Polvière (pièce)	0.68
Cuillère à glaçons	1.33

Le Café (métal argenté)

Cafetière	5.77
Théière	5.77
Pot à lait	5.77
Sucrier	5.77

LES ACCESSOIRES

Panier à pain osier	0.50
Plateau fromage osier Ø 40	1.84
Porte menu de table h30 cm	3.91
Seau à glace isotherme	2.77
Vasque altu/inox Ø 40	5.12
Louche altu/inox	1.04
Couverts salade altu/inox (paire)	2.08
Pince-assiette cocktail (par 10)	0.22

LA DÉCORATION**Présentoirs de buffet**

Support fer forgé h.10 cm	3.07
Support fer forgé h.20 cm	3.07
Support fer forgé h.30 cm	3.07
Support altu h15cm rond	3.07
Tube altu Ø 20 h10cm	3.57
Tube altu Ø 20 h19cm	3.57
Tube altu Ø 20 h28cm	3.57
Présentoir étages fer forgé/altu	23.90
Présentoir étages cône verre/altu	25.85
Serviteur muet argenté 3 ét. h.46	19.84
Tajine avec cloche Ø 28	4.92
Plateau altu pour 35 verrines 30x40	6.49

Platerie de buffet

Ardoise rectangulaire 30x55	3.94
Marbre rectangulaire 30x40	3.94
Ontario transparente Ø 37	1.40
Plec transparente Ø 30 (bac de 24)	0.61
Couleur Ø 32 (courant 2007)	1.70
Fuji transparent carré 32 x 32	1.40
Coupe en verre ellipse Ø 36 h.10cm	5.68
Chafing-dish (gastro sans bac)	23.58
Chafing-dish rond Ø 30 (sans bac)	23.58
Rafraîchisseur inox Ø 43	10.49
Vasque altu/inox Ø 40	5.12
Louche altu/inox	1.04

Animation de buffets

Mini crêpière électrique ménagère	14.68
Shoarma grill élect. 30x20x50	47.36
Plaque vitrocéramique 2 feux	46.35
Pierrade électrique ménager	14.68
Grill Panini 25*20 2200W	67.00
Réchaud de buffet avec cartouche	13.38

Chandeliers (sans bougie)

Chandelier fer forgé tige 6br. h90	11.06
Chandelier fer forgé large 6br. h80	11.06
Bougeoir 4 branches h.12	2.22
Photophore h.16	2.22
Chandelier métal argenté 3 br.	5.67

LE MOBILIER**Tables buffet**

Buffet traiteur 200x90 h:90	8.24
Buffet traiteur 150x90 h:90	8.24
Buffet rond Ø 180 H.90	17.79

Tables rectangulaires

Table desserte 75x75	5.14
Table desserte 90x90	6.17
Table rect. 125x80 (6 p.)	6.36
Table rect. 200x80 (8/10 p.)	7.96

Tables rondes bois

Guéridon bois Ø 75	5.14
Table ronde bois Ø 120 (6 p.)	6.96
Table ronde bois Ø 135 (8/9 p.)	7.73
Table ronde bois Ø 150 (8/10 p.)	7.73
Table ronde bois Ø 180 (10/12 p.)	15.67

Tables rondes résine

Guéridon Ø 60	4.52
Table ronde Ø 100	7.11
Table manège debout Ø 60	13.35

Tables ovales

Table 250x120 (12p.)	10.21
Table 300x120 (14/16p.)	21.48
Table 400x120 (17/19p.)	25.13
Table 500x120 (20/22 p.)	28.16
Rallonge de 2m (sur table de 400)	12.57

Chaises

Chaise confort pliante framboise	1.46
Chaise empilable résine blanche	1.46
Chaise pliante square lattes bl.	2.30
Chaise pliante or/velours rouge	2.60
Chaise pliante or/velours noir	2.60
Chaise pliante or/velours vert	2.60
Chaise Napoléon or/assise bordeaux	4.95
Housse dossier chaise square ficelle	0.72
Tabouret de bar assise noire	8.90

Mobilier divers

Vestiaire + 50 cintres + tickets	18.10
Carnet de 50 tickets de vestiaire	2.89
Podium de 2x1m (h:0.20 à 1m)	45.00
Paravent écru 175x160cm	22.70
Chevalet bois + planche 80x80	15.36
Crochet d'assemblage chaise framb.	0.27

NAPPES COTON BLANC**Blanc carré**

170x170	6.56
210x210	9.12
240x240	10.54

Blanc rectangulaire

140x200	7.55
140x300	9.65

Blanc buffet /table d'honneur

200x350	11.81
200x400	13.50
200x600	19.92
200x800	27.01
Serviette de table 65x65	0.71
Torchon	0.71
Liteau	0.71

NAPPES COTON ÉCRU

210x210	10.20
240x240	13.10
170x350	15.04
200x400	21.57
200x600	32.28
serviette	0.84

NAPPES DUCHESSE COTON UNI

réserve aux professionnels	
Parme, anis, beige, marron, azur	
210x210	12.50
240x240	14.71
310x310	23.97
200x400	25.64
200x600	38.46
200x800	51.27
serviette	0.91

NAPPES TAFFETAS ALTEZ

réserve aux professionnels	
Bordeaux, cerise, gris, vert, violet, parme, chocolat	
240x240	16.43
300x300	24.67
240x400	28.17
240x600	42.25
240x800	56.34

SURNAPPES VOILE AZCOT

Bordeaux, vert transparent	
Sur nappe 300x300	14.35

NAPPES CHAMBORD**réserve aux professionnels**

Ficelle imitation lin	
190x190	12.01
260x260	16.43
310x310	24.67
240x400	28.17
240x600	42.25
serviette	1.05
Housse de dossier de chaise ficelle	0.72

NAPPES GALA ARABESQUE**réserve aux professionnels**

Bordeaux, or, ivoire	
180x180	12.50
260x260	14.71
260x400	25.64
260x600	38.46
260x800	51.27
serviette	0.91

NAPPES QUADRO**réserve aux professionnels**

Écru, beige, marron, bordeaux	
200x200	12.01
240x240	16.43
310x310	24.67
200x400	28.17
200x600	42.25
200x800	56.34
serviette	1.05

HOUSES DE CHAISE

min. 100 personnes	
Location de chaise en sus	
Housse ivoire brodée	6.21
Housse écru avec nœud au dos	6.52
Housse à lacet en chintz	7.42
Housse dossier chaise square	0.72

PERSONNEL DE SERVICE (chefs de rang, maîtres d'hôtel, sommeliers)

> Notre personnel de service très qualifié est facturé séparément

(À l'exception des forfaits)

Salaire horaire (chefs de rang ou sommeliers) : 30.00 € / heure charges comprises

Salaire horaire (maîtres d'hôtel) : 45.00 € / heure charges comprises

> Aucun supplément n'est perçu au-delà de minuit

CONDITIONS GENERALES DES VENTES

1. *Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un premier acompte de 40% du montant total du devis pour nous permettre d'enregistrer celle-ci. Les tarifs indiqués sur le bon de commande sont fermes et définitifs.*
2. *En cas d'annulation totale, l'entreprise organisatrice de réceptions conservera à titre de pénalité ou facturera le client comme indiqué ci-après :*
 - *plus de 30 jours avant la date de la manifestation: le montant du ou des acomptes prévus aux conditions particulières,*
 - *entre 30 jours et 7 jours avant la date de la manifestation : 85 % du montant TTC des prestations réservées,*
 - *moins de 7 jours avant la date de la manifestation : 100 % du montant TTC des prestations réservées.*
3. *En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé. En revanche, nous nous réservons la possibilité de conserver cet acompte pour toute résiliation faite par le client (hors cas de force majeure), à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible.*
4. *Le solde est réglable 15 jours après la date de réception.*
5. *Le client ne serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise que si les retards ou avances éventuels dans l'horaire prévu (donné à titre indicatif) dépassaient 3 heures sauf cas de force majeure ou tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques...*
6. *La confirmation du nombre d'invités du client doit nous parvenir au moins 5 jours ouvrables avant la date de livraison (sauf convention particulière). Toute augmentation ou diminution exceptionnelle de commande doit être parvenue 3 jours avant le jour de livraison. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.*
7. *Nos devis sont réalisés pour un nombre précis de convives. Si ce chiffre est dépassé, sans que nous soyons revenus dans le temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudice aux invités du client, et donc à notre image de marque, et nous contraignent, à titre de dédommagement, à établir notre facturation à partir du nombre de convives présents.*

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 17/19

8. *Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.*
9. *Le matériel est fourni pour 24 heures consécutives, sauf accord préalable. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci, ou de biens présents sur le lieu de la réception ne sont pas couverts par nos assurances et sont à la charge effective du client, il lui appartiendra ainsi d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de réception.*
10. *Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilité en cas de perte de ticket. Nous regrettons de ne pouvoir accepter les sacs à main, ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.*
11. *Toute commande supporte des frais de livraison qui vous sont précisés.*
12. *En cas de transport lointain assuré par transporteurs extérieurs à nos services, il appartiendrait au client de sauvegarder lui-même ses droits vis-à-vis du transporteur, conformément à la loi spécifiant que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur (art. 105 et suivants de Code du Commerce).*
13. *Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.*
14. *Tout litige non réglé à l'amiable, sera soumis aux Tribunaux compétents, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.*

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 18/19

BON DE COMMANDE

à retourner aux coordonnées ci-dessous :

Nom de l'entreprise = coordonnées

à l'attention de..... ;

Je soussigné vous donne accord sur le devis
référence pour la réception du

J'ai pris connaissance des conditions générales de vente annexées à ce bon de commande que j'ai dûment paraphé.

J'ai noté que votre devis est estimatif et peut varier en fonction du nombre de mes invités.
Pour des raisons de qualité, d'approvisionnement et de planning, je m'engage à respecter les délais
ci-dessous :

Veillez trouver ci-joint mon chèque d'acompte à l'ordre
de d'un montant de €
nécessaire à l'enregistrement de ma commande.

La facture devra être transmise, à l'attention de :

Société :

Adresse :

Le règlement de la facture se fera à la réception de celle-ci.

Date :

Signature avec mention

« Lu et approuvé, bon pour accord »

Cachet de la société

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2014	Code : 01D 344 12	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 19/19