



**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.

MC ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Session 2016 ÉPREUVE E1 (forme ponctuelle) Étude technique de réceptions

SUJET

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.

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 complet chiffré

2 – LE DOSSIER TECHNIQUE DE PRÉPARATION DE LA MANIFESTATION

Justifiez et argumentez vos choix en rédigeant un texte explicatif (1 page A4 maximum)

Le dossier technique comprendra :

- ✘ Les plans des espaces loués (téléchargés au format PDF)
- ✘ L'implantation des buffets
- ✘ La circulation clientèle et personnel
- ✘ Les contraintes des locaux – emplacements distribution, offices...
- ✘ Le planning du personnel
- ✘ Les protocoles d'envoi et distribution sur site

3 – LE DOSSIER D'EXÉCUTION DE LA MANIFESTATION

Justifiez et argumentez vos choix en rédigeant un texte explicatif (1 page A4 maximum)

Le dossier d'exécution comprendra :

- ✘ La liste des personnels
- ✘ Les fiches de poste (MH et serveur)
- ✘ La liste d'émargement des personnels et le relevé d'heures
- ✘ Le minutage de la manifestation – rétro-planning
- ✘ Les consignes particulières (en fonction du lieu ou demande client)
- ✘ Le questionnaire de satisfaction client ou lien Facebook et/ou Twitter

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

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 1/19



L'ENTREPRISE TOR

Organisateur de réceptions : La Toque Gourmande

Situation : Région parisienne – Sud-est capitale

Site : www.latoquegourmande.com

Mail : latoquegourmande-contact@free.fr

Organisation de réceptions :

↪ Particuliers :

- ✚ Mariages
- ✚ Fêtes de famille (baptêmes, communions, repas de cérémonie à la maison)
- ✚ Repas amicaux, pique-niques chics, ...
- ✚ Evènements ponctuels (soirées matchs télévision,...)

↪ Entreprises et Administrations

- ✚ Congrès – séminaires – incentives – team building – animation de réseaux
- ✚ Repas d'affaires, voire à domicile
- ✚ Lancement de produits
- ✚ Présentation de mode
- ✚ Repas d'entreprises – Arbre de Noël
- ✚ Vœux annuels
- ✚ Déplacements représentants de l'Etat
- ✚ Cérémonies protocolaires (inaugurations, première pierre,...)

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, etc.
- ❖ 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 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 2/19

FICHE CLIENT	
Association : Bâtir Sain	Contact client : Service communication M. DOLBEAU Stéphane
	Courriel : dolbeau.stephane@BS.fr Info@batirsain.org
Adresse du Siège social : 4 rue des Coteaux F-91370 Verrières le Buisson	Tél/Fax : 09 50 54 08 20 http://batirsain.org/BatirSain.org

MANIFESTATION – Cahier des charges	
Type d'évènement : Lancement du nouveau guide raisonné de la construction écologique édition 2017 - présentation à la presse locale et aux élus du conseil départemental de l'Essonne Assemblée générale de l'association Bâtir Sain, suivie d'un cocktail	Date de l'évènement : Mardi 18 octobre 2016
Lieu : Le Beffroi – 2, place Emile Cresp 92120 Montrouge Adresse : http://beffroidemontrouge.com	Horaire de la manifestation : 9h00 à 19h30
Personnel à prévoir : Oui – brigade à constituer	Type de prestation : Journée de travail et cocktail de clôture de l'assemblée générale
Salle et/ou espace retenu : voir site et plans PDF consultables	Nombre d'invités : 150 max.
Budget : 120 € TTC / personne pour la journée	Mobilier : fourni sur place
Matériel lié aux repas : à prévoir en location	Linge : Oui
Logistique : Projection vidéo – Equipements sur place	
Location de la salle : hors budget (ne pas inclure dans le récapitulatif budgétaire à fournir)	
Thème : Réunion de travail avec les élus du département pour la promotion de l'habitat écologique – promotion des actions réalisées.	
Déroulement de la manifestation (journée) : <ul style="list-style-type: none"> • 09h00 – 09h30 : Arrivée des participants – prévoir café d'accueil • 09h30 – 10h00 : Discours du président -lancement des travaux – salle à définir • 10h00 – 12h00 : Travaux en sous-commissions – salles à définir • 12h15 – 13h45 : Déjeuner de travail – prévoir apéritif et menu trois plats • 14h00 – 16h00 : Fin des travaux en commission • 16h00 – 16h30 : Open bar au foyer-bar : rafraîchissements et spécialités sucrées • 16h30 – 18h00 : Plénière et assemblée générale de l'association – discours des officiels • 18h00 – 19h30 : Cocktail de fin des travaux sur le thème : EVASION ET NATURE Concept STREET FOOD – sandwich (produit nomade parisien) et promenade dans la nature 	

Demande de devis pour :

- Café d'accueil – déjeuner - open bar après-midi
- Cocktail 10 pièces comprenant animations culinaires avec démonstrations
- Décoration liée au thème indiqué et demandé par le client

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	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 45 € 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 A

Arlequin de légumes – crème de cresson
Dos de sandre mi-cuit – jus de veau
Croquant chocolat

MENU B

Tartare de saumon mariné aux baies
Géline de Touraine en cocotte
Tarte aux fruits de saison

MENU C

Nage de truite – petits légumes
Rôti de bœuf de nos régions
Millefeuille de pomme de terre
Paris Brest

MENU D

Assiette de charcuteries
Mignon de veau – champignon farci et gratin
Duo craquant praliné-pistache

CARTE DES VINS POUR MENUS FORFAITS A 45 €

Vins blancs AOP	Vins rouges AOP
Orléans-Cléry 2014 <i>Clos ST Fiacre</i>	Côtes du Rhône-Villages 2013 <i>Domaine des trois cèdres</i>
Côtes du Rhône 2013 <i>Domaine de la Capelle</i>	Gigondas 2013 <i>Château de Montmirail</i>
Touraine 2013	Brouilly 2012 <i>Château des Crôts</i>
Touraine Noble Joué 2014 <i>Domaine le Roc</i>	Irouleguy 2012 <i>Château du Mallet</i>
Beaujolais Les Clos 2014	Beaujolais 2013 <i>Domaine Chernette</i>
Saint Bris 2013	Côteaux du Tricastin 2013 <i>Domaine des trois cèdres</i>
Vins rosés AOP	
Touraine 2013	Saint Péray 2014 <i>Domaine Rochepertuis</i>

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 4/19

CARTE DES METS TTC (service non compris)

LES ENTREES	Euros
Terrine de lapin aux pruneaux	9,00
Marbré de saumon sauce légère	12,00
Poêlée de grenouilles	12,00
Assortiment de charcuteries	11,00
Langoustines poêlées au curry et artichauts	18,00
Terrine de ris de veau au confit d'échalotes	17,00
Pâté en croûte aux herbes	12,00
Foie gras de canard entier	21,00
Saumon fumé norvégien	14,00
Salade de caille aux champignons	15,00

LES VIANDES	Euros
Aiguillettes de canard aux cerises	20,00
Canette à l'orange	22,00
Pièce de Charolais Madère et jus de truffe	23,00
Chapon en croûte de sel	24,00
Filet d'agneau rôti et polenta revisitée	19,00
Noix de veau Forestière	18,00
Rôti de cochon de lait farci	16,00
Râble de lapin Moutarde de Meaux	17,00
Filet de biche aux poires et miel du Gâtinais	23,00

LES POISSONS	Euros
Dos de saumon braisé au Champagne	18,00
Filet de turbot à l'oseille	23,00
Cassolette du pêcheur au Vouvray	17,00
Saint-Jacques aux pois gourmands	22,00
Terrine de carpe à la Normande	16,00
Ecrevisses pochées au Sancerre	21,00
Sandre au beurre Blanc	20,00



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	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
Crottin de Chavignol en trois affinages	8,00
Sainte Maure rôti au miel sur lit de mesclun	7,00
Duo de Bries fermiers – compotée de pommes	9,00

LES DESSERTS	€uros
Royal croustillant (macarons et praliné)	11,00
Tarte au citron	8,00
Nougat glacé – coulis de framboise	9,00
Soupière en nougatine et sorbets	10,00
Tarte Tutti frutti	7,00
Suprême chocolat et crème anglaise	8,00
Crème brûlée à l'orgeat	7,00
Tentation autour du café	10,00



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 6/19

BUFFETS TTC (service non compris)

Pour des groupes constitués de 10 personnes minimum

<p style="text-align: center;">BUFFET TRADITION à 35 €</p> <p style="text-align: center;">Charcuterie de Pays Terrine de Campagne au Vouvray Véritable Jambon de Paris Marbré de Volaille au Fromage Frais et Fines Herbes *</p> <p style="text-align: center;">Taboulé à l'Orientale Salade Grecque Carotte Râpées aux Fines Herbes Salade de Concombre et Pommes au Raifort *</p> <p style="text-align: center;">Poulet Rôti Véritable Jambon de Paris en Tranche *</p> <p style="text-align: center;">Plateau de Fromages Affinés et Pain aux Noix</p> <p style="text-align: center;"><u>LE DESSERT AU CHOIX</u> Entremets Fantaisie aux Fruits Ou Entremets (Citron et Miel) Ou Entremets Miroir aux pêches Ou Tentation autour du café *</p> <p style="text-align: center;">Café et Pralines de Montargis</p> <p style="text-align: center;">PRIX NETS</p>	<p style="text-align: center;">BUFFET TOQUE BLANCHE à 45 €</p> <p style="text-align: center;">Délice de Saumon Fumé Mascarpone Demi Œuf Mimosa au Crabe sur Toast Chiffonnade de Jambon de Bayonne *</p> <p style="text-align: center;">Salade de Pomme de Terre et Cervelas Ratatouille Niçoise Salade de Lentilles de Puy et Magrets de Canard Fumés *</p> <p style="text-align: center;">Faux Filet de Bœuf, Sauce aux Fines Herbes Gigot d'Agneau rôti *</p> <p style="text-align: center;">Plateau de Fromages Affinés et Pain aux Noix</p> <p style="text-align: center;"><u>LE DESSERT AU CHOIX</u> Entremets Fantaisie aux Fruits Ou Entremets Capucine (Citron et Miel) Ou Entremets Miroir aux pêches Ou Tentation autour du café *</p> <p style="text-align: center;">Café et Pralines de Montargis</p> <p style="text-align: center;">PRIX NETS</p>
<u>LES BOISSONS D'ACCOMPAGNEMENT</u>	
<p style="text-align: center;">"Cave n°1"</p> <p style="text-align: center;">Touraine blanc St Nicolas de Bourgueil Vittel, Badoit</p> <p style="text-align: center;">Pour 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes Prix T.T.C. : 10 € par personne</p>	<p style="text-align: center;">"Cave n°2"</p> <p style="text-align: center;">Vouvray sec Chinon rouge Vittel, Badoit</p> <p style="text-align: center;">Pour 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes Prix T.T.C. : 16 € par personne</p>
<p style="text-align: center;"><u>FORFAIT BOISSONS DE L'APERITIF</u> Crémant de Loire (1 bouteille pour 4 personnes) Kir Jus d'Orange Vittel, Badoit Tarif par personne : 6.00 € T.T.C Coupe de Crémant de Loire servie au dessert : 4.00 € T.T.C.</p>	

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 7/19

LES COCKTAILS TTC (service non compris)

COCKTAIL 1 – BOUSSARD

*5 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes*

150 Mini pâtés en croûte du Gâtinais

10 Brioches au saumon (200 toasts)

150 Canapés Classiques

Jambon de Pays,
Concombre Œuf Dur Tomate,
Mousse de thon,
Duo d'Asperge Verte et Tomate Confite,
Rillettes de Tours

Prix du Cocktail TTC Par personne : 12 €

COCKTAIL 2 – VILLECONIN

*5 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes*

120 Mini pâtés en croûte du Gâtinais

150 Canapés Gala

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

230 Bouchées Fraîcheur

Bonbon de Courgette et Féta,
Cassolette de moules au lait de coco ,
Tomate Cocktail au Crabe, Ratte aux Trois Fromages

Prix du Cocktail TTC Par personne : 15 €

COCKTAIL 3 – SAUSSAY

*6 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes*

160 Mini pâtés en croûte du Gâtinais

240 Tapas

Mascarpone - Avruga, Crevette,
Saumon Fumé - Crème Fouettée,
Guacamole - Tomate Confite - Parmesan,
Crème de Chèvre – Basilic et Croustille

5 Pains Surprise Mélangés (200 toasts)

Prix du Cocktail TTC Par personne : 16 €

COCKTAIL 4 – MEREVILLE

*8 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes*

150 Mini pâtés en croûte du Gâtinais

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 : 19 €

COCKTAIL 5 – MARAIS

*8 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes*

170 Mini pâtés en croûte du Gâtinais

200 Canapés Classiques

Jambon de Pays, Concombre Œuf Dur Tomate,
Crevette Mascarpone Saumon Fumé,
Duo d'Asperge Verte et Tomate Confite, 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 : 23 €



BOISSONS POUR COCKTAILS TTC (service non compris)

Pour des groupes constitués de 10 personnes minimum

Au verre :

Anisés (2cl.)	3,00 €
Martini, Suze, Campari (6cl.)	4,00 €
Porto rouge ou blanc (6cl.)	4,00 €
Whisky (4cl.)	5,00 €
Gin, Vodka (4cl.)	5,00 €
Kir (Crème de cassis de Dijon et Bourgogne Aligoté)	6,00 €
Le Gâtinais (Crème de framboise, Crémant de Loire)	5,50 €

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

Punch	8,00 €
Sangria	7,00 €

Champagne et effervescents :

	La bouteille 75 cl
Crémant de Loire	30,00 €
Touraine Pétillant	20,00 €
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 €

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

1 heure sans Champagne **16,00 €**
Porto rouge, Martini rouge, Martini blanc, Ricard, whisky, Perrier, jus d'oranges, jus d'ananas, jus de pamplemousses, Coca-Cola, olives et chips.

1 / 2 heure supplémentaire **9,00 €**

1 heure avec Champagne **25,00 €**
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.

1 / 2 heure supplémentaire **14,00 €**

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 9/19

ANIMATIONS

3 Formules à votre disposition qui comprennent l'intervenant et 220 pièces réalisées devant les convives

(Prix TTC)

* 1 formule salée

- ↻ animation « Gaufres revisitées » magret de canard
- ↻ animation « Langoustines juste sautées » retour des îles
- ↻ animation « Croque Monsieur au mètre tranché »
- ↻ animation « Mini burgers » produits de terroir
- ↻ animation « Fantaisie sauces et beignets »

520 € l'animation

* 1 formule sucrée

- ↻ animation « Macarons – brochettes de bonbons »
- ↻ animation « Stand glaces salées-sucrées »
- ↻ animation « Soupe de fruits »

310 € l'animation

* 1 formule artistique

- ↻ animation Atelier fleurs comestibles
- ↻ animation Mukimono : Sculpture de légumes
- ↻ animation Bar à fruits (cocktail, lacté, soja fruit)

270 € l'animation



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	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**

Mâcon Villages 2013 <i>Cave de Viré Sébastien Taboulot</i>	25,00 €
Meursault 2012 <i>G. Bocard</i>	36,00 €

LANGUEDOC/ROUSSILLON

Côtes de Thau 2013 <i>Jean Philippe Nouveau</i>	18,00 €
Côteaux du Languedoc 2012 - <i>Viognier vieilles vignes</i>	20,00 €

VALLEE DE LA LOIRE

Valençay 2013 "Cuvée Chèvrefeuille" <i>Francis Jourdain</i>	18,00 €
Côteaux du Vendômois 2014 <i>Didier Despiaux</i>	22,00 €

VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Borry <i>Domaine Saint-Amant 2013</i>	19,00 €
Saint-Peray Roussanne <i>Domaine Chaboud 2012</i>	26,00 €

VINS ROUGES A.O.C.**Bouteille 75 cl****BOURGOGNE**

Bourgogne 2012 "Hautes Côtes de Nuits" <i>Les Dames Huguettes</i>	22,00 €
Côtes de Beaune Villages 2012 <i>M. Regnaudot, propriétaire à Dezise-lès-Maranges</i>	27,00 €
Gevrey Chambertin 2010 <i>J. Durand-Roblot, propriétaire à Fixin</i>	40,00 €

LANGUEDOC/ROUSSILLON

Côtes de Thau 2013 <i>Jean Philippe Nouveau</i>	19,00 €
Côteaux du Languedoc 2012 - <i>Carignan</i>	27,00 €

VALLEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil 2013 <i>Auguste Bonhomme</i>	18,00 €
Sancerre 2012 <i>Fournier Père & Fils</i>	26,00 €

BORDEAUX

Château l'étoile 2011 (Graves)	25,00 €
Pauillac 2010 "La Rose Pauillac" <i>Groupement des viticulteurs de Pauillac</i>	32,00 €
Château Tour Blanquet 2009 (Saint Estèphe)	38,00 €

VALLEE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage <i>Domaine J.Louis Pradelle 2011</i>	25,00 €
Saint-Joseph <i>Domaine J.Louis Pradelle 2013</i>	21,00 €

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS**Session 2016****SUJET****ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS****Durée : 5 h****Coeff. : 3****Page 11/19**

VINS ROSES A.O.C.

Bouteille 75 cl

LANGUEDOC/ROUSSILLON

Collioure 2011 Le clos des Paulilles *Domaine Advini* 27,00 €

CÔTE DE PROVENCE

Bandol 2013 "Le Grand Thouard" S.A.R.L. *Thouard, propriétaire à Lemuy* 20,00 €

VALLEE DU RHÔNE

Tavel 2013 *Roc Epine Domaine Lafond* 23,00 €

VINS EFFERVESCENTS A.O.C.

Bouteille 75 cl

Crémant de Loire 30,00 €
Touraine Pétillant 20,00 €
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 5,00 €
Badoit, Perrier 6,00 €

Café, thé, infusion 2.00 €



MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Session 2016

SUJET

ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS

Durée : 5 h

Coeff. : 3

Page 12/19

LE MATÉRIEL ET MOBILIER en location Tarifs HT
Pour la vaisselle et contenants à usage unique,
voir fournisseur habituel type Comatec (<http://catalogue.comatec.fr>)

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 (bas 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

Verres

Ontario transparente Ø 37	1,40
Transparente Ø 30 (bac de 24)	0,80
Transparente Ø 19 (bac de 45)	0,30
Couleur Ø 32 (bac de 24)	1,70
Mini Fuji transparente carré 11x11 (bac de 56)	0,30
Fuji transparente carré 32 x 32	1,40

LES COUVERTS (par 10)

Vieux Paris inox

Fourchette de table	0,23
Couteau de table	0,23
Cuillère de table	0,23
Fourchette à poisson	0,23
Couteau à poisson	0,23
Fourchette à entremets	0,23
Couteau à entremets	0,23
Cuillère à entremets	0,23
Cuillère à café	0,23

Réception Inox brillant 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 à entremets	0,28
Couteau à entremets	0,28
Cuillère à entremets	0,28
Cuillère à café	0,28
Cuillère à moka	0,28
Fourchette à huitres	0,75
Pelle à tarte	0,75
Cuillère à sauce	0,75
Louche de service	0,75
Cuillère à glaçons	0,75

LA VERRERIE

Verres Napoli

Eau 24 cl (bac de 24)	0,25
Vin 18 cl (bac de 40)	0,25
Vin 12 cl (bac de 40)	0,25
Flute champagne 15 cl (bac de 40)	0,25

Verres Élégance

Eau 24 cl (bac de 24)	0,30
Vin 19 cl (bac de 24)	0,30
Vin 14 cl (bac de 24)	0,30
Flute champagne 13 cl (bac de 40)	0,30
Coupe 13 cl (bac de 24)	0,32

Verres Select (Cristal)

Gobelet à eau (bac de 24)	0,56
Vin 35 cl (bac de 24)	0,56
Vin 24 cl (bac de 24)	0,56

Verres Divers

Apéritif droit 22 cl (bac de 40)	0,30
Whisky 22 cl (bac de 24)	0,30
Dégustation 25 cl (bac de 24)	0,30
Chope à bière 50 cl	0,52
Digestif 5 cl (bac de 40)	0,32
Vodka forme tulipe 3,4 cl (bac de 40)	0,32
Verre marocain 10 cl (bac de 40)	0,32
Verre mixte 18 cl (bac de 24)	0,30
Mini verre cocktail 9 cl (bac de 24)	0,32
Mini flute cocktail 6 cl (bac de 40)	0,32

LES TASSES

Garden

Tasse à café (Arcopal) (bac de 40)	0,20
Sous tasse (Arcopal) (bac de 40)	0,10

Réception Porcelaine blanche

Tasse à café (bac de 40)	0,22
Sous tasse à café (bac de 40)	0,12
Tasse à thé (bac de 15)	0,38
Sous tasse à thé (bac de 30)	0,29
Tasse à déjeuner (bac de 15)	0,38
Sous tasse à déjeuner (bac de 30)	0,29
Bol carré 12x12x5,5 (bac de 44)	0,51
Bol à bouillon 2 anses (bas de 15)	0,51

Filet or

Tasse à café (bac de 40)	0,28
Sous tasse à café (bac de 40)	0,17
Tasse à thé (bac de 15)	0,42
Sous tasse à thé (bac de 30)	0,32

Marigny Inox Orfèvre 18/10

Fourchette de table	0,29
Couteau de table Orfèvre	0,29
Cuillère de table	0,29
Fourchette à poisson	0,29
Couteau à poisson	0,29
Fourchette à entremets	0,29
Couteau à entremets Orfèvre	0,29
Cuillère à entremets	0,29
Cuillère à café	0,29

Orenok Inox 18/10

Fourchette de table	0,32
Couteau de table	0,32
Cuillère de table	0,32
Fourchette à poisson	0,32
Couteau à poisson	0,32
Fourchette à entremets	0,32
Couteau à entremets	0,32
Cuillère à entremets	0,32
Cuillère à café	0,32

Carafes

Broc à jus de fruit 1,3l	1,05
Broc à eau 1l	1,00
Carafe à vin 1l	1,05

Accessoires en verre

Saladier verre Ø 22	1,35
Saladier verre Ø 25	1,35
Ramequin verre	0,37
Coupe à glace (bac de 15)	0,39
Cendrier verre	0,36
Salière	0,32
Poivrière	0,32

LE MOBILIER	
Tables buffet	
Buffet traiteur 200x90 h :90	9,50
Buffet traiteur 150x90 h :90	9,50
Buffet rond Ø180 h :90	18,79
Tables rectangulaires	
Table desserte 75x75	5,22
Table desserte 90x90	6,22
Table rect. 125x80 (6pers)	6,72
Table rect. 200x80 (8/10pers)	8,22
Tables rondes bois	
Guéridon bois Ø 60	5,52
Table ronde bois Ø 120 (6p.)	7,96
Table ronde bois Ø 135 (8/9p.)	8,73
Table ronde bois Ø 150 (8/10p.)	8,73
Table ronde bois Ø 180 (10/12p.)	16,76
Tables rondes résine	
Guéridon Ø 60	5,02
Table ronde Ø 100	7,96
Table mange debout Ø 60	14,35
Tables ovales	
Table 250x120 (12p)	11,21
Table 300x120 (14/16p)	22,25
Table 400x120 (17/19p)	26,26
Table 500x120 (20/22p)	30,27
Rallonge de 2m (sur table de 400)	14,57
Chaises	
Chaises confort pliante framboise	1,72
Chaise empilable résine blanche	1,72
Chaise pliante square lattes bl.	2,47
Chaise pliante or/velours rouge	2,90
Chaise pliante or/velours noir	2,90
Chaise pliante or/velours vert	2,90
Chaise Napoléon or/assise bordeaux	5,05
Housse dossier chaise square ficelle	0,92
Tabouret de bar assise noire	9,20
Mobilier divers	
Vestiaire + 50 cintres + tickets	19,72
Carnet de 50 tickets de vestiaire	2,99
Podium de 2x1m (h : 0,20 à 1m).	48,00
Paravent écru 175x160 cm	23,90
Chevalet bois + planche 80x80	17,90
Crochet d'assemblage chaise framb.	0,47

NAPPES COTON BLANC	
Blanc cassé	
170x170	7,90
210x210	10,50
240x240	12,79
Blanc rectangulaire	
140x200	8,90
140x300	10,65
Blanc buffet / table d'honneur	
200x350	12,90
200x400	14,50
200x600	20,79
200x800	28,79
Serviette de table 65x65	0,91
Torchon	0,91
Liteau	0,91
NAPPES COTON ECRU	
210x210	11,50
240x240	13,79
170x350	17,90
200x400	22,50
200x600	33,79
Serviette	1,01
NAPPES DUCHESSE COTON UNI	
Réservé aux professionnels	
Parme, anis, beige, marron, azur	
210x210	13,50
240x240	15,79
310x310	24,90
200x400	27,50
200x600	39,79
200x800	53,24
Serviette	1,51
NAPPES TAFFETAS ALTEZ	
Réservé aux professionnels	
Bordeaux, cerise, gris, vert, violet, parme, chocolat	
240x240	17,79
300x300	26,90
200x400	30,50
200x600	44,79
200x800	59,24
SURNAPPES VOILE AZCOT	
Bordeaux, vert transparent	
Sur nappe 300x300	16,45

NAPPES CHAMBORD	
Réservé aux professionnels	
Ficelle imitation lin	
190x190	14,01
260x260	18,50
310x310	26,79
240x400	30,79
240x600	45,25
Serviette	1,22
Housse de dossier de chaise ficelle	0,92
NAPPES GALA ARABESQUE	
Réservé aux professionnels	
Bordeaux, or, ivoire	
180x180	13,50
260x260	15,79
260x400	26,90
260x600	40,50
260x800	53,79
Serviette	1,11
NAPPES QUADRO	
Réservé aux professionnels	
Ecrú, beige, marron, bordeaux	
200x200	13,50
240x240	17,79
310x310	26,90
200x400	30,50
200x600	44,79
200x800	59,24
Serviette	1,51
HOUSES DE CHAISES	
Minimum 100 personnes	
Location de chaises en sus	
Housse ivoire bordée	7,79
Housse écru avec nœud au dos	7,90
Housse à lacet en chintz	8,50
Housse dossier chaise square	0,92

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 14/19

LA PORCELAINE**Miniatures**

Mini bol de lion 10cl (bac de 40)	0,50
Mini casserole Ø6 (bac de 80)	0,31
Mini plat oreilles Ø7 (bac de 80)	0,31
Mini poêlon Ø6 (bac de 80)	0,31
Cuillère chinoise par 10	0,31
Miniature carrée 4x4x3 (bac de 48)	0,31
Coquetier (bac de 35)	0,40
Mini assiette gourmet Ø13	0,40
Bol carré 8x8x3,5	0,40

Platerie

Plat à four 34x24x6	4,62
Plat à tarte Ø 32	3,22
Plat ovale long. 32	3,22
Plat rond creux Ø 30	3,22
Saladier Ø 25	3,22
Soupière tête de lion 2,8L	4,57

Porcelaine divers

Bol de lion 40cl (bac de 15)	0,72
Bol carré 12x12x5 (bac de 44)	0,72
Bol à bouillon 2 anses (bac de 15)	0,72
Coupelle crém e brûlée Ø 11 (bac de 28)	0,72
Beurrier rectangulaire	1,76
Cendrier rectangulaire	0,72
Pot à lait	1,82
Plat rond à oreilles Ø 13 cm (bac de 27)	0,72
Saucière	1,75

L'INOX**Platerie**

Plat ovale 60	3,52
Plat ovale 45	3,52
Plat ovale 50 cm inox lourd	4,35
Plat rond creux Ø 35	3,52
Légumier Ø 24	3,52
Plateau 32x45	3,52
Plateau limonadier rond Ø 40	3,52
Plateau main 13,5x18	3,52
Rafraichisseur inox Ø 43	11,82
Chafing dish gastro (sans bac)	25,70
Chafing dish rond Ø 30 (sans bac)	25,70

LE METAL ARGENTE**Le buffet (métal argenté)**

Cuillère cocktail /dégustation	0,50
Coupe sur pied basse	6,71
Coupe sur pied haute	7,91
Rafraichisseur Ø40	16,31
Réchaud rond Ø28 avec bougie	16,31
Seau à champagne	6,31
Chandelier 3 branches	6,70
Chandelier 5 branches	8,90
Serviteur muet 3 étages h :45	9,20

Platerie (métal argenté)

Plateau à main 12,5x20	3,62
Plateau Ø 30	5,22
Plateau avec anses 67x41	6,22
Plat ovale 50	6,22
Légumier Ø 28 avec poignée	7,92
Saladier verre pied en métal argenté	5,57
Couverts à salade	3,70
Salière ou poivrière (pièce)	0,98
Cuillère à glaçons	1,73

Le café (métal argenté)

Cafetière	6,72
Théière	6,72
Pot à lait	6,72
Sucrier	4,72

LES ACCESSOIRES

Panier à pain osier	0,82
Plateau fromage osier Ø 40	3,22
Porte menu de table h 30cm	4,35
Seau à glace isotherme	3,52
Vasque Alu/inox Ø 40	3,32
Louche Alu/inox	2,12
Couverts salade alu/inox	3,12
Pince assiette cocktail (par 10)	0,45

LA DECORATION**Présentoirs de buffet**

Support fer forgé h. 10cm	4,20
Support fer forgé h. 20cm	4,20
Support fer forgé h. 30cm	4,20
Support alu h. 15cm rond	4,20
Tube alu Ø 20 h. 10 cm	4,70
Tube alu Ø 20 h. 19 cm	4,70
Tube alu Ø 20 h. 28 cm	4,70
Présentoir étages fer forgé / alu	25,90
Présentoir étages cône verre / alu	27,90
Serviteur muet argenté 3 ét h. 46	21,62
Tajine avec cloche Ø 28	6,22
Plateau alu pour 35 verrines 30x40	8,22

Platerie de buffet

Ardoise rectangulaire 30x55	4,72
Marbre rectangulaire 30x40	4,72
Ontario transparente Ø 37	2,72
Piec transparent Ø30 (bac de 24)	0,92
Couleur Ø32	2,37
Fuji transparent carré 32x32	2,37
Coupe en verre ellipse Ø36 h.10 cm	6,88
Chafing dish gastro (sans bac)	25,70
Chafing dish rond Ø 30 (sans bac)	25,70
Rafraichisseur inox Ø 43	11,82
Vasque Alu/inox Ø 40	3,32
Louche Alu/inox	2,12

Animation de buffet

Mini crêpière électrique ménagère	16,82
Grill électrique 30x20x50	49,22
Plaque vitrocéramique 2 feux	50,29
Pierrade électrique ménagère	17,52
Grill Panini 25*20 220 W	69,32
Réchaud de buffet avec cartouche	15,28

Chandelier (sans bougie)

Chandelier fer forgé tige 6br. h.90	12,12
Chandelier fer forgé large 6br. h.80	12,12
Bougeoir 4 branches h.12	3,33
Photophore h.16	3,33
Chandelier métal argenté 3 br.	6,78

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS**Session 2016****SUJET****ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS****Durée : 5 h****Coeff. : 3****Page
15/19**

PERSONNEL sur prestation :

> Base de calcul :

Salaire horaire Maître d'hôtel – Sommeliers – Chef de cuisine : **46.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire Serveur : **36.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire Cuisiniers : **36.00 € / heure charges comprises**

> Heure supplémentaire journée (hors vacation de départ) :

Salaire horaire Maître d'hôtel – Sommeliers – Chef de cuisine : **58.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire Serveur : **47.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire Cuisiniers : **47.00 € / heure charges comprises**

> Heure supplémentaire nuit (hors vacation de départ) :

Salaire horaire Maître d'hôtel – Sommeliers – Chef de cuisine : **60.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire Serveur : **49.00 € / heure charges comprises**

Salaire horaire Cuisiniers : **49.00 € / heure charges comprises**

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 16/19

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. *Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un premier acompte de 30% 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 prévenus 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 2016	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 défendeurs.*



MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 18/19

BON DE COMMANDE

à retourner aux coordonnées ci-dessous :



Adresse postale : La Toque Gourmande
Situation : Région parisienne - Sud-est capitale
Site : www.latoquegourmande.com
Mail : latoquegourmande-contact@free.fr

À l'attention de Monsieur Franck Prenant – Chargé de Projets

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 **dans un délai de 15 jours.**

Date :

Signature avec mention

« Lu et approuvé, bon pour accord »

Cachet de la société

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2016	SUJET	
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 19/19