



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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 2017  
ÉPREUVE E1 (forme ponctuelle)

SUJET 1

Durée 5 heures

Le sujet se compose de 18 pages numérotées de 1/18 à 18/18.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit 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

**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, etc.
- ✗ Le planning du personnel
- ✗ Les protocoles d'envoi et distribution sur site

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

## 3 – LE DOSSIER D'EXÉCUTION DE LA MANIFESTATION

**Le dossier d'exécution comprendra :**

- ✗ La liste des personnels
- ✗ Les fiches de poste (maitre d'hôtel et chef de rang)
- ✗ 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 de la demande du client)
- ✗ Le questionnaire de satisfaction client ou lien Facebook et/ou Twitter

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

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2017	Code 01D 34 412	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 1/18



## L'ENTREPRISE TOR

### **Organisateur de réceptions :**

AUBAN Traiteur

**Situation :** Région Centre – Val de Loire

**Site :** [www.aubantraiteur.com](http://www.aubantraiteur.com)

**Mail :** [aubantraiteur-contact@gmail.fr](mailto:aubantraiteur-contact@gmail.fr)

### **Organisation de réceptions :**

#### ↪ **Particuliers :**

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

#### ↪ **Entreprises et Administrations**

- ✚ Congrès – séminaires – incentive – 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 de représentants de l'État
- ✚ Cérémonies protocolaires (inaugurations, premières pierre, etc.)

### **Organisation de réceptions sur mesure :**

- *Notre établissement dispose de locaux de production en 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, etc.*

### **Nos objectifs 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 adaptée à vos souhaits.
- ❖ Étudier vos besoins par le service décoration qui se charge de vous proposer un grand choix de décors, tissus, accessoires, compositions florales, etc. toujours personnalisés et adaptés à vos demandes.
- ❖ Désigner un maître d'hôtel responsable en charge de votre réception, qui, avec son équipe, s'assurera de son bon déroulement.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Session 2017</b>	<b>Code 01D 34 412</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Durée : 5 h</b>	<b>Coeff. : 3</b>	<b>Page 2/18</b>

## FICHE CLIENT

Département Mécénats-Entreprises du Musée du Louvre (Association loi 1901)	Contact client : Service Prospection Mme Giron Ophélie
	Courriel : <a href="mailto:giron.ophelie@museedulouvre.fr">giron.ophelie@museedulouvre.fr</a>
Adresse : Musée du Louvre, 75058 Paris - France 01 40 20 53 17	Tél / Fax : 01 40 20 53 25 Site : <a href="http://www.louvre.fr/">http://www.louvre.fr/</a>

## MANIFESTATION - cahier des charges

<p><b>Évènement :</b> Lancement officiel de l'exposition François 1<sup>er</sup> et l'art du Nord (pour l'automne 2017). Mise en valeur des artistes flamands ayant travaillé à la cour du roi de France.</p>	<p><b>Date de l'évènement :</b> vendredi 15 septembre 2017</p>
<p><b>Lieu : BEAUX ARTS DE PARIS</b> Adresse : <a href="http://www.beauxartsparis.com/fr/locations-d-espaces">www.beauxartsparis.com/fr/locations-d-espaces</a></p>	<p><b>Horaire de la manifestation :</b> 17h00 à 22h45</p>
<p><b>Salle et/ou espace retenu</b> (voir site et plans PDF consultables) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- choisir la salle pour le verre d'accueil ;</li> <li>- spectacles proposés dans la cour pavée ;</li> <li>- choisir la salle pour le discours et le cocktail dînatoire.</li> </ul>	<p><b>Type de prestation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réception des mécènes entreprises pour l'occasion ;</li> <li>- cocktail dînatoire précédé d'animations historiques.</li> </ul>
<p><b>Personnel à prévoir :</b> oui – brigade à constituer</p>	<p><b>Nombre d'invités :</b> 120 pers.</p>
<p><b>Budget :</b> 105 € TTC / personne</p>	<p><b>Mobilier :</b> fourni sur place</p>
<p><b>Matériels liés à la prestation traiteur :</b> fournis</p>	<p><b>Linge :</b> fourni par AUBAN Traiteur</p>
<p><b>Logistique :</b> projection vidéo – équipements sur place utilisés  <b>Location des salles :</b> hors budget (ne pas inclure dans le récapitulatif budgétaire à fournir)  <b>Spectacle et animation :</b> hors budget (ne pas inclure dans le récapitulatif budgétaire à fournir)</p>	
<p><b>Thème du cocktail dînatoire : la route des épices dans la cuisine</b></p>	
<p><b>Déroulement de la manifestation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 17h00 – 17h30 : arrivée des participants</li> <li>• 17h30 – 18h00 : verre d'accueil de type rafraîchissement non alcoolisé (en lien avec le thème choisi par le client)</li> <li>• 18h15 – 19h15 : spectacle de fauconnerie et scènes de comédie des cuisiniers du roi</li> <li>• 19h30 – 20h15 : discours officiels et présentation des mécènes de l'exposition</li> <li>• 20h30 – 22h30 : cocktail dînatoire avec boisson apéritive de type Renaissance à prévoir Présence de troubadours au cours de la soirée pour la création d'ambiance</li> <li>• 22h45 : fin du Cocktail – prévoir cadeau à offrir à chaque participant</li> </ul>	

### Demande de devis pour :

- le verre d'accueil de type rafraîchissement non alcoolisé ;
- le cocktail dînatoire avec animations culinaires et/ou ateliers gourmands ;
- la décoration, liée au thème indiqué et s par le client ;
- le cadeau à offrir à chaque participant en adéquation avec le thème de la soirée.

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2017	Code 01D 34 412	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 3/18

# Le catalogue des prestations de l'entreprise

## Les forfaits à 49 € 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 n°1

Tiramisu de chèvre – caviar d'aubergine  
« Finger » de volaille façon Basquaise  
Alliance chocolat - framboise

### MENU n°2

Mosaïque de lotte et saumon – jus de cresson  
Epaule d'agneau confite à l'ail et au thym  
Omelette norvégienne revisitée

### MENU n°3

Lasagnes de crabe au pistou  
Rôti de bœuf de nos régions  
Dôme des caraïbes - passion

### MENU n°4

Croque Madame au magret de canard  
Rondin de jarret de veau – poêlée de légumes  
Duo craquant praliné - pistache

## Carte des vins pour menus forfaits à 49 € TTC

Vins blancs AOP	Vins rouges AOP
Orléans - Cléry 2015 <i>Clos ST Fiacre</i>	Côtes du Rhône-Villages 2014 <i>Domaine des trois cèdres</i>
Côtes du Rhône 2013 <i>Domaine de la Capelle</i>	Gigondas 2015 <i>Château de Montmirail</i>
Touraine 2015	Brouilly 2015 <i>Château des Crôts</i>
Touraine Noble Joué 2015 <i>Domaine le Roc</i>	Irouleguy 2015 <i>Château du Mallet</i>
Beaujolais Les Clos 2014	Beaujolais 2015 <i>Domaine Chernette</i>
Saint Bris 2014	Côteaux du Tricastin 2014 <i>Domaine des trois cèdres</i>
Vins rosés AOP	
Touraine 2015	Saint Péray 2015 <i>Domaine Rochepertuis</i>

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2017	Code 01D 34 412	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 4/18

## Carte des mets TTC (service non compris)

### LES ENTRÉES

€

Pressé de paleron – mesclun de salade	10,00
Marbré de saumon sauce légère	12,00
Tiramisu de chèvre frais	10,00
Assortiment de charcuteries	11,00
Langoustines poêlées au curry et artichaut	18,00
Compression de lentilles vertes et rouget	14,00
Gourmandise moelleuse d'écrevisses	17,00
Duo de foie gras de canard entier	21,00
Saumon fumé norvégien et toasts	16,00
Salade de caille aux champignons	15,00

### LES VIANDES

€

Effiloché de cuisse de canard – parmentier à la sauge	20,00
Médailon de filet de bœuf et crème de cèpes	24,00
Chapon en croûte de sel	24,00
Filet d'agneau – mendiant de fruits secs	19,00
Fondant de jarret de veau - crème de romarin	18,00
Longe de porc Orloff revisitée	16,00
Duo de râble de lapin aux légumes de saison	17,00
Tournedos de cerf – gratin forestier	18,00

### LES POISSONS

€

Escalope de saumon et coulis de crustacés	20,00
Pavé de turbot farci – sauce citron vert	24,00
Filet de truite et pointes d'asperges	17,00
Saint-Jacques – jus court et brocolis	22,00
Ballotine de carpe sur lit de quinoa	16,00
Ecrevisses pochées au Sancerre	21,00
Mousseline de sandre – jus de bouillabaisse	20,00

<b><u>LES FROMAGES</u></b>	<b>€</b>
<b>Fromages fermiers – pains aux céréales</b>	<b>9,00</b>
<b>Crottin de Chavignol en trois affinages</b>	<b>8,00</b>
<b>Valençay en tartare et ses condiments</b>	<b>7,00</b>
<b>Burger de Chaource et tomate confite</b>	<b>9,00</b>

<b><u>LES DESSERTS</u></b>	<b>€</b>
<b>Prestige griotte et myrtilles</b>	<b>11,00</b>
<b>Tarte au citron meringuée</b>	<b>8,00</b>
<b>Sablé breton et mousse à la mangue</b>	<b>9,00</b>
<b>Soupière en nougatine et sorbets</b>	<b>10,00</b>
<b>Crumble aux fruits de saison</b>	<b>7,00</b>
<b>Chocolat trésor et craquelin praliné</b>	<b>10,00</b>
<b>Entremets façon Tiramisu</b>	<b>7,00</b>
<b>Douceur panna cotta et noix de coco râpée</b>	<b>9,00</b>

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau Canopé

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Session 2017</b>	<b>Code 01D 34 412</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Durée : 5 h</b>	<b>Coeff. : 3</b>	<b>Page 6/18</b>

## BUFFETS TTC (service non compris)

*Pour des groupes constitués de 10 personnes minimum*

<p style="text-align: center;"><b>BUFFET TOPAZE</b> <b>à 38 €</b></p> <p style="text-align: center;">Charcuterie de Pays Terrine de campagne au Sancerre Mini rillons de Touraine *</p> <p style="text-align: center;">Taboulé à l'orientale Salade mexicaine Salade coleslaw Salade paysanne façon berrichonne *</p> <p style="text-align: center;">Tournedos de volaille à la crème Longe de porc à la moutarde ancienne *</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages affinés et pain aux noix *</p> <p style="text-align: center;"><b><u>LE DESSERT AU CHOIX</u></b> Gourmandise au carambar ou Tarte aux fruits de saison ou Assiette gourmande base chocolat *</p> <p style="text-align: center;">Café et palets de Sologne</p> <p style="text-align: center;">PRIX NETS</p>	<p style="text-align: center;"><b>BUFFET OPALE</b> <b>à 48 €</b></p> <p style="text-align: center;">Gourmandise d'écrevisses au quinoa Nougat de canard et mirepoix de légumes Surprise melon et pastèque *</p> <p style="text-align: center;">Salade de penne au basilic Variation de légumes et émietté de volaille Salade coleslaw *</p> <p style="text-align: center;">Duo de bœuf et veau – sauce tartare Canon de pintade à l'ancienne – polenta à l'ail *</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages affinés et pain aux noix *</p> <p style="text-align: center;"><b><u>LE DESSERT AU CHOIX</u></b> Gourmandise au carambar ou Baba au vieux rhum ambré ou Miroir passion - framboise *</p> <p style="text-align: center;">Café et palets de Sologne</p> <p style="text-align: center;">PRIX NETS</p>
---	---

### **LES BOISSONS D'ACCOMPAGNEMENT**

<p style="text-align: center;">"Cave n°1" Touraine- Mesland St Nicolas de Bourgueil Vittel, Badoit</p> <p style="text-align: center;">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" Montlouis sec Chinon rouge Vittel, Badoit</p> <p style="text-align: center;">1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes Prix T.T.C. : 16 € par personne</p>
---	--

### **FORFAIT BOISSONS DE L'APÉRITIF - (ou verre d'accueil)**

Crémant de Loire (1 bouteille pour 4 personnes) blanc ou rosé – brut ou ½ sec  
Kirplat ou pétillant  
Jus d'orange - Vittel, Badoit  
Tarif par personne : 7.00 € T.T.C (tarif maintenu même si demande particulière)

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2017	Code 01D 34 412	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 7/18

## LES COCKTAILS TTC (service non compris)

<b>COCKTAIL ÉLÉGANCE</b> <i>8 pièces au choix par personne</i>	<b>COCKTAIL PRIVILÈGE</b> <i>8 pièces au choix par personne</i>
<p><b>Collection de bouchées chaudes assorties</b>  <i>Aumônière de Chavignol aux herbes de garrigues</i>  <i>Mini croque-saumon à l'aneth</i>  <i>Croustille de volaille et champignons</i>  <i>Cigare de bœuf façon Strogonoff</i></p> <p><b>Collection de bouchées froides assorties</b>  <i>Tartelette de tomate et piquillos - pesto de roquette</i>  <i>Taboulé de saint-jacques et gelée à l'orange</i>  <i>Maki de magret de canard aux épices</i>  <i>Parfait de foie gras - chutney exotique au vinaigre de framboise</i></p> <p><b>Collection de bouchées Élégance</b>  <i>Tortilla de gambas au safran</i>  <i>Millefeuille de lapin à la moutarde de Meaux</i>  <i>Accras antillais sauce vierge</i>  <i>Bouchée de ris de veau</i></p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;"><b>Prix du Cocktail TTC par personne : 15 €</b></p>	<p><b>Collection de bouchées chaudes assorties</b>  <i>Bouchée de ris de veau</i>  <i>Mini croque-saumon à l'aneth</i>  <i>Briochette d'escargot en persillade</i>  <i>Cigare de bœuf façon Strogonoff</i></p> <p><b>Collection de bouchées froides assorties</b>  <i>Sablé de chèvre, noix et raisins secs</i>  <i>Crêpe sarrasin crème fromagère - aneth et dés de saumon</i>  <i>Maki de magret de canard aux épices</i>  <i>Parfait de foie gras - chutney exotique au vinaigre de framboise</i></p> <p><b>Collection de bouchées Privilège</b>  <i>Tortilla de gambas au safran</i>  <i>Zakouski de crème vichyssoise</i>  <i>Raviole de crabe au citron vert</i>  <i>Sucette de foie gras et cerise noire</i></p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;"><b>Prix du Cocktail TTC par personne : 22 €</b></p>

## COCKTAIL dînatoire TTC (hors boissons - service non compris) (ce cocktail peut remplacer un repas)

**Prix du cocktail TTC par personne : 47 €**  
*25 pièces au choix par personne*

<p><b>Les bouchées chaudes</b>  <i>Aumônière de Chavignol aux herbes de garrigues</i>  <i>Mini croque-saumon à l'aneth</i>  <i>Croustille de volaille et morilles</i>  <i>Cigare de bœuf façon Strogonoff</i>  <i>Briochette d'escargot en persillade</i>  <i>Accras antillais</i>  <i>Moelleux Saint-Jacques</i></p> <p><b>Les bouchées froides</b>  <i>Pois gourmand chèvre et ciboulette</i>  <i>Club provençal</i>  <i>Cheesecake au pesto de roquette</i>  <i>Wrap de volaille au curry madras</i>  <i>Millefeuille de foie gras et biscuit léger aux épices</i></p> <p><b>Les pièces froides</b>  <i>Pince de sandre et pomme rôtie</i>  <i>Foie gras et magret fumé</i>  <i>Boudin blanc de volaille sauce aux éclats de morille</i>  <i>Bouchée de ris de veau</i>  <i>Mini poire, bleu des Causses et fruits secs</i></p>	<p><b>Les pièces chaudes</b>  <i>Burger du Périgord et figue moelleuse</i>  <i>Mini croque-saumon à l'aneth</i>  <i>Samoussa de volaille au gingembre frais</i>  <i>Mini baguette chèvre, miel et tomate cerise</i>  <i>Lentilles du Berry et foie gras en habit de carotte</i></p> <p><b>Les wood box</b>  <i>Risotto crémeux aux fruits de mer et basilic</i>  <i>Parmentier de confit de canard - piment doux</i>  <i>Pomme grenaille et haddock fumé</i></p> <p><b>Les ateliers gourmands</b>  <i>Deux ateliers gourmands de votre choix</i></p> <p><b>Le buffet de desserts</b>  <i>Assortiment de petits fours (baba au vieux rhum, caroline chocolat, chou au Grand-Marnier, macarons, miroir cassis, sablés aux fruits de saison...)</i>  <i>Assortiment de verrines gourmandes (tarte au citron meringuée, soupe de fraise, tiramisu chocolat, pêche Melba, gourmandise groseille)</i>  <i>Gaspacho ananas et framboise</i>  <i>Gourmandise fraise et basilic</i></p>
--	--

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Session 2017</b>	Code 01D 34 412	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS</b>	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 8/18

## **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 Berrichon (crème de fraise et 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

<b>1 heure sans Champagne</b>	16,00 €
<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>	
<b>1 / 2 heure supplémentaire</b>	9,00 €
<b>1 heure avec Champagne</b>	25,00 €
<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>	
<b>1 / 2 heure supplémentaire</b>	14,00 €

### Forfait « soft » et boissons chaudes : tarifs par personne, boissons à discrétion service compris.

Jus de fruits bio, eaux plates et gazeuses et boissons chaudes (café, thé)	5,00 €
--	--------

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Session 2017</b>	<b>Code 01D 34 412</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Durée : 5 h</b>	<b>Coeff. : 3</b>	<b>Page 9/18</b>

## **ANIMATIONS :** **ateliers gourmands pouvant compléter votre cocktail**

**Nos ateliers sont réalisés pour un minimum de 80 personnes (prix TTC)**

### Animations chaudes à la pièce

- ↔ animation Gaufres revisitées : magret de canard
- ↔ animation Wok : langoustines juste sautées
- ↔ animation Plancha : touche champêtre – grillades réalisées devant les convives
- ↔ animation Mini burgers : produits de terroir
- ↔ animation Panini : saveurs sud de la France
- ↔ animation Risotto : crémeux et fruits de mer

3.80 € la pièce

### Animations froides à la pièce

- ↔ animation Terrine de foie gras tranché (2 toasts)
- ↔ animation Jambon cru sur présentoir (3 piques)
- ↔ animation Saumon gravlax sur blinis (2 pièces)

3.00 € la pièce

### Animations originales pour tous les convives

- ↔ animation Atelier fleurs comestibles (créations)
- ↔ animation Mukimono (sculpture de légumes)
- ↔ animation Bar à fruits (smoothies, cocktail, lacté)

270 € l'animation



<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Session 2017</b>	<b>Code 01D 34 412</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Durée : 5 h</b>	<b>Coeff. : 3</b>	<b>Page 10/18</b>

## LES BOISSONS TTC (service non compris)

### VINS BLANCS A.O.C.

Bouteille 75cl

#### BOURGOGNE

Mâcon Villages 2014 <i>Cave de Viré Sébastien Taboulot</i>	25,00 €
Meursault 2012 <i>G. Bocard</i>	36,00 €

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

Côtes de Thau 2014 <i>Jean-Philippe Nouveau</i>	18,00 €
Côteaux du Languedoc 2012 <i>Viognier vieilles vignes</i>	20,00 €

#### VALLÉE DE LA LOIRE

Valençay 2015 « Cuvée Chèvrefeuille » <i>Francis Jourdain</i>	18,00 €
Côteaux du Vendômois 2014 <i>Didier Despiaux</i>	22,00 €

#### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône La Borry Domaine Saint-Amant 2013	19,00 €
Saint-Peray Roussanne Domaine Chaboud 2013	26,00 €

### VINS ROUGES A.O.C.

Bouteille 75 cl

#### BOURGOGNE

Bourgogne 2014 « Hautes Côtes de Nuits » <i>Les Dames Huguettes</i>	22,00 €
Côtes de Beaune Villages 2013 <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 €

#### VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil 2014 <i>Auguste Bonhomme</i>	18,00 €
Sancerre 2013 <i>Fournier Père &amp; Fils</i>	26,00 €

#### BORDEAUX

Château l'étoile 2013 (Graves)	25,00 €
Pauillac 2010 "La Rose Pauillac" <i>Groupement des viticulteurs de Pauillac</i>	35,00 €
Château Tour Blanquet 2009 (Saint Estèphe)	42,00 €

#### VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage Domaine Jean-Louis Pradelle 2011	28,00 €
Saint-Joseph Domaine Jean-Louis Pradelle 2013	25,00 €

## VINS ROSÉS A.O.C.

**Bouteille 75 cl**

### LANGUEDOC ROUSSILLON

Collioure 2013 Le clos des Paulilles *Domaine Advini*

29,00 €

### CÔTE DE PROVENCE

Bandol 2014 « Le Grand Thouard » S.A.R.L. *Thouard, propriétaire à Lemuy*

23,00 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Tavel 2014 *Roc Epine Domaine Lafond*

26,00 €

## VINS EFFERVESCENTS A.O.C.

**Bouteille 75 cl**

Crémant de Loire  
Touraine pétillant

30,00 €

20,00 €

Champagne "R" de Ruinart  
Champagne Moët et Chandon  
Champagne Pol Roger Blanc de Blancs  
Jacquart 2008  
Veuve Clicquot

80,00 €

47,00 €

35,00 €

59,00 €

66,00 €

## EAUX MINÉRALES

**Bouteille 100 cl**

Vittel, Evian  
Badoit, Perrier

5,00 €

6,00 €

Café, thé, infusion

2.50 €



## Personnel sur prestation :

### > Base de calcul :

Salaire horaire (maître d'hôtel / sommeliers / chef de cuisine) : **48.00 €** net horaire TTC charges comprises

Salaire horaire (chefs de rang / cuisiniers) : **38.00 €** net horaire TTC charges comprises

### > Heure supplémentaire journée (hors vacation de départ) :

Salaire horaire (maître d'hôtel / sommeliers / chef de cuisine) : **60.00 €** net horaire TTC charges comprises

Salaire horaire (chefs de rang / cuisiniers) : **49.00 €** Net horaire TTC charges comprises

### > Heure supplémentaire nuit (hors vacation de départ) :

Salaire horaire (maître d'hôtel / sommeliers / chef de cuisine) : **68.00 €** net horaire TTC charges comprises

Salaire horaire (chefs de rang / cuisiniers) : **53.00 €** net horaire TTC charges comprises



<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Session 2017</b>	<b>Code 01D 34 412</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Durée : 5 h</b>	<b>Coeff. : 3</b>	<b>Page 13/18</b>

# Le matériel et le mobilier en location (tarifs HT au 1<sup>er</sup> janvier 2017)

## 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 huîtres	0,75
Pelle à tarte	0,75
Cuillère à sauce	0,75
Louche de service	0,75
Cuillère à glaçons	0,75

### **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

### **Orenokinox 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

## 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

### **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 Ø22	1,35
Saladier verre Ø25	1,35
Ramequin verre	0,37
Coupe à glace (bac de 15)	0,39
Cendrier verre	0,36
Salière	0,32
Poivrière	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

## 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 écriu 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

Ecrû, beige, marron, bordeaux	
200x200	13,50
240x240	17,79
310x310	26,90
200x400	30,50
200x600	44,79
200x800	59,24
Serviette	1,51

## HOUSSES DE CHAISES

### Minimum 100 personnes

#### Location de chaises en sus

Housse ivoire bordée	7,79
Housse écriue avec nœud au dos	7,90
Housse à lacet en chintz	8,50
Housse dossier chaise square	0,92

## LA PORCELAINES

### 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 crème 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
Chafingdish 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
Piéc 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
Chafingdish gastro (sans bac)	25,70
Chafingdish 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

# **CONDITIONS GÉNÉRALES 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, acompte(s) prévu(s) 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, etc.*
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.*

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Session 2017</b>	<b>Code 01D 34 412</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Durée : 5 h</b>	<b>Coeff. : 3</b>	<b>Page 17/18</b>

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 appartiendra 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.*

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Session 2017</b>	<b>Code 01D 34 412</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS</b>	<b>Durée : 5 h</b>	<b>Coeff. : 3</b>	<b>Page 18/18</b>