




BON DE COMMANDE









SOCIETE	Date de livraison:
Adresse	Horaires:
Contact	Nom du Salon:
Code Postal	Enseigne du stand
Ville	Emplacement du Stand :	Stand N°:
Tel.	Niveau:	Hall :
Fax.	Allée:
Email.		

Le chef Laurent Belijar vous présente sa gamme de produits pour la livraison sur votre stand

Désignations des produits	Quantité	Prix unitaire TTC en €	TOTAL
BOULANGERIE MAISON			
Mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins...) (20 pièces)		28 €	0,00 €
Sablés "Breton" pur beurre (nature et confiture) (20 pièces)		26 €	0,00 €
Sablés "Breton" pur beurre (nature et confiture) (40 pièces)		48 €	0,00 €
Chouquettes au sucre, recette traditionnelle (30 pièces)		15 €	0,00 €
Chouquettes au sucre, recette traditionnelle (60 pièces)		28 €	0,00 €
GOURMANDISES MAISON			
Plateau de mini tartelettes aux fruits (30 pièces)		45 €	0,00 €
Plateau de macarons assortis (36 pièces)		48 €	0,00 €
Plateau de fours frais sucrés (mini éclair, choux, opéra...) (58 pièces)		58 €	0,00 €
Plateau de mini financier à la pâte d'amande de provence (nature, pistache, framboise) (56 pièces)		62 €	0,00 €
BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON			
Mini brochettes de fruits de saison <i>été : mûre, fraise, framboise, menthe fraîche ; hiver : ananas, mangue, raisin</i>			
Plateau de 30 mini brochettes		62 €	0,00 €
Plateau de 60 mini brochettes		115 €	0,00 €
LE COIN BIO et BIEN-ÊTRE			
Le panier pour habiller votre desk et régaler vos visiteurs, comprenant :		160 €	0,00 €
1 brioche au beurre à partager 1 cake au citron à partager 20 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat) 10 yaourts à boire nature, vanille, citron 1 bouteille de jus d'orange-carotte 10 fruits bio de saison			
SUSHI PARTY BY "SUSHI SHOP"			
Le plateau de 54 assortiments de sushi, maki, california rolls,... <i>Baguettes, wasabi, sauce soja</i>		127 €	0,00 €
PRODUITS DU TERROIR			
Assortiment de charcuteries, gressins et pains spéciaux tranchés (800 gr / 20 pers.)		68 €	0,00 €
Plateau de mignardises de fromages "Cocktail" et son pain aux mendiants tranché (40 pièces)		48 €	0,00 €
Plateau de fromages affinés de notre Maître fromager Quatrehomme et son pain aux mendiants tranchés (20 pers)		80 €	0,00 €
COTE JARDIN			
Panier du Jardinier - légumes croquants et leur sauce crème légère ciboulette (2,2 kg)		48 €	0,00 €
Corbeille de fruits de saison (2 kg)		60 €	0,00 €
PAINS SURPRISE			
Présentation dans un coffret, nos variétés (48 pièces) :			
Pain à la betterave Ricotta & tomate confite		38 €	0,00 €
Pain au citron Saumon mariné à l'aneth		48 €	0,00 €
Pain aux épinard Bressaola & crème d'artichaut		46 €	0,00 €
Pain blanc Caviar de légumes (courgette, tomate)		34 €	0,00 €
Pain aux céréales à la mousse de foie gras de canard		62 €	0,00 €
DEMI-BAGELS			
Le bagel est un pain blanc rond traditionnel des Amériques, nos variétés (36 pièces) :			
Végétarien (tapenade d'olive, caviar de tomate, crème d'artichaut)		42 €	0,00 €
Saveur Marine (saumon fumé, crème citronnée et concombre, anchoiade de thon à la mayonnaise)		56 €	0,00 €
Terroir (dinde, moutarde de Meaux, rillettes de canard, jambon de pays)		48 €	0,00 €
MINI BROCHETTES SALEES			
Plateau de brochettes colorées, nos variétés (48 pièces) :			
Végétarien (tomate cerise, brocolis et carotte / mini pâtisson jaune ou vert, betterave et courgette)		68 €	0,00 €
Saveur Marine (thon, boule de concombre marinée aux herbes de Provence / saumon mi-cuit et pomme verte)		76 €	0,00 €
Terroir (aiguillette de canard fumé et mousse de foie gras / filet de volaille, polenta et olive noire)		72 €	0,00 €
COFFRETS COCKTAIL			
Gamme Tradition et Prestige selon votre souhait :			
Petit coffret de canapés salés TRADITION - 48 pièces		65 €	0,00 €
Petit coffret de canapés salés TRADITION - 64 pièces		79 €	0,00 €
Petit coffret de canapés salés PRESTIGE - 48 pièces		85 €	0,00 €
Petit coffret de canapés salés PRESTIGE - 64 pièces		102 €	0,00 €

BUNS BRIOCHES			
Plateau de mini buns briochés salés garnis (24 pièces) escabèche de sardine,tomate confite / veau rôti au citron confit et pouce de roquette	42 €	0,00 €	
PLATEAU REPAS			
Plateau composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert (menu selon saison)	28 €	0,00 €	
APERITIF			
Mélange salé, 1 kg (arachide, noix de cajou, graine de courge et pois vert)	16 €	0,00 €	
Sachet de chips (50 gr)	3 €	0,00 €	
Assortiment de crackers salés, 900 gr	16 €	0,00 €	
Assortiment de fours secs sucrés, 800 gr	19 €	0,00 €	
ALCOOLS			
Porto Rouge, Sandeman, 75 cl	28 €	0,00 €	
Martini Rouge, 100 cl	28 €	0,00 €	
Whisky, William Lawson, 70 cl	36 €	0,00 €	
BIERES			
Heineken, 33 cl x 6	12 €	0,00 €	
CAVE A VINS			
Bordeaux rouge AOC, Sélection Concorde, 75 cl	15 €	0,00 €	
Bordeaux blanc AOC, Sélection Concorde, 75 cl	15 €	0,00 €	
Limonadier (tire bouchon fourni et facturé pour toute commande de vins)	5 €	0,00 €	
CHAMPAGNES			
Jacquart, 75 cl	32 €	0,00 €	
Taittinger brut, 75 cl	42 €	0,00 €	
EAUX MINERALES			
Vittel, 150 cl	3 €	0,00 €	
Badoit, 100 cl	5 €	0,00 €	
Perrier, 75 cl	5 €	0,00 €	
Evian, 6x50 cl	11 €	0,00 €	
JUS DE FRUITS			
Jus d'orange, bouteille de 100 cl	6 €	0,00 €	
Jus de pomme, bouteille de 100 cl	6 €	0,00 €	
Jus de pamplemousse, bouteille de 100cl	6 €	0,00 €	
SOFTS			
Coca Cola, bouteille 150 cl	6 €	0,00 €	
Coca Cola Light, bouteille 150 cl	6 €	0,00 €	
Coca Cola, 33 cl x 6	11 €	0,00 €	
Coca Cola Light, 33 cl x 6	11 €	0,00 €	
Minute Maid Orange, 33 cl x 6	15 €	0,00 €	
Minute Maid Pomme, 33 cl x 6	15 €	0,00 €	
THE ET CAFE			
Thermos de café 1L (10 gobelets, 10 cuillères et sucre)	12 €	0,00 €	
Thermos d'eau chaude 1L (10 gobelets, 10 cuillères, sucre et 10 sachets de thé)	12 €	0,00 €	
Dosette de lait x 25	5 €	0,00 €	
Machine à café dosette			
Kit Machine à Café pour 150 tasses	110 €	0,00 €	
Kit Machine à Café pour 300 tasses	170 €	0,00 €	
Dosette Café suppl. x 150	85 €	0,00 €	
Dosette Café suppl. x 300	165 €	0,00 €	
Machine à café Nespresso			
Kit Machine à Café pour 150 tasses	170 €	0,00 €	
Capsule Nespresso suppl. x 50	40 €	0,00 €	
MATERIEL JETABLE			
Gobelets 20 cl x 25 pièces	6 €	0,00 €	
Flûtes Champagne x 10 pièces	6 €	0,00 €	
Assiettes x 25 pièces	6 €	0,00 €	
Assiettes x 50 pièces	10 €	0,00 €	
Serviettes blanches ouates x 200 pièces	5 €	0,00 €	
Rouleau de sac poubelle (20 sacs)	10 €	0,00 €	
Décapsuleur & tire-bouchon	5 €	0,00 €	
EQUIPEMENT DE VOTRE STAND			
Fontaine à eau + 2 bonbonnes x 18,9 L + 200 gobelets	160 €	0,00 €	
Bonbonne à eau X 18,9L suppl. +100 gobelets	30 €	0,00 €	
Réfrigérateur 140 L	85 €	0,00 €	
Réfrigérateur 220 L	120 €	0,00 €	
Buffet nappé ligne "La Fayette Réception" (module 1,80m)	30 €	0,00 €	
DECORATION FLORALE			
Plantes vertes (kentia, ficus,laurier...) avec cache pot blanc ou vannerie- hauteur 150 cm; loc de 1 à 3 jours-minimum de commande 5 unités	130 €	0,00 €	
Coupe comptoir - (diam 25cm)-	65 €	0,00 €	
PERSONNEL DE SERVICE			
Maître d'Hôtel (vacation de 6 heures)	180 €	0,00 €	
Heure supplémentaire de jour	38 €	0,00 €	

ANIMATIONS CULINAIRES				
Se ressourcer au Bar à Smoothies...				
Service de cocktails réalisés à base de fruits et légumes frais et mixés en fonction de votre thématique : fleurs comestibles, herbes de blé, fruits frais... 400 boissons ou 3 heures				
Base 1 jour			2 300 €	0,00 €
Base 3 jours			5 500 €	0,00 €
Le Japon sur votre stand...Le Sushiman vous régale !				
Un maître japonais confectionne ces délicieuses bouchées devant vos convives : Assortiment de sushi (saumon, thon, dorade...) Assortiment de California rolls (surimi avocat, thon cuit, saumon avocat...) Assortiment de maki (cheese concombre, saumon...)				
Base 500 pièces ou 5 heures			825 €	0,00 €
Milkshake de salades fleuries...				
Une animation fraîche et colorée autour des fleurs ! Notre chef la compose comme suit : 1- la base du milkshake : Roquette, pousse de betterave ou d'épinard 2- les ingrédients pour agrémenter Fleur de pensée, de capucine, émincée de canard au miel, escalope de St Jacques, pignons de pain et parmesan 3- le "seasoning" vinaigre balsamique et huile d'olive de Provence et vinaigrette, Shakez !! Vous n'avez plus qu'à déguster votre milkshake fleuri !				
Base 100 milkshakes ou 1,5 heures			375 €	0,00 €
Wrapp à l'indienne				
Galette de maïs (céréales, nature et tomate) garnies "minute" devant vos convives avec : (2 variétés selon votre choix) Végétarienne : caviar d'aubergines, guacamole, tomate confite, soja, salade, Autour du poisson : tarama d'oursin, saumon mariné, avruga, crème cheese, crevette grise, Autour de la viande : julienne de volaille, confit de canard, coleslaw de légumes				
Base 300 pièces ou 2,5 heures			500 €	0,00 €
Les saveurs iodées				
Assortiment de saveurs de la mer sur toast Saumon mi-fumé au poivre de Séchouan tranché à la "minute" Assortiment de thon fumé & mariné aux épices Flétan fumé Accompagné de blinis, beurre de Baratte, toast de pain complet & pain aux céréales				
Base 150 pièces ou 1,5 heures			300 €	0,00 €
Autour du foie gras...				
Notre chef propose à vos convives différentes recettes de foie gras : Terrine de foie gras maison Terrine Millefeuille de foie gras & confit de canard Terrine de foie gras aux épices Assortiment de chutney & marmelade, petits pains aux mendiants & pain de campagne				
Base 150 pièces ou 1 heure			450 €	0,00 €
Découpe de Pata Negra				
Jambon Pata Negra d'origine ibérique présenté entier sur sa griffe, tranché à la "minute" et accompagné d'un assortiment de fruits secs (abricots, figues...)				
Base 300 pièces ou 2 heures			500 €	0,00 €
Maître Fromager				
Notre Maître affineur Quatrehomme initie vos convives à déguster les fromages suivant : Brie de Meaux, Chaource, Saint nectaire, Vieux Comté, Bleu d'Auvergne... accompagnés de petits pains spéciaux (céréales, noix, raisins...)				
Base de 2,5 kg (environ 100 personnes) ou 1 heure			600 €	0,00 €
Charrette à glace				
Charrette de glace à l'ancienne servies en cornet Parfums variés (speculoos, vanille gousse, amarena, passion, litchi essence de rose...)				
Base 200 pièces ou 2-3 heures			1 020 €	0,00 €
Fontaine à chocolat				
Une fontaine à chocolat proposée avec un assortiment de fruits frais piqués et de guimauves maison...				
Base 200 pièces ou 1,5 heures			300 €	0,00 €
Tous ces ateliers comprennent le personnel de service et le matériel nécessaire Pour tout autre demande, nous personnalisons votre atelier selon votre souhait... (sur devis)				
TOTAL GENERAL				0,00 €

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

A retourner à

La Fayette Réceptions

3 place du Général Koenig - 75017 Paris
Tél. +33 (0) 1 40 68 51 66 - Fax. +33 (0) 1 40 68 51 23
Email. vente-sur-stand@concorde-hotels.com

CONDITIONS GENERALES

Les tarifs indiqués s'entendent nets T.T.C. et livraison comprise pour tout montant de commande supérieur ou égal à 100 €. (Les tarifs sont indicatifs et susceptibles d'être modifiés sans préavis selon l'évolution du marché).

Pour toute commande inférieure à 100 €, un supplément de 10 € de frais de livraison vous sera facturé. De plus, le règlement sera effectué en euros à la livraison de la marchandise (sauf accord spécifique de la Direction du Département La Fayette Réceptions).

- TVA 5,50 % sur les boissons non alcoolisées, l'alimentation et la cafétéria.
- TVA 19,60 % sur les boissons alcoolisées, le matériel jetable et le matériel de location.

La Fayette Réceptions ne prendra en compte que les réserves émises par les clients au moment de la livraison et figurant sur la facture de livraison dûment signée par le client.

Pour toute annulation à moins de 72h00 de votre livraison, nous vous facturerons 100% du montant de votre commande alimentaire.

Aucune reprise de marchandises, nourriture et boissons, ne sera effectuée par La Fayette Reception sur le stand au cours et/ou en fin d'événement