



BON DE COMMANDE

..... Prénom

.....

.....

.....

..... Tel:

Prestation :

Date :

Lieux:

Nombre de personnes :

Sur site :

Nom du contact

Tel :

La Carte

Entrées

FROIDES

Marbré de foie gras	☐	X 8,00 € =	€
Coquille de saumon	☐	X 10,00 € =	€
Terrine de saumon	☐	X 10,00 € =	€
Assiette terre et mer	☐	X 8,00 € =	€

CHAUDES

Brochette de gambas	☐	X 2,90 € =	€
Bouchée à la reine	☐	X 4,90 € =	€
Cassiolette de Saint-Jacques	☐	X 9,00 € =	€
Feuilleté aux fromages	☐	X 7,00 € =	€

Plats

TOTAL C1:

Poissons

Duo de filet de limande et saumon	☐	X 11,00 € =	€
Pavé de saumon	☐	X 10,00 € =	€
Roulade de sole	☐	X 9,00 € =	€

Viandes

Suprême de volaille	☐	X 11,00 € =	€
Brochette	☐	X 12,00 € =	€
Filet mignon	☐	X 9,00 € =	€
Cassiolette de Ris de Veau	☐	X 16,00 € =	€

TOTAL C2:

Accompagnements

Ecrasé de pomme de terre	☐	X 3,00 € =	€
Purée de patates douces	☐	X 3,00 € =	€
Flan aux cèpes	☐	X 3,50 € =	€
Fondue de poireaux	☐	X 3,00 € =	€
Rizotto	☐	X 3,00 € =	€
Tomate provençale	☐	X 2,50 € =	€
Gratin dauphinois	☐	X 3,00 € =	€
Gratin de courgettes	☐	X 3,00 € =	€
Pomme rôtie	☐	X 3,00 € =	€
Purée de carottes	☐	X 3,00 € =	€
écrasés de pomme de terre	☐	X 3,00 € =	€
Trio de légumes	☐	X 3,50 € =	€
Riz pilaf	☐	X 3,00 € =	€
Soupe à l'oignon	☐	X 1,50 € =	€

TOTAL C3:

Plats à thème

Couscous	☐	X 12,00 € =	€
Couscous Royal	☐	X 15,00 € =	€
Paella	☐	X 15,00 € =	€
Choucroute	☐	X 12,00 € =	€
Choucroute du chef	☐	X 15,00 € =	€
Coq au vin	☐	X 12,00 € =	€
Bourguignon	☐	X 12,00 € =	€
Lasagnes	☐	X 12,00 € =	€
Parmentier	☐	X 10,00 € =	€
Parmentier Canard	☐	X 12,00 € =	€
Cochon de lait farci	☐	X 15,00 € =	€

TOTAL C4:

Desserts

Entremet poire	☐	X 3,50 € =	€
Entremet 3 chocolats	☐	X 3,90 € =	€
Entremet fraise	☐	X 3,50 € =	€
Entremet framboise	☐	X 3,50 € =	€
Entremet poire chocolat	☐	X 3,50 € =	€
Panacotta coulis fruit rouge	☐	X 3,00 € =	€
Omelette norvégienne	☐	X 3,60 € =	€
Brochette de fruits	☐	X 3,00 € =	€
Tartelette	☐	X 2,50 € =	€
Fraisier	☐	X 4,00 € =	€
Framboiser	☐	X 4,00 € =	€
Poirier	☐	X 4,00 € =	€
Délice aux fruits exotiques	☐	X 4,00 € =	€

TOTAL C5:

Boissons

Les Vins

Rouge	☐	X 14,00 € =	€
Blanc	☐	X 14,00 € =	€
Rosé	☐	X 14,00 € =	€
Méthode Traditionnelle	☐	X 12,00 € =	€

Les Softs

Jus de fruits	☐	X 2,60 € =	€
Sodas	☐	X 2,60 € =	€
Eau plate	☐	X 2,60 € =	€
Eau Gazeuses	☐	X 2,60 € =	€

Les Cocktails

Punch	☐	X 16,70 € =	€
Sangria	☐	X 14,50 € =	€
Soupe de pétillant	☐	X 14,50 € =	€

TOTAL C6:

Les Menus



Cocktail découverte (8 PIÈCES)

9 FROIDES

..... X 16,80 € =

☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	

☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	

Cocktail plaisir (12 PIÈCES)

8 FROIDES + 4 CHAUDES

..... X 21,00 € =

☐	
☐	
☐	
☐	
☐	
☐	

TOTAL M3:

BUFFET FROID

- ☐ Buffet plaisir X 18,80 € = €

☐ Buffet sensation X 32,00 € = €

TOTAL M4:

BRUNCH

- ☐ Brunch salé X 24,90 € = €

☐ Brunch sucré X 24,90 € = €

TOTAL M5:

Autre demande

Divers :

Vaisselle :

Tables :

Chaises :

Devis N° :

Total : $C1+C2+C3+C4+C5+C6 =$

€

Total : $M1+M2+M3+M4+M5 =$

€

Menus :

Nombre de repas :

Cartes:

Nombre de repas :

Total :

Total :

Autre prestations :

*

*

*

*

*

*

Total :

TOTAL HT :

TVA

TOTAL TTC :

Bon pour accord

Date

Signature