

Le sujet se compose de 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

SUJET

MENTION COMPLÉMENTAIRE

ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

ÉPREUVE E1 – ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 1/17

ATTENTION :

Compte-tenu de la variabilité des conditions sanitaires, le candidat ne tiendra pas compte des contraintes liées à la COVID-19.

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
- ✗ Les contraintes des locaux
- ✗ Le nombre de personnel par poste occupé
- ✗ Le planning horaire du personnel

3 – LE DOSSIER D'EXÉCUTION DE LA MANIFESTATION

Le dossier d'exécution comprendra :

- ✗ Le minutage de la manifestation
- ✗ L'inventaire des besoins en mobilier, matériel et linge
- ✗ Les consignes particulières

Vous justifiez et argumentez vos choix en rédigeant un texte explicatif (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 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 2/17

L'ENTREPRISE

Organisateur de réceptions :

Louis DURAND et son équipe
Traiteur de réceptions

184, Impasse de Lilas
31100 FROUZINS
06.12.xx.xx.xx.
www.commaealamaison.fr



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 pâtisseries 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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 3/17

FICHE CLIENT






Société / Client : U.N.A.F. (Union Nationale de l'Apiculture Française)	Contact client : Mr Lerouge
Adresse : UNAF 5 bis rue Faÿs 94160 Saint Mandé	Tél. : 06 06 23 XX XX
	Courriel : lerouge94@unaf.fr

MANIFESTATION

Type d'évènement : Proclamation des résultats de la 5 ^{ème} édition du Concours des miels de France, organisé par l'U.N.A.F.	Date de l'évènement : 18 février 2023 Horaires de la manifestation : 10 h 00 / 15 h 00
Lieu : Cercle National des Armées 8 place Saint Augustin 75008 PARIS Tél : 01.42.20.xx.xx Site : http://www.cnaparis.com/banquets-receptions Courriel : cnaparis@compassgroup.com	Type de prestation : Accueil boissons chaudes et froides Cocktail apéritif Repas assis
Personnel : oui	Nombre d'invités : 125 personnes
Budget : 150 € TTC/personne	Mobilier : À lister et fourni par le site
Matériel Audio/Vidéo : fourni par le site	Vaisselle : À lister et à facturer
Décoration : Prévoir décor en lien avec les abeilles et le miel	Linge : À lister et à facturer
Spectacle : non	Animation : Prévoir 2 animations culinaires à l'apéritif
Thème : Abeilles et Miel	
Déroulement de la manifestation : <ul style="list-style-type: none"> • 10 h 00 : accueil des invités avec boissons chaudes et froides. • 10 h 30 : début discours du président de l'UNAF et les partenaires • 11 h 00 : annonce des résultats par catégorie de miel et remise des récompenses • 11 h 30 : cocktail apéritif • 12 h 30 : repas assis • 15 h 00 : fin de la manifestation 	

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 4/17

Vous devez établir un devis pour :

 Accueil avec boissons chaudes et froides
 Cocktail apéritif et animations culinaires
 Repas avec boissons
 Montant des frais de personnel de service
 Montant de la location de la vaisselle et du linge

5 packages clés en mains

Pour organiser le plus beau jour de votre manifestation, alliant à chaque fois les fondamentaux, pour une réception réussie, mais également la qualité et un juste prix.

Chaque package est conçu comme un socle. Il peut être soit la solution rapide avec l'essentiel des prestations pour un prix très étudié, soit le support pour vous aider à personnaliser cet événement en le complétant avec différentes options.

Mais soyez assurés que votre choix sera le meilleur, parce que c'est celui du cœur, et que nous sommes à vos côtés pour établir le meilleur protocole.

TARIFS HT

Calcul de la TVA 2/3 du montant à 10 % et 1/3 du montant à 20 %

<p>1 PACKAGE Entre-Deux Mers 60 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail apéritif « Mandolia » • Buffet « Entre deux Mers » • Forfait eaux & café • Forfait « soft fin de soirée » • Animation musicale jusqu'à 5h du matin 	<p>2 PACKAGE Garonne 64 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail apéritif « Mandolia » • Menu « Violette » • Forfait eaux & café • Forfait « soft fin de soirée » • Animation musicale jusqu'à 5h du matin 	<p>3 PACKAGE Pyrénées 80 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail apéritif « Nectarion » • Buffet « Pyrénées » • Forfait eaux & café • Forfait « Open bar Alcool fort » • Animation musicale jusqu'à 5h du matin
<p>4 PACKAGE Méditerranée 78 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail apéritif « Nectarion » • Menu « D'Artagnan » • Forfait eaux & café • Forfait « soft fin de soirée » • Animation musicale jusqu'à 5h du matin 		<p>5 PACKAGE Evasion 105 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail apéritif « Elixium » • Menu « Capitole » • Forfait eaux & café • Forfait « Open bar Champagne » • Animation musicale jusqu'à 5h du matin





Trois menus au choix :
TARIF HT
(Frais de personnel de production compris)

Menu « Violette » 30.00 € / pers.	Menu « D'Artagnan » 42.00 € / pers.	Menu « Capitoile » 52.00 € / pers.
<p>Cassiolette d'escargots aux champignons des bois légèrement crémée Ou Aumônière de saumon fumé maison fouetté de crème à l'aneth & ses perles de « caviar rouge » Ou Tartare de Saint Jacques & tomates confites Tuiles au parmesan & sésame, nid de salade verte • Pause gourmande • Méli-mélo de volaille fermière aux légumes méditerranéens soupçon d'épices Ou Filet mignon de porc vigneronne Ou Dos de saumon rôti sur lit de concassé de tomates • Faisselle de fromage blanc à la crème et ses fines herbes • Vacherin glacé aux fruits rouges Ou Douceur de fruits des bois en croquantine</p>	<p>Aumônière de saumon fumé maison fouetté de crème à l'aneth & ses perles de « caviar rouge » Ou Tartare de Saint Jacques & tomates confites, tuile au parmesan & sésame Ou Nougat de foie gras entier & chutney de fruits, Mauricette • Filet de sandre & son velouté d'écrevisses Ou Gratin de lotte à la milanaise Ou Pavé de flétan poché au Pacherenc du Vic Bilh • Pause gourmande • Suprême de volaille fermière Julienne de légumes, pommes noisettes Ou Filet de bœuf rôti au poivre vert Gratin dauphinois & brochette de légumes Ou Magret de canard & sa tombée de champignons des bois Pommes de terre façon sarladaise • Trilogie du fromager • Opéra, coulis fruits de la passion Ou Douceur de fruits en croquantine Ou Assiette gourmande (feuillantine Au chocolat, framboisier, caramel-poire, verrine de coulis)</p>	<p>Marmiton de pommes fruits caramélisées & son foie gras poêlé Ou Blinis parmentier, effiloché de saumon fumé maison - crème gourmande aux agrumes Ou Fraicheur du jardin, méli-mélo de langoustes & écrevisses à l'orange • Filet de dorade royale sur son confit d'échalotes à la bordelaise Ou Pithiviers de Saint Jacques & fruits de mer, velouté d'estragon Ou Dos de sandre en croûte d'épices - sauce vierge • Pause gourmande • Filet de bœuf aux morilles à la crème Ou Caille farcie au foie gras & sauce Gascogne Ou Pavé de veau gratiné Orloff • Gourmandise du fromager (Roquefort, Laguiole, Rocamadour) - mesclun à l'huile de noix • Assiette gourmande « tout chocolat » Nougat glacé au chocolat blanc - crème parfumée au safran Pièce montée de macarons</p>

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 7/17

Buffet au choix :

TARIF HT

(Frais de personnel de production compris)

Buffet « Campagne » 18.00 € / pers.	Buffet « Entre deux Mers » 27.00 € / pers.	Buffet « Pyrénées » 32.00 € / pers.
Rillette de Canard Salade de crudités Salade Piémontaise	Effeillé de saumon mariné Fondant de Légumes confits et tapenade Pressée de Foie gras aux écrevisses	Feta, copeaux de jambon de montagne, aubergines et courgettes confites Lentilles du Lauragais, copeaux de foie gras et poitrine grillé Tatare de Truite des Pyrénées
Tende de tranche rôti Jambon à l'os Chips de Légumes	Filet de Bœuf mariné aux 3 poivres Emincé de canard sauce Maury Julienne de Légumes	Trilogie du Grillardin « côtelettes d'agneau, filet de bœuf, carré de porcelet » (viandes marinées prêt à cuire au barbecue) Sauce façon Béarnaise Fine ratatouille
Plateau 3 Fromages (Roquefort, Laguiole, rocamadour)	Plateau 3 Fromages (Roquefort, Laguiole, rocamadour)	Plateau 3 Fromages (Roquefort, Laguiole, rocamadour)
Panacotta Tartes aux fruits	Opéra coulis fruit de la passion Crumble aux abricots	Opéra coulis fruit de la passion Crumble aux abricots Assortiment de macarons Corbeilles de fruits frais
Condiments	Condiments	

Gastronome en herbe (jusqu'à 10 ans)

TARIF HT

(Frais de personnel de production compris)

Menu 12 € / pers.	Buffet 8 € / pers.
Assortiment de charcuterie Poulet rôti, gratin de pomme de terre Fromage Mousse au chocolat maison	Bruschetta de rillette Pique de raisin et volaille Pique de saucisson sec Tomate cerise et mozzarella Toasté de jambon Cannelé

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 8/17

Forfaits cocktails apéritifs / base 100 pers.

TARIFS HT

Calcul de la TVA 2/3 du montant à 10 % et 1/3 du montant à 20 %

<p style="text-align: center;">Cocktails apéritifs « Mandolia » 12 € / pers.</p> <p>Canapés - 8 pièces / pers. Punch - 20 cl / pers. Jus de fruits – 1/4L / pers. Eau minérale – 1/4L / pers.</p>	<p style="text-align: center;">Cocktails apéritifs « Nectarion » 14 € / pers.</p> <p>Canapés - 8 pièces / pers. Bourgogne Aligoté/Crémant – 20cl/pers. Crème de fruits Jus de fruits – 1/4L / pers. Eau minérale – 1/4L / pers.</p>	<p style="text-align: center;">Cocktails apéritifs « Elixium » 16 € / pers.</p> <p>Canapés - 8 pièces / pers. Champagne– 20 cl / pers. Crème de fruits Jus de fruits – 1/4L / pers. Eau minérale – 1/4L / pers.</p>
---	---	---

Carte des vins TARIF HT

Vins blancs		Vins rouges	
<p>AOC Bergerac Château Tour des Gendres</p> <p>AOP Jurançon La Magendia</p> <p>AOP Picpoul de Pinet Cave La Romarine</p> <p>AOP Coteaux du Languedoc Château Pech-Redon</p> <p>AOP Gaillac Doux Cave de T</p>	<p>24,00 €</p> <p>25,00 €</p> <p>25,00 €</p> <p>25,00 €</p> <p>25,00 €</p>	<p>AOC Gaillac L'Enclos des Braves</p> <p>AOP Fronton Domaine de Roumagnac</p> <p>AOP Cahors Château Leret</p> <p>AOP Madiran Domaine Sergent</p> <p>AOP Minervois Domaine de Barroubio</p> <p>AOP Corbières Castelmaure (bio)</p> <p>AOP Fitou Domaine de la Perrière</p>	<p>18,00 €</p> <p>30,00 €</p> <p>28,00 €</p> <p>32,00 €</p> <p>29,00 €</p> <p>22,00 €</p> <p>17,00 €</p>
Vins effervescents			
<p>AOP Gaillac Premières Bulle</p> <p>AOP Champagne Moët et Chandon</p> <p>AOP Champagne De Castellane</p>	<p>25,00 €</p> <p>48,00 €</p> <p>35,00 €</p>		

Forfaits vins TARIF HT

<p style="text-align: center;">Forfait « Découverte » 10€ / pers.</p> <p>Picpoul de Pinet Cave La Romarine Fronton Domaine de Roumagnac 1 bouteille pour 4 personnes</p>	<p style="text-align: center;">Forfait « Coup de Cœur » 12 € / pers.</p> <p>Coteaux du Languedoc Château Pech-Redon Cahors Château Leret 1 bouteille pour 4 personnes</p>	<p style="text-align: center;">Forfait « Dégustation » 14 € / pers.</p> <p>Jurançon La Magendia Madiran Domaine Sergent 1 bouteille pour 4 personnes</p>
--	---	--

Forfaits fin de soirée durée 3 heures TARIF HT

Open bar Soft 17,50 € / pers. Soft, glace paille, glace cube	Open bar Alcools forts 30,00 € / pers. Whisky, Rhum, Armagnac, Téquila, Gin, Get Soft, glace paille, glace cube
Forfait Champagne 35,00 € / pers. Champagne De Castellane Eaux minérales	Forfait Champagne et Alcools 48,00 € / pers. Champagne Whisky, Rhum, Armagnac, Téquila, Gin, Get Soft, glace paille, glace cube

Forfait eaux et boissons chaudes TARIF HT

3 € / pers.

Eaux minérales à discrétion - plate & gazeuse
 Café, thé, infusion - 1 / pers.

TARIFS HT

Calcul de la TVA 2/3 du montant à 10 % et 1/3 du montant à 20 %

Forfait « ½ journée » 55 € / pers. 1 Pause 1 déjeuner boissons incluses Matériel de base	Forfait « Journée » 65 € / pers. 2 Pauses 1 déjeuner boissons incluses Matériel de base
--	---

INCLUS :

- Pause :** 1 boisson chaude, 1 jus de fruit, 3 mini viennoiseries par pers.
- Déjeuner :** 3 plats à choisir dans le menu Violette
- Boissons :** Eaux minérales 1 bouteille pour 4 pers.
Vin 1 bouteille pour 6 pers.
1 café ou 1 thé
- Matériel de base :** Ecran, vidéo projecteur, eaux minérales, papier, stylo, accès wifi



MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 10/17

Autres prestations TARIF HT

<p>Forfait Food Truck 20 € / pers. (Hors boissons)</p> <p>Street Food au choix : Burger Wok Panini</p> <p>Frites maison Salade</p> <p>Dessert au choix : Crêpes Churros Salade de fruits</p>	<p>Forfait Brunch 30 € / pers. (Hors boissons alcoolisées)</p> <p>Œufs (brouillés, coque, omelette, au plat) et lard grillé Plateau de charcuteries (saucisson sec, saucisson à l'ail, chiffonnade de jambon sec, jambon blanc) Salade de votre choix parmi une large sélection Assortiment de poissons fumés Blanquette de volaille aux cèpes ou matelote de poissons Un plateau de différents fromages affinés Fromage blanc Corbeille de fruits frais Mini viennoiseries variées et chouquettes Baguettes de pain, pain de mie, brioches Confitures, beurre doux, miel et pâte à tartiner Assortiment de céréales Boissons chaudes et soft</p>
--	---

Plateaux repas (hors boissons) TARIF HT

<p>Badiane 23 € / pers.</p> <p>Choux farci au saumon fumé Magret de canard, légumes et gelée d'Hypocras Fromages Mousse chocolat Pistache</p>	<p>Fleur de Sel 22 € / pers.</p> <p>Assortiments de poissons fumés Saumon rôti froid à l'oseille, pommes grenailles Fromages Crumble aux fruits</p>	<p>Végétarien 20 € / pers.</p> <p>Légumes rôtis et féta Lasagne de légumes Fromages Salade de fruits et graines</p>
--	--	--



MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 11/17

ANIMATIONS TARIF HT

Pour que vos réceptions soient uniques et inoubliables !

3 formules à votre disposition qui comprennent l'intervenant et 100 pièces réalisées devant les convives.

* Formule salée

450 € l'animation

- ↪ Animation « Foie gras »
- ↪ Animation « Méli-mélo de gambas au wok »
- ↪ Animation « Vins fromages »

* Formule gourmande

350 € l'animation

- ↪ Animation « Fontaine de chocolat »
- ↪ Animation « Plancha glacée »
- ↪ Animation « Crêpes »

* Formule artistique

400 € l'animation

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



MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 12/17

LE MATÉRIEL ET MOBILIER TARIF HT

LES ASSIETTES

Réception porcelaine blanche

Blanche Ø 32 (bac de 20)	0,50
Plate Ø 25 (bac de 34)	0,30
Dessert Ø 21 (bac de 45)	0,30
Assiette à pain Ø 17 (bac de 60)	0,30
Assiette gourmet Ø 24 (bas de 38)	0,30

Quadra porcelaine blanche

Quadra 24x24 (bac de 36)	0,40
Quadra 20x20 (bac de 40)	0,40
Quadra creuse (bac de 30)	0,40

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	0,30
Couteau de table	0,30
Cuillère de table	0,30
Fourchette à poisson	0,30
Couteau à poisson	0,30
Fourchette à entremets	0,30
Couteau à entremets	0,30
Cuillère à entremets	0,30
Cuillère à café	0,30

Réception Inox brillant 18/10

Fourchette de table	0,30
Couteau de table	0,30
Cuillère de table	0,30
Fourchette à poisson	0,30
Couteau à poisson	0,30
Fourchette à entremets	0,30
Couteau à entremets	0,30
Cuillère à entremets	0,30
Cuillère à café	0,30
Cuillère à moka	0,30
Fourchette à huîtres	0,80
Pelle à tarte	0,80
Cuillère à sauce	0,80
Louche de service	0,80
Cuillère à glaçons	0,80

Marigny Inox Orfèvre 18/10

Fourchette de table	0,30
Couteau de table Orfèvre	0,30
Cuillère de table	0,30
Fourchette à poisson	0,30
Couteau à poisson	0,30
Fourchette à entremets	0,30
Couteau à entremets Orfèvre	0,30
Cuillère à entremets	0,30
Cuillère à café	0,30

Orenok Inox 18/10

Fourchette de table	0,40
Couteau de table	0,40
Cuillère de table	0,40
Fourchette à poisson	0,40
Couteau à poisson	0,40
Fourchette à entremets	0,40
Couteau à entremets	0,40
Cuillère à entremets	0,40
Cuillère à café	0,40

LA VERRERIE

Verres Napoli

Eau 24 cl (bac de 24)	0,30
Vin 18 cl (bac de 40)	0,30
Vin 12 cl (bac de 40)	0,30
Flute champagne 15 cl (bac de 40)	0,30

Verres Elégance

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)	0,30

Verres Select (Cristal)

Gobelet à eau (bac de 24)	0,60
Vin 35 cl (bac de 24)	0,60
Vin 24 cl (bac de 24)	0,60

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	0,60
Digestif 5 cl (bac de 40)	0,40
Vodka forme tulipe 3,4 cl (bac de 40)	0,40
Verre marocain 10 cl (bac de 40)	0,40
Verre mixte 18 cl (bac de 24)	0,30
Mini verre cocktail 9 cl (bac de 24)	0,40
Mini flute cocktail 6 cl (bac de 40)	0,40

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)	0,30
Sous tasse à café (bac de 40)	0,20
Tasse à thé (bac de 15)	0,40
Sous tasse à thé (bac de 30)	0,30
Tasse à déjeuner (bac de 15)	0,40
Sous tasse à déjeuner (bac de 30)	0,30
Bol carré 12x12x5,5 (bac de 44)	0,60
Bol à bouillon 2 anses (bas de 15)	0,60

Filet or

Tasse à café (bac de 40)	0,30
Sous tasse à café (bac de 40)	0,20
Tasse à thé (bac de 15)	0,50
Sous tasse à thé (bac de 30)	0,40

Carafes

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

Accessoires en verre

Saladier verre Ø 22	1,40
Saladier verre Ø 25	1,40
Ramequin verre	0,40
Coupe à glace (bac de 15)	0,40
Cendrier verre	0,40
Salière	0,40
Poivrière	0,40

AUTRES MATERIELS

Pack conférence :	179,00
Video projecteur HDMI	
Ecran 12 pouces	
Sono 700 W	
Micro sans fil	
Enceinte pour conférence :	
Jusqu'à 150 personnes	89,00
Jusqu'à 250 personnes	99,00
Enceinte soirée dansante :	
Jusqu'à 120 personnes	89,00
Jusqu'à 200 personnes	99,00
Micro sans fil	5,00

LE MOBILIER

Tables buffet

Buffet traiteur 200x90 h :90	9,50
Buffet traiteur 150x90 h :90	9,50
Buffet rond Ø180 h :90	19,50

Tables rectangulaires

Table desserte 75x75	5,50
Table desserte 90x90	6,50
Table rect. 125x80 (6pers)	6,80
Table rect. 200x80 (8/10pers)	8,60

Tables rondes bois

Guéridon bois Ø 60	5,50
Table ronde bois Ø 120 (6p.)	8,00
Table ronde bois Ø 135 (8/9p.)	8,80
Table ronde bois Ø 150 (8/10p.)	8,80
Table ronde bois Ø 180 (10/12p.)	17,00

Tables rondes résine

Guéridon Ø 60	5,10
Table ronde Ø 100	8,00
Table mange debout Ø 60	14,50

Tables ovales

Table 250x120 (12p)	11,20
Table 300x120 (14/16p)	22,25
Table 400x120 (17/19p)	26,30
Table 500x120 (20/22p)	30,30
Rallonge de 2m (sur table de 400)	14,30

Chaises

Chaises confort pliante framboise	1,80
Chaise empilable résine blanche	1,80
Chaise pliante square lattes bl.	2,50
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	5,10
Housse dossier chaise square ficelle	1,00
Tabouret de bar assise noire	9,20

Mobilier divers

Vestiaire + 50 cintres + tickets	20,00
Carnet de 50 tickets de vestiaire	3,00
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.	0,50
Mange debout avec housse	18,00
Tabouret	2,90
Tonneau	20,00

NAPPES COTON BLANC

Blanc cassé

170x170	7,90
210x210	10,50
240x240	12,80

Blanc rectangulaire

140x200	8,90
140x300	10,80

Blanc buffet / table d'honneur

200x350	12,90
200x400	14,50
200x600	21,00
200x800	29,00
Serviette de table 65x65	1,00
Torchon	1,00
Liteau	1,00

NAPPES COTON ECRU

210x210	11,50
240x240	13,80
170x350	17,90
200x400	22,50
200x600	34,80
Serviette	1,10

NAPPES DUCHESSÉ COTON UNI

Réservé aux professionnels	
Parme, anis, beige, marron, azur	
210x210	13,50
240x240	15,80
310x310	24,90
200x400	27,50
200x600	39,80
200x800	54,50
Serviette	1,50

NAPPES TAFFETAS ALTEZ

Réservé aux professionnels	
Bordeaux, cerise, gris, vert, violet, parme, chocolat	
240x240	18,80
300x300	26,90
200x400	30,50
200x600	45,80
200x800	6,00

SURNAPPES VOILE AZC

Sur nappe 300x300 (Bordeaux, vert)	16,80
------------------------------------	-------

NAPPES CHAMBORD

Réservé aux professionnels

Ficelle imitation lin	
190x190	14,00
260x260	18,50
310x310	26,90
240x400	31,00
240x600	45,50
Serviette	1,00
Housse de dossier de chaise ficelle	1,00

NAPPES GALA ARABESQUE

Réservé aux professionnels

Bordeaux, or, ivoire	
180x180	13,50
260x260	15,80
260x400	26,90
260x600	40,50
260x800	53,80
Serviette	1,20

NAPPES QUADRO

Réservé aux professionnels

Ecru, beige, marron, bordeaux	
200x200	13,50
240x240	17,90
310x310	26,90
200x400	30,50
200x600	44,80
200x800	59,30
Serviette	1,50

HOUSSES DE CHAISES

Minimum 100 personnes

Location de chaises en sus

Housse ivoire bordée	7,80
Housse écru avec nœud au dos	7,90
Housse à lacet en chintz	8,50
Housse dossier chaise square	1,00

LA PORCELAINES

Miniatures

Mini bol de lion 10cl (bac de 40)	0,50
Mini casserole Ø6 (bac de 80)	0,30
Mini plat oreilles Ø7 (bac de 80)	0,30
Mini poêlon Ø6 (bac de 80)	0,30
Cuillère chinoise par 10	0,30
Miniature carrée 4x4x3 (bac de 48)	0,30
Coquetier (bac de 35)	0,40
Mini assiette gourmet Ø13	0,40
Bol carré 8x8x3,5	0,40

Platerie

Plat à four 34x24x6	4,70
Plat à tarte Ø 32	3,20
Plat ovale long. 32	3,20
Plat rond creux Ø 30	3,20
Saladier Ø 25	3,20
Soupière tête de lion 2,8L	4,50

Porcelaine divers

Bol de lion 40cl (bac de 15)	0,70
Bol carré 12x12x5 (bac de 44)	0,70
Bol à bouillon 2 anses (bac de 15)	0,70
Coupelle crème brûlée Ø 11 (bac de 28)	0,70
Beurrier rectangulaire	1,70
Pot à lait	1,80
Plat rond à oreilles Ø 13 cm (bac de 27)	0,80
Saucière	1,80

L'INOX

Platerie

Plat ovale 60	3,50
Plat ovale 45	3,50
Plat ovale 50 cm inox lourd	4,50
Plat rond creux Ø 35	3,50
Légumier Ø 24	3,50
Plateau 32x45	3,50
Plateau limonadier rond Ø 40	3,50
Plateau main 13,5x18	3,50
Rafraichisseur inox Ø 43	11,80
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	7,00
Coupe sur pied haute	8,00
Rafraichisseur Ø40	16,50
Réchaud rond Ø28 avec bougie	16,50
Seau à champagne	6,40
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	3,60
Plateau Ø 30	5,20
Plateau avec anses 67x41	6,20
Plat ovale 50	6,20
Légumier Ø 28 avec poignée	8,00
Saladier verre pied en métal argenté	5,60
Couverts à salade	4,00
Salière ou poivrière (pièce)	1,00
Cuillère à glaçons	2,00

Le café (métal argenté)

Cafetière	6,70
Théière	6,70
Pot à lait	6,70
Sucrier	5,00

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 et h. 46	21,60
Tajine avec cloche Ø 28	6,20
Plateau alu pour 35 verrines 30x40	8,20

LES ACCESSOIRES

Panier à pain osier	0,90
Plateau fromage osier Ø 40	3,30
Porte menu de table h 30cm	4,40
Seau à glace isotherme	3,50
Vasque Alu/inox Ø 40	3,30
Louche Alu/inox	2,20
Couverts salade alu/inox	3,20
Pince assiette cocktail (par 10)	0,50

LE PERSONNEL

Les frais de personnel de production sont inclus dans le prix des menus.

Les frais de personnel de service sont à calculer à partir de la grille ci-dessous :

Tarif horaire TTC	Personnel d'encadrement	Personnel d'exécution
Prix / heure (taux normal)	47 €	37 €
Heure supplémentaire	55 €	45 €
Heure au-delà de minuit (heure normale ou heure supplémentaire)	60 €	50 €

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un premier versement d'arrhes 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.*
- 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 des arrhes prévu 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.*
- En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client les arrhes versées. En revanche, nous nous réservons la possibilité de conserver cet arrhe pour toute résiliation faite par le client (hors cas de force majeure), à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible.*
- Le solde est réglable 15 jours après la date de réception.*
- 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.).*
- La confirmation du nombre d'invités du client doit nous parvenir au moins 8 jours ouvrables avant la date de livraison (sauf convention particulière). Toute augmentation ou diminution exceptionnelle de commande doit être parvenue 5 jours avant le jour de livraison. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, y compris si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.*

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coef. : 3	Page 16/17

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.*
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. *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 du code du commerce).*
12. *Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.*
13. *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 2022	Code 2206-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 17/17