

Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.  
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 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 1/14

# SUJET 1

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 **(selon les détails donnés page 5)**

## 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 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 2/14

# L'ENTREPRISE

## Organisateur de réceptions :



## 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 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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 3/14

## FICHE CLIENT

<b>Société / Client :</b> M. et Mme PRECIEUX	<b>Contact client :</b> Madame et Monsieur PRECIEUX
<b>Adresse :</b> 78, Rue de la Paix 75 000 PARIS	<b>Tél. :</b> 06.18.72. xx xx
	<b>Courriel :</b> vprecieux@hotmail.com

## MANIFESTATION

<b>Type d'évènement :</b> Anniversaire de mariage des époux PRECIEUX 10 ans – Noces d'Étain	<b>Date de l'évènement :</b> Samedi 29 Août 2020 <b>Horaires de la manifestation :</b> 17h30 – 02h00
<b>Lieu :</b> BATEAU LE MAXIM'S à Paris sur la Seine <b>Tél :</b> 01.75.24.xx xx <b>Site :</b> <a href="https://maxims-de-paris.com/fr/bateaux">https://maxims-de-paris.com/fr/bateaux</a> <b>Courriel :</b> contact@maxims-de-paris.com	<b>Type de prestation :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cocktail apéritif</li><li>- Dîner gastronomique</li><li>- Soirée dansante avec DJ (hors devis)</li></ul>
<b>Personnel :</b> OUI	
<b>Budget :</b> 180 € TTC Hors location de la salle	<b>Nombre d'invités :</b> 150 personnes
<b>Matériel Audio/Vidéo :</b> Oui (Micro + Sonorisation + Vidéoprojecteur et écran) Possibilité de location de structure extérieure (non incluse dans le budget)	<b>Mobilier :</b> À lister et fourni par le site <b>Vaisselle :</b> À lister et à facturer <b>Linge :</b> À lister et à facturer
<b>Décoration :</b> sur le thème « JUNGLE »	
<b>Spectacle :</b> feu d'artifice non inclus dans le budget	<b>Animation :</b> Prévoir 2 animations culinaires durant le cocktail et 1 animation pour le dessert
<b>Thème :</b> Anniversaire de mariage (10 ans) des époux PRECIEUX sur le thème JUNGLE	
<b>Déroulement de la manifestation :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 17h30 : Arrivée des invités</li><li>• 18h00 : Cocktail Apéritif avec 2 animations culinaires</li><li>• 20h00 : Dîner gastronomique avec une animation lors du dessert</li><li>• 23h00 : Feu d'artifice suivi d'une soirée dansante avec open bar</li><li>• Fin de soirée 02h00</li></ul>	

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 4/14

**Vous devez établir un devis pour :**

<b>DEVIS ENTREPRISE L'ART DE LA RÉCEPTION</b>
Cocktail apéritif avec 2 animations
Dîner gastronomique avec boissons froides, chaudes et 1 animation pour le dessert
Boissons Open bar
Montant des frais de personnel de service
Montant de la location de la vaisselle et du linge

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 5/14

## 5 packages clés en mains

Pour organiser le plus beau jour de votre vie, 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.

**Tous les packages sont facturés TTC avec une répartition de :**  
**2/3 avec une TVA à 10 %**  
**1/3 avec une TVA à 20 %**

<p><b>1 PACKAGE Tour d'ivoire</b> 60 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail apéritif « Mandolia »</li> <li>• Buffet « Tour d'ivoire »</li> <li>• Forfait eaux &amp; café</li> <li>• Forfait « soft fin de soirée »</li> <li>• Animation musicale jusqu'à 5h du matin</li> </ul>	<p><b>2 PACKAGE Allianxia</b> 63 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail apéritif « Mandolia »</li> <li>• Menu « Croisière »</li> <li>• Forfait eaux &amp; café</li> <li>• Forfait « soft fin de soirée »</li> <li>• Animation musicale jusqu'à 5h du matin</li> </ul>	<p><b>3 PACKAGE Cendrillon</b> 73 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail apéritif « Nectarion »</li> <li>• Buffet « Cendrillon »</li> <li>• Forfait eaux &amp; café</li> <li>• Forfait « soft fin de soirée »</li> <li>• Animation musicale jusqu'à 5h du matin</li> </ul>
<p><b>4 PACKAGE Nuptialis</b> 77 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail apéritif « Nectarion »</li> <li>• Menu « Prince »</li> <li>• Forfait eaux &amp; café</li> <li>• Forfait « soft fin de soirée »</li> <li>• Animation musicale jusqu'à 5h du matin</li> </ul>		<p><b>5 PACKAGE Cérémonium</b> 90 € / pers.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail apéritif « Elixium »</li> <li>• Menu « Souveraine »</li> <li>• Forfait eaux &amp; café</li> <li>• Forfait « soft fin de soirée »</li> <li>• Animation musicale jusqu'à 5h du matin</li> </ul>



MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 6/14



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

<b>Menu « Croisière »</b>	<b>Menu « Prince »</b>	<b>Menu « Souveraine »</b>
<p style="text-align: center;">Cassolette d'escargots aux champignons des bois légèrement crémée Ou Aumônière de saumon fumé maison crème fouettée à l'aneth &amp; ses perles de « caviar rouge » Ou Tartare de Saint Jacques &amp; tomates confites Tuiles au parmesan &amp; 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 concassée 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 style="text-align: center;"><b>Tarif = 30.00 €/personne</b></p>	<p style="text-align: center;">Aumônière de saumon fumé maison crème fouettée à l'aneth &amp; ses perles de « caviar rouge » Ou Tartare de Saint Jacques &amp; tomates confites, tuile au parmesan &amp; sésame Ou Nougat de foie gras entier &amp; chutney de fruits, Moricette • Filet de sandre &amp; son velouté d'écrevisses Ou Gratin de lotte à la milanaise Ou Pavé de flétan poché à la dieppoise • Pause gourmande • Suprême de volaille fermière à l'aligoté Julienne de légumes, pommes noisettes Ou Filet de bœuf rôti au poivre vert (sup.2€) Gratin dauphinois &amp; brochette de légumes Ou Magret de canard &amp; 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 style="text-align: center;"><b>Tarif = 42.00 €/personne</b></p>	<p style="text-align: center;">Marmiton de pommes fruits caramélisées &amp; son foie gras poêlé Ou Blinis Parmentier, effiloché de saumon fumé maison - crème gourmande aux agrumes Ou Fraicheur du jardin, méli-mélo de langoustes &amp; écrevisses à l'orange (sup. 2€) • Filet de dorade royale sur son confit d'échalotes à la bordelaise Ou Pithiviers de Saint Jacques &amp; 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 (Époisses, Comté, Brillat Savarin) mesclun à l'huile de noix • Assiette gourmande « tout chocolat » Nougat glacé au chocolat blanc, crème parfumée au safran Pièce montée de macarons</p> <p style="text-align: center;"><b>Tarif = 52.00 €/personne</b></p>

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 7/14

## Forfaits Vins

<b>Forfait « Découverte »</b> <b>9 € / pers.</b>  AOC Bourgogne Aligoté, Cave de Lugny AOC Mâcon rouge « Les Epillets » Cave de Lugny 1 bouteille pour 4 personnes	<b>Forfait « Coup de Cœur »</b> <b>11 €/pers.</b>  AOC Sancerre Gérard Fiou 2015 AOC Chinon rouge Domaine Angeliaume Vieilles Vignes 2016 1 bouteille pour 4 personnes	<b>Forfait « Dégustation »</b> <b>13 € / pers.</b>  AOC Graves Blanc 2016 AOC Fronton 2016 AOC Saint Emilion 2015 1 bouteille pour 4 personnes
---	--	--

## Forfaits Fin de soirée

<b>Forfait « Soft » 5 € / pers.</b> Eaux minérales à discrétion plate & gazeuse Jus de fruits à discrétion Soda à discrétion	<b>Forfait Champagne</b> Champagne Pol Roger Blanc de Blancs <b>8 €/pers.</b> Champagne Moët et Chandon <b>12 €/pers.</b> 1 bouteille pour 6 pers.
---	---

## Forfaits Cocktails apéritifs / base 100 pers.

*Les prix sont facturés TTC avec la répartition suivante :*

**2/3 avec une TVA à 10%**

**1/3 avec une TVA à 20 %**

<b>Cocktails apéritifs « Mandolia »</b> <b>10 € / pers.</b>  Canapés - 8 pièces / pers. Punch - 20 cl / pers. Jus de fruits – 1/4L / pers. Eau minérale – 1/4L / pers.	<b>Cocktails apéritifs « Nectarion »</b> <b>12 € / pers.</b>  Canapés - 8 pièces / pers. Vin blanc /Crémant – 20cl/pers. Crème de fruits Jus de fruits – 1/4L / pers. Eau minérale – 1/4L / pers.	<b>Cocktails apéritifs « Elixium »</b> <b>15 € / pers.</b>  Canapés - 8 pièces / pers. Champagne– 20 cl / pers. Crème de fruits Jus de fruits – 1/4L / pers. Eau minérale – 1/4L / pers.
--	--	---

## Forfait Eaux et Café

**3 € / pers.**

Eaux minérales à discrétion - plate & gazeuse

Café - 1 / pers.

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 8/14



## ANIMATIONS

Pour que vos réceptions soient uniques et inoubliables !

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

(Prix TTC)

### \* Formule salée

400 € l'animation

- ↪ Animation « Foie gras »
- ↪ Animation « Méli-mélo de gambas au wok »
- ↪ Animation « Panini à votre envie »

### \* Formule gourmande

300 € l'animation

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

### \* Formule artistique

450 € l'animation

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 9/14

## LE MATÉRIEL ET MOBILIER (Tarifs HT)

### 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

#### **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 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)	0,32

#### **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 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

Ecru, 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

## 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
Chafing dish gastro (sans bac)	25,70
Chafingdish 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

### 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

## 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)	45 €	35 €
Heure supplémentaire	50 €	40 €
Heure au-delà de minuit (heure normale ou heure supplémentaire)	56 €	44 €

Le décompte des heures supplémentaires démarre à partir de la 9<sup>ème</sup> heure travaillée.

## LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. 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.
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 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.
3. En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client les arrhes versées. En revanche, nous nous réservons la possibilité de conserver ces arrhes 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 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, même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.

MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS	Session 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 13/14

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 2020	Code 2006-MC4 OR E1	SUJET
ÉPREUVE E1 : ÉTUDE TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS	Durée : 5 h	Coeff. : 3	Page 14/14