

OFFRE DE SERVICE

COORDONNEES DU DEMANDEUR	OBJET DE LA DEMANDE		
Nom : ...	Type : Buffet Dolce Vita		
Cie :	Thème : Votre event		
Gsm :	Lieu : A préciser		
Tél :	Date : ../../2017		
Fax :	Nb convives : A préciser		
E-mail :			
Adresse :			
Belgique			
TVA :			

Madame, Mademoiselle, Monsieur, Rhode-Saint-Genèse, le 01/01/2017

Nous tenons pour commencer à vous remercier de votre demande. C'est avec plaisir que nous l'honorerons aux conditions reprises ci-dessous.

" Pâtes Partout " est l'un des leaders du marché belge de l'Italian Fresh Food. Nous produisons selon des méthodes et procédures mises au point à travers plus de 15 années de métier. Nos ateliers, situés en périphérie bruxelloise, fabriquent et conditionnent sous vide dans le respect des normes d'hygiène européennes (HACCP). Nous travaillons sur tout le territoire national et dans les pays limitrophes.

Nos principaux atouts : la créativité et l'originalité du concept ; une restauration à prix démocratique, qui plait à tout le monde ; l'expérience, la qualité, la courtoisie et le sérieux. Quelques ingrédients indispensables pour vous fournir un service irréprochable.

Nous avons bien entendu votre requête et tenterons ici d'y répondre de la manière la plus adéquate. Si toutefois, notre offre ne satisfaisait pas vos exigences soit du point de vue de la composition, soit au niveau du budget, nous vous encourageons à nous re-contacter afin de nous permettre de rectifier notre approche.

En espérant avoir le privilège de vous accompagner dans vos projets, nous vous prions de recevoir, Madame, Mademoiselle, Monsieur, nos salutations gastronomiques,



Bertand Balasi
Gérant



1. Le programme de base

FORMULE A : pasta bar

Le buffet italien " Dolce Vita " 2 services vous invite à déguster un assortiment de plats préparés à base de pâtes fraîches, suivi de desserts " maison ".

Festival de pasta, 6 variétés (indicatives) : lasagne jambon-crème, cannelloni alla fiorentina (ricotta, épinards), penne alla bolognaise, macaroni au jambon gratinés, fusilli alla toscane (tomates cerises, basilic frais, pignons grillés), gnocchi poulet et champignons ; rigatello râpé façon gruyère et/ou parmigiano. Pain et beurre.

Desserts : assortiment, par exemple mousse au chocolat et coco, tiramisu, tarte aux pommes et glace lait d'amande, panacotta, salade de fruits frais.

Le prix de cette formule (2 heures), service (personnel), matériel (buffets, déco) et vaisselle inclus est de 17 € HT par personne (à partir de 30 personnes).

En option :

- o pâtes minutes et variété de sauces et fromages, contre un suppl. de 4 € pp
- o un buffet froid présentant tomates/mozzarella, cakes et terrines, salades et crudités variées, moyennant un supplément de 6 €

FORMULE B : buffet gastronomique (avec ou sans cocktail)

Réception/cocktail selon la rubrique VERDI, prévu pour une durée d'1h à partir de 7,50 € pp

Food : pour illustration, une composition " chef5zaks+ " + panier de légumes croquants (dips de chou-fleur, céleri blanc, jeunes carottes, radis et sauces) et biscuits secs

- o Carpaccio de blanc-bleu copeaux de Grana Padano à l'huile de tartuffo
- o Soufflé de courgettes au safran
- o Salade de coquillettes, mâche, gorgonzola et poires
- o Caviar d'aubergines, ricotta et chips de coppa
- o Verrine de saumon mariné, mousse d'avocat et perles de poisson
- o Fondue de légumes croquants et duo de sauces

Un buffet 3 services issu de la gamme ORANGE : compo " Dolce Vita " (indicative)

Millefeuille de tomate et mozzarella au basilic frais
Assortiment d'antipasti de légumes grillés et marinés
Jambon cru italien et melon tricolore à la menthe et au porto blanc
Papillon à la fête

Salade César de poulet pané
Roquette à la noisette

Salade de fusilli aux crevettes (à la piémontaise)
Patates douces à la Toscane (tomates séchées, anchois, oignons, câpres...)

Taboulé au poulet grillé et aux gambas

Salade de riz aux pointes vertes

Sauces, vinaigrettes

Pain (ciabatta, foccaccia, grisini) et beurre

O

Carnaval de pâtes et leurs sauces (bolognaise, napolitaine, 4formaggi, pesto)

Lasagne alla fiorentina

Picatta (escalopes) à la plancha

Pommes sautées à l'huile d'olive et au romarin

Wok de rigatoni aux choux-fleurs et raisins secs

Gratin de légumes aux senteurs de la Méditerranée

O

Salade de fraises au limoncello

Tiramisu aux spéculoos et pommes confites

Duo de mousses au chocolat

Le prix de cette formule (2 heures), service (personnel), matériel (buffets, déco) et vaisselle inclus est de 28 € HT par personne (à partir de 30 personnes).

2. Les conditions de base

- o forfait déplacement et personnel : inclus pour Uccle, Ixelles, Boisfort, Auderghem, Rhode, Aelsemberg, Braine-l'Alleud, Waterloo et Linkebeek (soit un rayon de 20km autour de nos ateliers de RSG)
- autres destination sur devis
- o supplément stand couvert (tonnelle) + installation en extérieur : 100 € htva
- o commande enregistrée lors de la réception de votre acompte (à déterminer)
- o le solde : en liquide à la fin du service ou sur facture
- o la facturation : à déterminer suivant vos contraintes
- o merci de mettre à notre disposition une prise de raccordement électrique (16A), à max 25m de l'emplacement prévu pour le(s) module(s) (véhicule ou comptoir, min 16A par module)
- o Support technique : Bertrand (Product Mgr) au 0474/26.84.72 ou par mail via admin@patespartout.be
- o nous attendons votre confirmation au plus tard 15 jours ouvrables avant le jour de votre événement ;
détermination des chiffres de participation à D-day-1.

3. Les options et suppléments - les formules spéciales

- o Sur devis, buffets plus élaborés via notre service traiteur gastronomique MUST ou échoppe italienne " Pizzeria & Pasteria "
- o Personnel MUST pour votre bar : 22 € htva/h min. 5h (forfait)
- o Les forfaits boissons (cava, prosecco, vins italiens, cocktails de fruits, softs, espresso...) : sur demande
- o Les livraisons : selon quantité, localisation et disponibilités ; commandes min 24h à l'avance
- o Les produits au détail : pâtes fraîches, sauces et condiments en conditionnement sous atmosphère modifiée (voir product list) ; conditions spéciales à l'attention des professionnels horeca

4. Divers

5. Votre budget prévisionnel brut (formule, nb min annoncé) :

DATE	N°	REFERENCE			
01/01/2017	DevPa 20170025	Offre type Dolce Vita			
Code	Désignation	Q	Prix	Remise	Total
					Budget
					0.00 EUR

Nous vous assurons du plaisir que nous inspire cette collaboration.

A votre entière disposition,



Bertrand Balási
Gérant

Pour accord (réputé " lu et approuvé "),
(Prénom, nom, société, n° de GSM)

5. Les conditions de cette offre

- o Tous nos prix s'entendent hors TVA ; taux plein (12) ou réduit (6%) selon le type de prestation
- o En l'absence de précision concernant la salle de fêtes et sa localisation, ou le pourvoyeur de contrat (organisateur d'événements, agence), l'addition est susceptible d'être majorée ultérieurement d'une commission particulière
- o Votre budget a été calculé pour la destination communiquée ou, par défaut, pour une localisation située dans un rayon de 20km autour de notre siège opérationnel (Rhode-Saint-Genèse)
- o La durée de base de la prestation est calculée en fonction de la formule choisie et du nombre de convives ; nous mettons tout en œuvre pour respecter vos instructions relativement à l'horaire ; toutefois, un retard indépendant de notre volonté - trafic routier ou difficultés d'accès - ne peut nous être opposé dans le cadre d'une réclamation pécuniaire éventuelle ; tarif des heures extra (par demie heure) : 10 € HT (stand by) ; 15 € HT + inventaire (A) ; 50 € HT (B)
- o La casse/perte matériel (verrerie, vaisselle, nappage) vous sera systématiquement portée en compte après votre banquet, suite au décompte des retours ; ledit décompte est non contradictoire sauf demande préalable expresse ou examen par les 2 parties en fin de prestation
- o Après dépôt de votre offre de service (OF), un scénario plus adapté à vos attentes tant du point de vue gastronomique que du budget peut être étudié lors de votre rencontre avec notre délégué commercial (rendez-vous de découverte ou de mise au point)
- o Une dégustation + mise au point peut être programmée en nos ateliers (budgets > 300 € brut) ; facturée au pro rata du programme de dégustation, elle vous sera ristournée en cas de confirmation de votre commande
- o Le programme alimentaire repris dans le bon de commande (BC) est toujours indicatif : en l'espèce, il peut faire l'objet de quelques aménagements (remplacement d'une ou plusieurs références par un ou des équivalents) liés aux contraintes d'approvisionnement ; un argument contradictoire fondé sur une telle circonstance sera considéré non recevable après réception de la commande
- o Une commande est réputée parfaite si elle a respecté, dans l'esprit, le contenu du BC ; par le versement de l'acompte, le client valide sa réservation ; en acceptant la livraison de la commande, la partie cliente marque son accord définitif sur le règlement complet ; un retard horaire ne sera considéré comme un manquement professionnel, donnant lieu à un dédommagement, que dans la mesure où il est non annoncé par nos services et cause d'un préjudice substantiel
- o Les prix transmis restent valables avec une marge de fluctuation de maximum 10 % sur les chiffres de participation fournis et pour le programme complet tel qu'établi dans le bon de commande (BC) ; détermination des chiffres définitifs de participation à heure H-72 ; nous ne sommes pas responsables de problèmes quantitatifs liés au non respect de vos nombres ; les quantités et ratios appliqués résultent de l'expérience engrangée sur plusieurs centaines de banquets ; si toutefois vous souhaitez une réévaluation à la hausse de ceux-ci, n'hésitez pas à en parler avec votre conseiller commercial lors de vos contacts préalables
- o Sans précision de votre part à la date prévue pour la détermination du nombre de convives, les chiffres initialement repris dans l'offre et le bon de commande feront foi ; dans la formule à l'inventaire, il s'agira du nombre minimal de portions à facturer avec une marge de tolérance de 10% ; pour la formule à volonté, du nombre minimal strict de convives à imputer.
- o Votre commande sera réputée enregistrée dès le versement de l'acompte y relatif, payable sur facture ad hoc, sauf arrangement spécifique
- o Le solde est payable en liquide à la livraison ou sur facture payable au grand comptant
- o L'addition complète ou le solde à payer doit être, sauf demande contraire préalable expresse (par voie écrite, par la transmission d'un document officiel reprenant les conditions particulières de paiement du client ou d'un bon de commande officiel émis par le client et indiquant des modalités de paiement spécifiques), acquitté endéans les délais repris sur les documents comptables ad hoc.
- o Toute facture impayée à son échéance sera productive de plein droit d'un intérêt de 1% par mois entamé (avec un minimum forfaitaire de 25 €), jusqu'au jour du paiement ; tous les frais pouvant résulter de cette procédure (recommandés, avocat...) seront automatiquement portés au compte de la partie adverse.
- o Toute contestation éventuelle doit faire l'objet d'une démarche écrite ad hoc auprès de notre service commercial et fera l'objet d'un examen circonstancié
- o La présente convention est soumise au droit belge.
- o En cas de litige, la Justice de Paix de l'arrondissement de Bruxelles, section francophone, sera prioritairement compétente.