



LÉMONI SUR UN PLATEAU

Traiteur healthy

LÉMONI
Sain et naturel.

LÉMONI SUR UN PLATEAU

Traiteur healthy

LÉMONI : UN CHEF, DEUX RESTAURANTS PARISIENS

Dans la suite du succès de ses deux restaurants parisiens, inspirés des bienfaits du régime crétois, Yves Anslert, chef franco-grec, développe, avec passion et rigueur, son savoir-faire dans l'univers traiteur : LÉMONI HEALTHY TRAITEUR

LÉMONI TRAITEUR HEALTHY POUR VOS RÉCEPTIONS BUSINESS

Lémoni Traiteur Healthy vous propose pour les vernissages, soirées de lancement de produits, journées presse, show-room, salons, séminaires... des plateaux cocktails gourmands et prestigieux.

LÉMONI TRAITEUR HEALTHY DES RECETTES SAINES ET NATURELLES

Lémoni Traiteur Healthy crée des recettes innovantes, digestes et très savoureuses et cuisinées dans nos laboratoires parisiens au service du goût. Nous assumons une qualité de fabrication artisanale pour toutes nos recettes.

Les saveurs et les couleurs de nos produits changent au gré des saisons. Toujours extra frais et en provenance de petits fournisseurs sélectionnés, ils sont cuisinés avec respect et simplicité afin de garantir les goûts authentiques.

LÉMONI TRAITEUR HEALTHY UN SERVICE DE QUALITÉ ET SUR MESURE

Parce qu'une réception ne ressemble à aucune autre, parce qu'une soirée de vingt ou cinquante convives, ou un cocktail dînatoire de deux cents personnes sont soumis aux mêmes exigences, parce qu'un hôte se doit de ravir tous les sens de ses invités, Lémoni Traiteur Healthy conçoit chacune de ces prestations selon deux principes : créativité et sur-mesure.

Lémoni Traiteur Healthy vous apporte des services adaptés à vos événements : pause gourmande, cocktail livré et prêt à être déguster ou chic et festive avec serveur à votre disposition....

LÉMONI BREAK

Une sélection de demi-plateaux pour vos pauses

LE BEST OF DU CHEF

La sélection du chef, prête à déguster

LIVRÉS

Cocktail prêt-à-déguster et livré le jour de votre réception

SERVIS

Cocktail livré avec mise à disposition d'un serveur

Nos restaurants : 5 rue Hérold 75001 PARIS / 5 rue de Clichy 75009 PARIS
01 45 08 49 84 / 06 62 11 37 28 / livraison@lemonicafe.fr
www.lemonicafe.fr

LES
SALÉS

LES
SUCRÉS

LES MINI ANTI-BURGERS

Mini pain Buns boulanger aux graines bio



-
- Saumon fumé et cream cheese au citron
 - Jambon fumé et pesto de courgettes grillées
 - Poulet mariné, guacamole et concombre
 - Aubergines rôties et parmesan
 - Tartare de tomates et fêta au basilic

Le Plateau de
**24 MINI
ANTI-BURGERS**

1 recette par plateau

60€⁰⁰
HT

Existe en demi-plateau
Voir grille tarifaire

LES VERRINES SALÉES



Le Plateau de 35 VERRINES SALÉES

1 recette par plateau

à partir de

87€⁵⁰_{HT}



- Houmous et saumon rôti à la sauge
plateau de 35 pièces

98€⁰⁰_{HT}



- Brousse de brebis et allumettes
de courgettes au citron
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Taboulé de quinoa Bio, citron
et menthe (v)
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Meatball sur son tzatziki
plateau de 35 pièces

103€²⁵_{HT}



- Gambas et tarama à l'aneth
plateau de 35 pièces

122€⁵⁰_{HT}



- Millefeuille de champignon
avec mousseline de carotte
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}

LES VERRINES SALÉES

LES BROCHETTES SALÉES



Le Plateau de
24
BROCHETTES

1 recette par plateau

à partir de

60€⁰⁰
HT



- Brochette de légumes au curry vert Thaï (v)
plateau de 24 pièces
70€⁸⁰_{HT}



- Poulet grillé mariné au sésame
plateau de 24 pièces
60€⁰⁰_{HT}



- Gambas au quinoa , ananas et tomate cocktail
plateau de 24 pièces
84€⁰⁰_{HT}



- Brochette de mozzarella et tomates.
plateau de 24 pièces
60€⁰⁰_{HT}

LES BROCHETTES SALÉES

LES PAINS SURPRISE

Pain brun boulanger fraîchement cuit ou pain végétarien.

- Tapenade verte - tomates confites
- Tapenade noire - anchois - parmesan
- Fromage à tartiner - concombre
- Saumon beurre léger
- Tarama sélectionné

LE PAIN SURPRISE

4 à 5 recettes par pain
70 pièces par pain

75€⁰⁰
HT



LES TARTELETTES SALÉES

- Courgettes et fêta
- Tomates et olives
- Quiche Lorraine
- Légumes et chèvre

Le Plateau de
50
TARTELETTES
SALÉES

2 recettes par plateau

99€⁵⁰_{HT}

LES ROLLS



- Fêta, épinards frais et basilic

- Saumon fumé, cream cheese, roquette et citron

- Thon au curry, carottes à la coriandre et salade croquante

- Bœuf séché, coriandre et crudités

Le Plateau de 54 ROLLS

1 recette par plateau

81€⁰⁰
HT

Existe en demi-plateau
Voir grille tarifaire

LES CAKES SALÉS

- Emmental et légumes
- Courgettes et tomates
- Olives et Aubergines

Le Plateau de
**35 MINI
CAKES SALÉS**

1 recette par plateau

60€⁰⁰
HT

Existe en demi-plateau
Voir grille tarifaire

LES VERRINES SUCRÉES



Le Plateau de
**35 VERRINES
SUCRÉES**

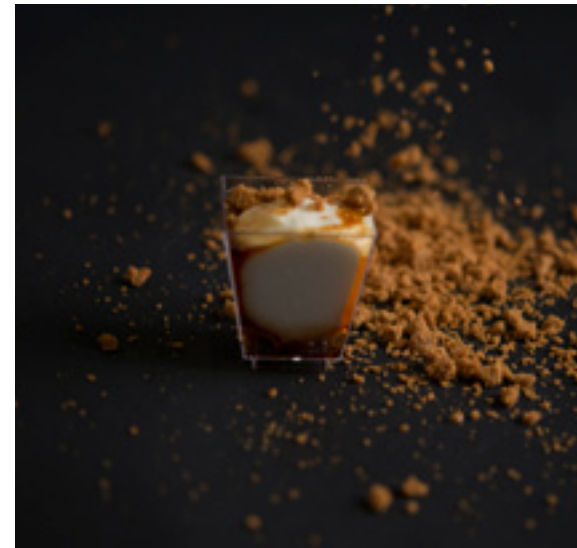
1 recette par plateau

87€⁵⁰
HT



- Mousse au chocolat maison,
sans beurre ni crème
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Tiramisu au spéculoos et caramel
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Pannacotta vanille, amande
amère et fruits des bois
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Tatin Lémoni, pomme vapeur
au beurre salé
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Crème de quinoa bio
aux fruits rouges
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Crème santé au thé vert macha
et fruit de la passion
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Diva, crème au chocolat noir
et lait d'amande bio
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰_{HT}



- Panncotta au lait d'amande
et fruits exotiques
plateau de 35 pièces

87€⁵⁰

LES VERRINES SUCRÉES

LES CAKES
« PORTE BONHEUR »
SANS BEURRE NI ŒUF

Le Plateau de
35
CAKES

1 recette par plateau

70€⁰⁰ HT

Existe en demi-plateau
Voir grille tarifaire



• **Cakes pomme cannelle**
plateau de 35 pièces
70€⁰⁰_{HT}



• **Cakes chocolat banane**
plateau de 35 pièces
70€⁰⁰_{HT}



• **Cakes cassis framboise**
plateau de 35 pièces
70€⁰⁰_{HT}

Toute les recettes existent en demi-plateau : Voir grille tarifaire

LES CAKES « PORTE-BONHEUR » SANS BEURRE NI ŒUF

LES BOUCHÉES SUCRÉES



Le Plateau de
35
BOUCHÉES
SUCRÉES

1 recette par plateau

99€⁵⁰
HT



- **Fondant au chocolat et pistaches**

plateau de 35 pièces

99€⁵⁰_{HT}



- **Carot cakes et crème au citron**

plateau de 35 pièces

99€⁵⁰_{HT}

Toute les recettes existent en demi-plateau : Voir grille tarifaire

LES BOUCHÉES SUCRÉES

LES MIGNARDISES DE POMPADOUR

Le Plateau de
35
MIGNARDISES

1 recette par plateau

99€⁵⁰
HT

LES BOISSONS

- Champagne bio

38€⁰⁰_{HT}

- Vin bio
(rouge, blanc et rosé)

14€⁶⁵_{HT}

- Eaux (Evian)

5€⁵⁰_{HT}

- Softs
(Coca, pétillants...)

5€⁵⁰_{HT}

LES JUS DE FRUITS FRAIS

- Jus de fruits frais
au litre

18€⁰⁰_{HT}

Exemples de recette :

orange, framboise -
orange, cassis, banane -
orange, ananas, menthe ...



LES OPTIONS ET CONDITIONS

LIVRAISON

Votre buffet livré où vous le souhaitez
par transporteur

Paris intra-muros :
à partir de 35€ HT

SERVICE

Une équipe à votre disposition pour
effectuer le service durant l'événement.

Installation, nappages et vacataires

RÈGLEMENT

50% à la commande devis signé
50% à la livraison

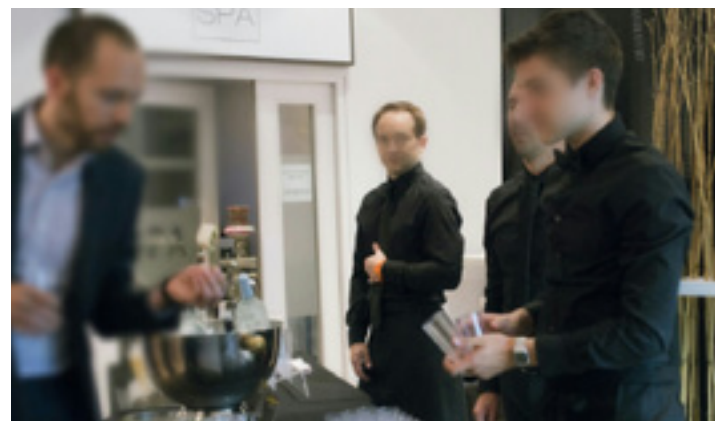
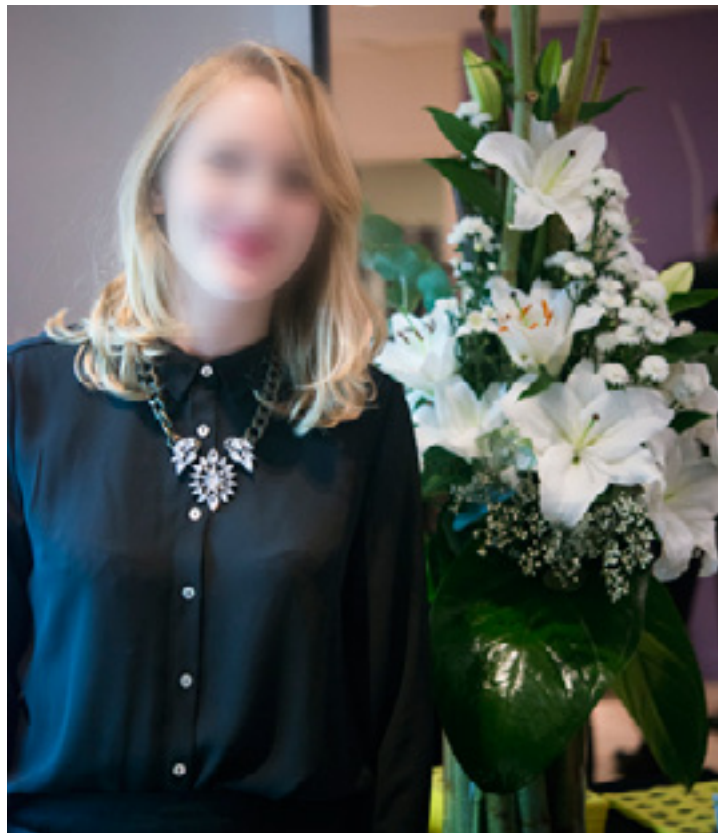
CADEAU

Venez retirer votre commande et
gagnez une bouteille d'huile d'olive
grecque !

CONTACTEZ-NOUS

06 62 11 37 28
livraison@lemonicafe.fr

NOS BUFFETS



LÉMONI
Sain et naturel.

Nos restaurants
5 rue Hérold 75001 PARIS
5 rue de Clichy 75009 PARIS

01 45 08 49 84
06 62 11 37 28

livraison@lemonicafe.fr

www.lemonicafe.fr

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Club Med
Gym UN CORPS SAIN
DANS UN ESPRIT CLUB

adidas

Reebok

DEEZER

francetélévisions

RÉSERVOIR PROD

GIVENCHY

LOUIS VUITTON

MARITHÉ
FRANÇOIS
GIRBAUD

NAPAPIJRI
geographic

Forum
des images

GREENPEACE



PeclersParis
...fashioning the future

Séché
environnement
Séché global solutions



autour
d'un canapé

POULAIN &
PROUST
Communication



BON DE COMMANDE : LEMONI SUR UN PLATEAU / BEST OF DU CHEF				
Client :		Date de livraison :		
		Horaire de livraison :		
		Adresse de livraison :		
Tél :				
email :		Etage / Code :		
		Contact sur place :		
articles	unités	prix HT	total HT	
BEST OF DU CHEF POUR 50 PERSONNES MINIMUM				
1	2 499,00 €	2 499,00 €		
6 plateaux salés				
Verrines Gambas et tarama à l'aneth (35 pièces)	1			
Rolls Fêta, épinards frais et basilic (27 pièces)	1			
Rolls Thon curry, carotets coriandre, salade (27 pièces)	1			
Mini burgers Saumon fumé, cream cheese citron (24 pièces)	1			
Mini burgers Aubergines rôties et parmesan (24 pièces)	1			
Tartelettes salées Courgettes et fêta (25 pièces)	1			
Tartelettes salées Tomates et olives (25 pièces)	1			
Brochettes cuites Légumes curry vert Thai (24 pièces)	1			
Brochettes cuites Mozarella et tomates (24 pièces)	1			
Cakes salés Olives et Aubergines (35 pièces)	1			
Pain surprise (60 pièces)	1			
4 plateaux sucrés				
Mousse au chocolat sans beurre ni œufs (35 pièces)	1			
Tatin Lemoni, pommes vapeurs beurre salé (35 pièces)	1			
Carot cakes et crème au citron (35 pièces)	1			
Cakes cassis framboises (35 pièces)	1			
Mignardises Tartelettes aux fruits (35 pièces)	1			
Mignardies Eclairs (35 pièces)	1			
Boissons				
5 litres jus d'orange bio	1			
5 litres jus d'orange bio et framboise	1			
6 bouteilles eau plate	1			
6 bouteilles eau gazeuse	1			
8 bouteilles Champagne bio	1			
Personnel de service				
2 personnes 2 X 4 heures	1			
Matériel jetable				
Glace	1			
Verres jetables	1			
Matériel de service				
4 tables + nappes tissus	1			
2 rafraichissoirs à champagne	1			
Plateaux (4 unités)	1			
Fleurs	1			
Livraison et reprise				
Frais de livraison	1			
Frais de reprise	1			

LES BOISSONS				
Champagne Bio Georges Laval 75 cl	0	38,00 €	-	€
Champagne Dubois 75cl	0	25,70 €	-	€
Vin rouge BIO Bordeaux Graves 75cl	0	14,65 €	-	€
Vin blanc sec Bordeaux Graves 75cl	0	14,65 €	-	€
Vin blanc BIO d'Alsace Gewurztraminer 75cl	0	19,05 €	-	€
Eau plate Evian 75cl	0	5,50 €	-	€
Eau gazeuse Chateldon 75cl	0	5,50 €	-	€
SPECIALITE DE JUS DE FRUITS FRAIS : LEMONADE				
Orange bio 1L	0	18,00 €	-	€
Orange bio Framboise 1L	0	18,00 €	-	€
Orange bio Cassis Banane 1L	0	18,00 €	-	€
Orange bio Carotte Gingembre 1L	0	18,00 €	-	€
Citron Gingembre CHAUD 1L concentré / 30 p. env.	0	38,00 €	-	€
Citron Gingembre FROID 1L concentré / 30 p. env.	0	38,00 €	-	€
MATERIEL JETABLE				
Glace à rafraichir (20kg)	0	30,00 €	-	€
Tasses à café, 50 unités	0	8,00 €	-	€
Gobelets cristal 20cl, 50 unités	0	5,00 €	-	€
Verres à pied, 10 unités	0	4,00 €	-	€
Flûtes à champagne, 10 unités	0	5,00 €	-	€
Cuillères café, 50 unités	0	3,50 €	-	€
Serviettes Cocktail, 100 unités	0	3,00 €	-	€
Sac poubelle, 5 unités	0	2,00 €	-	€
MATERIEL DE SERVICE				
Sur devis pour une prestation complète				
Table et nappe tissus	0	25,00 €	-	€
Fleur et vase	0	75,00 €	-	€
Rafraichissoir à champagne	0	15,00 €	-	€
Plateaux	0	5,00 €	-	€
Verrerie sur devis	0	0,00 €	-	€
Bain-marie	0	30,00 €	-	€
Thermos 1unité	0	10,00 €	-	€
Machine à café	0	25,00 €	-	€
PERSONNEL DE SERVICE				
Vacation de 4h minimum pour un serveur - 37€ x 4 h	0	148,00 €	-	€
Heure supplémentaire après 22h00	0	50,00 €	-	€
INSTALLATION				
Sur devis selon la complexité du lieu / minimum 1h00	0	50,00 €	-	€
FRAIS DE REPRISE				
Petit matériel	0	15,00 €	-	€
Matériel dur	0	35,00 €	-	€
FRAIS DE LIVRAISON				
Frais de livraison intra murs à partir de	1	35,00 €		
Total Hors Taxes				2 499,00 €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES :	
Délais de commande : 72h00 avant votre manifestation.	
Tous les prix indiqués sont Hors Taxes	
Toute modification de commande fait l'objet d'une confirmation écrite	
Suite à ce bon de commande, nous vous ferons parvenir un devis détaillé	
avec le montant TTC à régler	
MODALITÉS DE PAIEMENT :	
Un acompte de 50% du prix TTC de la cde est dû le jour de la signature du devis	
Le solde du prix TTC de la commande est dû à la livraison	
Règlement par chèque, carte bancaire ou virement (copie virement de la banque).	
Tout retard de paiement donnera lieu à des pénalités de retard sur règlement,	
soit 10% par semaine de retard	

LEMONI 5 rue de clichy 75009 paris - 01 74 30 21 37 - livraison@lemonicafe.fr
CONTACT M.HOUSSAYE : 06 62 11 37 28

sarl au capital de 2 000 euros - RCS 497779827PARIS - TVA FR49497779827

BON DE COMMANDE : LEMONI SUR UN PLATEAU																		
Client : Tél : email :					Date de livraison :													
					Horaire de livraison :													
					Adresse de livraison :													
					Etage / Code :													
					Contact sur place :													
articles	unités	prix HT	total HT		articles	untés	prix HT	total HT										
LEMONI SUR UN PLATEAU					LES BOISSONS													
LES PLATEAUX SALÉS					Champagne Bio Georges Laval 75 cl					0	38,00 €	-	€					
MINI ANTI-BURGERS / 1 recette par plateau à choisir :					Champagne Dubois 75cl					0	25,70 €	-	€					
Saumon fumé et cream cheese citron (24 pièces)					0	60,00 €	-	€	Vin rouge BIO Bordeaux Graves 75cl					0	14,65 €	-	€	
Jambon fumé et pesto courgettes grillées (24 pièces)					0	60,00 €	-	€	Vin blanc sec Bordeaux Graves 75cl					0	14,65 €	-	€	
Poulet mariné, guacamole et concombre (24 pièces)					0	60,00 €	-	€	Vin blanc BIO d'Alsace Gewurztraminer 75cl					0	19,05 €	-	€	
Aubergines rôties et parmesan (24 pièces)					0	60,00 €	-	€	Eau plate Evian 75cl					0	5,50 €	-	€	
Tartare de tomates et fêta au basilic (24 pièces)					0	60,00 €	-	€	Eau gazeuse Chateldon 75cl					0	5,50 €	-	€	
VERRINES SALÉES / 1 recette par plateau à choisir :																		
Houmous et saumon rôti à la sauge (35 pièces)					0	98,00 €	-	€										
Brousse de brebis, allumettes de courgettes,citron (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Taboulé de quinoa bio, citron et menthe (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Meatball sur son tzatziki (35 pièces)					0	103,25 €	-	€										
Gambas et tarama à l'aneth (35 pièces)					0	122,50 €	-	€										
Millefeuille champignons ,mousseline carotte (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
BROCHETTES SALÉES / 1 recette par plateau à choisir :																		
Brochettes de légumes au curry vert Thai (24 pièces)					0	70,80 €	-	€										
Poulet grillé mariné au sésame (24 pièces)					0	60,00 €	-	€										
Gambas au quinoa, ananas et tomate cocktail (24 pièces)					0	84,00 €	-	€										
Brochettes de mozzarella et tomates					0	60,00 €	-	€										
TARTELETTES SALÉES SALÉES / 2 recettes par plateau à choisir :																		
Plateau de 50 pièces					0	99,50 €	-	€										
Courgettes et fêta						ou												
Tomates et olives						ou												
Quiche lorraine						ou												
Légumes et chèvre						ou												
LES ROLLS / 1 recette par plateau à choisir :																		
Feta, épinards frais et basilic (54 pièces)					0	81,00 €	-	€										
Saumon fumé, cream cheese, roquette,citron (54 pièces)					0	81,00 €	-	€										
Thon au curry, carottes et coriandre,salade (54 pièces)					0	81,00 €	-	€										
Bœuf séché, coriandre et crudités (54 pièces)					0	81,00 €	-	€										
CAKES SALÉS / 1 recette par plateau à choisir :																		
Emmental et légumes (35 pièces)					0	60,00 €	-	€										
Courgettes et tomates (35 pièces)					0	60,00 €	-	€										
Olives et aubergines (35 pièces)					0	60,00 €	-	€										
LES PAINS SURPRISES																		
4 à 5 recettes par pain / 70 pièces par pain					0	75,00 €	-	€										
Tapenade verte, tomates confites						ou												
Tapenade noire, anchois, parmesan						ou												
Fromage à tartiner, concombre						ou												
Saumon beurre léger						ou												
Tamara sélectionné						ou												
LES PLATEAUX SUCRÉS																		
VERRINES SUCRÉES / 1 recette par plateau à choix :																		
Mousse au chocolat, sans beurre ni crème (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Tiramisu au speculoos et caramel (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Pannacotta vanille, amande amère et fruits des bois (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Tatin Lemoni, pomme vapeur au beurre salé (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Crème de quinoa bio aux fruits rouges (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Crème santé au thé vert macha et fruit de la passion (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Diva, crème au chocolat noir et lait d'amande bio (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
Panna cotta au lait d'amande et fruits exotiques (35 pièces)					0	87,50 €	-	€										
CAKES sans beurre ni œufs / 1 recette par plateau à choisir :																		
Cakes pomme cannelle (35 pièces)					0	70,00 €	-	€										
Cakes chocolat banane (35 pièces)					0	70,00 €	-	€										
Cakes cassis framboise (35 pièces)					0	70,00 €	-	€										
BOUCHÉES SUCRÉES / 1 recette par plateau à choisir :																		
Fondant au chocolat et pistaches (35 pièces)					0	99,00 €	-	€										
Carot cakes et crème au cirton (35 pièces)					0	99,00 €	-	€										
MIGNARDISES / 1 recette par plateau à choisir :																		
1 plateau de 35 pièces					0	99,50 €	-	€										
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES :																		
Délais de commande : 72h00 avant votre manifestation.																		
Tous les prix indiqués sont Hors Taxes																		
Toute modification de commande fait l'objet d'une confirmation écrite																		
Suite à ce bon de commande, nous vous ferons parvenir un devis détaillé avec le montant TTC à régler																		
MODALITÉS DE PAIEMENT :																		
Un acompte de 50% du prix TTC de la cde est dû le jour de la signature du devis																		
Le solde du prix TTC de la commande est dû à la livraison																		
Règlement par chèque, carte bancaire ou virement (copie virement de la banque).																		
Tout retard de paiement donnera lieu à des pénalités de retard sur règlement, soit 10% par semaine de retard																		

BON DE COMMANDE : LEMONI BREAK

Client :

Tél :

email :

Date de livraison :

Horaire de livraison :

Adresse de livraison :

Etage / Code :

Contact sur place :

articles	unités	prix HT	total HT
LEMONI BREAK			
4 GRANDS PLATEAUX A CHOISIR / 1 recette par plateau			
GRANDS PLATEAUX SALÉS			
24 Mini burger saumon fumé + cream chese citron	0	60,00 €	- €
24 Mini burger aubergines rôties et parmesan	0	60,00 €	- €
40 Rolls Fêta, épinards frais et basilic	0	60,00 €	- €
40 Rolls thon au curry, acrottes, coriandre, salade	0	60,00 €	- €
35 Cakes courgettes et tomates	0	60,00 €	- €
35 Cakes olives et aubergines	0	60,00 €	- €
GRANDS PLATEAUX SUCRÉS			
35 Cakes pomme cannelle sans beurre ni œufs	0	70,00 €	- €
35 Cakes chocolat banane sans beurre ni œufs	0	70,00 €	- €
35 Fondants au chocolat et pistaches	0	99,50 €	- €
35 Carot cakes et crème citron	0	99,50 €	- €

4 DEMI PLATEAUX MINIMUM A CHOISIR / 1 recette par plateau			
DEMI PLATEAUX SALÉS			
12 Mini burger saumon fumé + cream chese citron	0	30,00 €	- €
12 Mini burger aubergines rôties et parmesan	0	30,00 €	- €
16 Rolls Fêta, épinards frais et basilic	0	24,00 €	- €
16 Rolls thon au curry, acrottes, coriandre, salade	0	24,00 €	- €
16 Cakes courgettes et tomates	0	27,50 €	- €
16 Cakes olives et aubergines	0	27,50 €	- €
DEMI PLATEAUX SUCRÉS			
16 Cakes pomme cannelle sans beurre ni œufs	0	32,00 €	- €
16 Cakes chocolat banane sans beurre ni œufs	0	32,00 €	- €
16 Fondants au chocolat et pistaches	0	45,50 €	- €
16 Carot cakes et crème citron	0	45,50 €	- €

OPTION : COFFRET DE PRÉSENTATION			
Caterbox : 4 plateaux par coffret	0	12,00 €	- €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES :
Délais de commande : 72h00 avant votre manifestation.
Tous les prix indiqués sont Hors Taxes
Toute modification de commande fait l'objet d'une confirmation écrite
Suite à ce bon de commande, nous vous ferons parvenir un devis détaillé avec le montant TTC à régler

MODALITÉS DE PAIEMENT :
Un acompte de 50% du prix TTC de la cde est dû le jour de la signature du devis
Le solde du prix TTC de la commande est dû à la livraison
Règlement par chèque, carte bancaire ou virement (copie virement de la banque).
Tout retard de paiement donnera lieu à des pénalités de retard sur règlement, soit 10% par semaine de retard

articles	unités	prix HT	total HT
LES BOISSONS			
Champagne Bio Georges Laval 75 cl	0	38,00 €	- €
Champagne Dubois 75cl	0	25,70 €	- €
Vin rouge BIO Bordeaux Graves 75cl	0	14,65 €	- €
Vin blanc sec Bordeaux Graves 75cl	0	14,65 €	- €
Vin blanc BIO d'Alsace Gewurztraminer 75cl	0	19,05 €	- €
Eau plate Evian 75cl	0	5,50 €	- €
Eau gazeuse Chateldon 75cl	0	5,50 €	- €

SPECIALITE DE JUS DE FRUITS FRAIS : LEMONADE			
Orange bio 1L	0	18,00 €	- €
Orange bio Framboise 1L	0	18,00 €	- €
Orange bio Cassis Banane 1L	0	18,00 €	- €
Orange bio Carotte Gingembre 1L	0	18,00 €	- €
Citron Gingembre CHAUD 1L concentré / 30 p. env.	0	38,00 €	- €
Citron Gingembre FROID 1L concentré / 30 p. env.	0	38,00 €	- €

MATÉRIEL JETABLE			
Glace à rafraichir (20kg)	0	30,00 €	- €
Tasses à café, 50 unités	0	8,00 €	- €
Gobelets cristal 20cl, 50 unités	0	5,00 €	- €
Verres à pied, 10 unités	0	4,00 €	- €
Flûtes à champagne, 10 unités	0	5,00 €	- €
Cuillères café, 50 unités	0	3,50 €	- €
Serviettes Cocktail, 100 unités	0	3,00 €	- €
Sac poubelle, 5 unités	0	2,00 €	- €

MATÉRIEL DE SERVICE			
Sur devis pour une prestation complète			
Table et nappe tissu	0	25,00 €	- €
Fleur et vase	0	75,00 €	- €
Rafraichissoir à champagne	0	15,00 €	- €
Plateaux	0	5,00 €	- €
Verrerie sur devis	0	0,00 €	- €
Bain-marie	0	30,00 €	- €
Thermos 1 unité	0	10,00 €	- €
Machine à café	0	25,00 €	- €

PERSONNEL DE SERVICE			
Vacation de 4h minimum pour un serveur - 37€ x 4 h	0	148,00 €	- €
Heure supplémentaire après 22h00	0	50,00 €	- €

INSTALLATION			
Sur devis selon la complexité du lieu / minimum 1h00	0	50,00 €	- €

FRAIS DE REPRISE			
Petit matériel	0	15,00 €	- €
Matériel dur	0	35,00 €	- €

FRAIS DE LIVRAISON			
Frais de livraison intra murs à partir de	1	35,00 €	35,00 €

Total Hors Taxes	35,00 €
------------------	---------