

Proposition de Cocktail

PARIS WEB

Gérald GLATT
06 29 05 76 12

Dossier suivi par :

Jean-Christophe SABOT
Tel : 01 71 11 33 24
Tanguy PLANET
Tel: 01 71 11 34 72 / Fax: 01 71 11 33 25

jean-christophe@paris-traiteurs.com
tanguy@paris-traiteurs.com

Détail de votre prestation

Horaires à confirmer

Jeudi 28 Septembre 2023 :

Cocktail: 350 Personnes
De 18h00 à 20h00

LES PIÈCES SALÉES

Buns Pastrami, Oignons rouges, Cornichons aigre douce et moutarde au miel

Buns de Roquefort et brisures de noix **V**

Pita houmous de pois chiche et citron confit, sésame **V**

Aumônère végétarienne Thaïlandaise (asian noodle, râpé de courgette, menthe, coriandre, purée de piment, citron vert, sauce soja) **V**

Roll's vegan : feuille de riz, chou rouge, carotte, wakamé, chutney d'oignon rouge au miel, avocat, cacahuètes grillées, menthe fraîche **V**

Buffet de croûtons à tartiner avec :

- Tapenade
- Houmous
- Caviar d'aubergine ou poivrons

V : Pièces VEGANS

V : Pièces VEGETARIENNES

Les Boissons

Sur la base de 350 personnes

SOFT

24 Evian 1,5 l

24 Badoit 1 l

JUS ARTISANAUX PATRICK FONT

12 Jus d'Orange Blonde de Sicile 1 l

12 Jus de Pomme Tentation 1 l

GLACE

2 Sacs de Glace de 20 kg

2 Boîte Isotherme 20 l

BIERE

2 fûts 30L IPA CITRA GALACTIQUE - Brasserie du Grand Paris

2 fûts 30L Gallia Champ Libre

Le Matériel

Sous réserve de modifications éventuelles dues à des contraintes techniques des lieux.

ART DE LA TABLE

Tumblers
Verres à bière
Pince à Glace
Seau à Glace
Bac à Glace

MATÉRIEL D'OFFICE

Serviettes Papier Paris Traiteurs
Sacs Poubelle

Le matériel de réception sera repris le dernier jour entre 16h30 et 17h30

Récapitulatif

SOCIETE : Paris WEB
DATE : Jeudi 28 Septembre 2023
TYPE DE PRESTATION : Cocktail
NOMBRE DE CONVIVES : 350 personnes

Cocktail	4 200,00 €
Boissons alcoolisées	952,00 €
Boissons non Alcoolisées	303,60 €
Matériel	1 115,43 €
Remise commerciale	-459,97 €
Total HT	6 111,06 €
TVA 10% *	450,36 €
TVA 20 % **	321,49 €
Total TTC	6 882,91 €

* TVA de 10% hors Boissons Alcoolisées

Conditions générales de vente

Toute commande confirmée implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions générales de vente:

Confirmation, Modification et Annulation de Commandes

Toute confirmation, modification ou annulation de commande doit être envoyée par courriel ou par télécopie du lundi au vendredi de 9h30 à 18h00.

Toute commande ne sera effective qu'à réception du bon de commande dûment complété et qu'après versement de l'acompte éventuellement demandé.

Les confirmations, modifications ou annulations de commande doivent intervenir :

la veille avant 15h00 pour les plateaux repas et les petits déjeuners (le vendredi avant 15h00 pour les livraisons prévues le lundi suivant)
72 h à l'avance pour les cocktails et buffets ; le service commercial étant fermé les week-ends et jours fériés.

Toute commande annulée après les délais ci-dessus sera facturée intégralement.

Cependant, Paris Traiteurs se réserve le droit d'accepter, sous conditions, des modifications intervenant hors délais. Des frais techniques et administratifs peuvent être notamment facturés en dédommagement du temps passé sur le dossier commercial et des dépenses éventuellement engagées.

Tarifs et Règlement

Paris Traiteurs se réserve le droit d'augmenter les prix indiqués au devis en cas d'augmentation des cours des produits.

La TVA applicable pour les prestations avec service est de 10% sur la totalité de la prestation hors boissons alcoolisées. Le taux applicable pour les prestations sans service est de 20% hors alimentaire et boissons non alcoolisées.

Les livraisons et reprises de matériel sont facturées selon notre tarif de transport. Le prix total de la prestation pourra être amené à varier en fonction de l'amplitude horaire de livraison, de l'accès au site et de reprise éventuelle des poubelles.

Les conditions de règlement doivent être honorées par le client. Le non paiement des sommes dues dans le délai fixé entraînera une mise en demeure. Tout règlement par chèque prévu à la livraison doit se faire dans son intégralité, à défaut Paris Traiteurs se réserve le droit de vous refuser la marchandise. Pour tout professionnel, en sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement (Art. 441-6, I al. 12 du code de commerce et D. 441-5 ibidem)

Exécution de la Prestation

Les produits livrés par Paris Traiteurs ne doivent pas être consommés au-delà de la date de livraison et ne doivent en aucun être congelés, afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur. En cas de livraison de marchandises sans prestation de service, Paris Traiteurs ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation ou d'une mauvaise mise en œuvre des produits livrés (présentation, réchauffage...).

Les produits frais doivent être conservés dans un endroit propre, frais (entre 2°c et 4°c) et sec.

En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandise ou de cas de force majeure, Paris Traiteurs se réserve le droit de modifier la composition des menus. De même, toute rupture de stocks pourra entraîner un changement d'appellation ou de référence.

En cas de location, le client est responsable du matériel dès la mise à disposition de celui-ci. Tout article manquant, détérioré, ou cassé pendant la prestation est à la charge du client et sera facturé au tarif en vigueur.

Les délais de livraison prévus dans le devis ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu ne dépassant pas 2h00 ne donnent pas droit au client d'annuler ou de refuser la commande et de réclamer des dommages et intérêts. La responsabilité de Paris Traiteurs ne pourra être engagée en cas d'inexécution de ses obligations dues à des éléments extérieurs tels que grèves, intempérie, manifestation ou blocage sur voie publique...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Réclamation

Seules les réclamations formulées par écrit au moment de la livraison seront recevables. Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue. Tout litige relatif à la présente vente sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Nanterre

Confirmation de Commande

A nous retourner par mail ou par fax au 01 71 11 33 25

Informations

Client : Paris WEB – Gérald GLATT – 06 29 05 76 12

Lieu de Réception : CIS – 28, rue du Docteur Roux – 75015 Paris


Date de la Réception : Jeudi 28 Septembre 2023

Chargé(e) du dossier : Tanguy PIANET – 01 71 11 34 72 / tanguy@paris-traiteurs.com

Montant TTC : 6 882,91 €

Condition de Règlement : Paiement à réception de facture

Adresse de Facturation : Paris Web – à définir

Cachet de votre société	Signature (nom et qualité) (précédée de la mention « lu et approuvé »)
Association PARIS WEB 9 rue Robert et Sonia Delaunay 75011 PARIS SIRET : 494 185 705 00063 N° de TVA IC : FR09 494 185 705 Code APE : 9499Z	Lu et approuvé  François Nonnenmacher, trésorier

Aucune commande ne pourra être prise en compte sans cette confirmation retournée dûment remplie

Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales de vente de la société Paris Traiteurs