

SOCIÉTÉ : SARL Chatouillez vos papilles

TAUX DE MAJORATION DIMANCHE : 0%

ANNEXE FINANCIERE 1 A L'AE

Marché subséquent n°2 2016-035 : Prestations de traiteurs pour l'ensemble des services de l'université Paris Ouest Nanterre la Défense.

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES Livraison comprise
--

lot n° 3 : PRESTATION COCKTAILS ET BUFFETS (FROIDS ET CHAUDS) "GAMME SUPERIEURE"

A : COCKTAILS APERITIFS "GAMME SUPERIEURE"

- Prestation de base :
- 6 pièces salées minimum par convive (exemple : amuse-bouche, verrines mignardises,...) ;
 - 3 pièces sucrées minimum par convive ;
 - ¼ de litre d'eau de source ;
 - deux verres de 20 cl de boisson non alcoolisée ;
 - serviettes en papier, rappage tissu et vaisselle en dur (assiettes, couverts et verres).

La présentation des pièces en cocktail doit être mise en valeur par des accessoires type cuillères, sucettes, ramequins, verrines, etc..

	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € H.T.	TAUX DE T.V.A	MONTANT DE LA T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
JUSQU'A 15 PERSONNES	14,7	10,00	1,47	16,17
DE 15 à 50 PERSONNES	14,7	10,00	1,47	16,17
AU DELA DE 50 PERSONNES	13,7	10,00	1,37	15,07

B : COCKTAILS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES "GAMME SUPERIEURE"

- Prestation de base :
- 10 pièces salées minimum par convive : (exemple : amuse-bouche, verrines mignardises,...) ;
 - 6 pièces sucrées minimum par convive, pain blanc ou fantaisie, café et/ou thé (accompagné de sucre) service en thermos ;
 - ¼ de litre d'eau de source ;
 - deux verres de 20 cl de boisson non alcoolisée ;
 - serviettes en papier, rappage tissu et vaisselle en dur (assiettes, couverts et verres).

La présentation des pièces en cocktail doit être mise en valeur par des accessoires type cuillères, sucettes, ramequins, verrines, etc...

PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € H.T.	TAUX DE T.V.A	MONTANT DE LA T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
-------------------------------------	---------------	---------------------	------------------------------------

JUSQU'A 15 PERSONNES	25,8	10	2,58	28,38
DE 15 à 50 PERSONNES	25,8	10	2,58	28,38
AU DELA DE 50 PERSONNES	24,8	10	2,48	27,28

C : BUFFETS FROIDS "GAMME SUPERIEURE"

Prestation de base :

Le buffet froid est constitué d'une entrée (exemple : viandes froides, de mets à base de poisson, tartes ou tartelettes salées, salades composées et variées et de bâtonnets de crudités ...) d'un assortiment de plats froids (exemple : viande, volaille, gibier, poisson...), auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits,...) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments, beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments.

Café et/ou thé (accompagné de sucre), service en thermos.

Serviettes en papier, nappage papier et vaisselle jetable (verres, assiettes et couverts)

	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € H.T.	TAUX DE T.V.A	MONTANT DE LA T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
JUSQU'A 15 PERSONNES	22,5	10	2,25	24,75
DE 15 à 50 PERSONNES	22,5	10	2,25	24,75
AU DELA DE 50 PERSONNES	21,5	10	2,15	23,65

D : BUFFETS CHAUDS "GAMME SUPERIEURE"

Prestation de base :

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple : viandes froides, de mets à base de poisson, tartes ou tartelettes salées, salades composées et variées et de bâtonnets de crudités ...) d'un assortiment de plats chauds (exemple : viande, volaille, gibier, poisson...), auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits,...) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments, café et/ou thé (accompagné de sucre), service en thermos.

Serviettes en papier, nappage tissu et vaisselle en dur (assiettes, couverts et verres).

	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € H.T.	TAUX DE T.V.A	MONTANT DE LA T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
JUSQU'A 15 PERSONNES	24,5	10	2,45	26,95
DE 15 à 50 PERSONNES	24,5	10	2,45	26,95
AU DELA DE 50 PERSONNES	23,5	10	2,35	25,85

PRESTATION A LA CARTE

	PRIX UNITAIRE PLAFOND € H.T.	TAUX DE T.V.A	MONTANT DE LA T.V.A	PRIX UNITAIRE PLAFOND € TTC
assortiment de canapés	5 pièces par personne	7,2	10	7,92
assortiment de mini pizzas	5 pièces par personne	7,2	10	7,92
assortiment de mini brochettes	5 pièces par personne	6	10	6,6
assortiment de feuilletés	5 pièces par personne	6	10	6,6
assortiment d' anchoïades	5 pièces par personne	4,5	10	4,95
1 pain surprise		40	10	44
crudités	4 pièces par personne	1,2	10	1,32
salades variées	4 pièces par personne	3,5	10	3,85
assortiment de charcuterie	5 pièces par personne	3,5	10	3,85
assortiment de viandes froides	5 pièces par personne	5,5	10	6,05
assortiments de mets à base de poisson	5 pièces par personne	8	10	8,8
1 cake salé		6,5	10	7,15
mini macarons	3 par personne	3,6	10	3,96
mignardises	3 par personne	3,6	10	3,96
assortiments de chocolats	5 par personne	5	10	5,5
fruits frais	1 par personne	1,00	10,00	1,10

la grande bouteille 1,5 l	2	10	0,20	2,20
la petite bouteille 50 cl	1	10	0,10	1,10
la canette 33 cl	-	10		
la grande bouteille 1,5 l	2	10	0,20	2,20
la petite bouteille 50 cl	1	10	0,10	1,10
la canette 33 cl	-	10		
la grande bouteille 1,5 l	4	10	0,40	4,40

jus de fruits	la petite bouteille 50 cl	2	10	0,20	2,20
	la canette 33 cl	1,5	10	0,15	1,65
	la grande bouteille 1,5 l	4	10	0,40	4,40
	la petite bouteille 50 cl	2	10	0,20	2,20
	la canette 33 cl	1,5	10	0,15	1,65
sodas	le thermos	15	10	1,5	16,5
	le thermos	15	10	1,5	16,5
café (accompagné de sucre)	la bouteille de 75 cl	9,7	20	1,94	11,64
thé (accompagné de sucre)	la bouteille de 75 cl	15	20	3,00	18,00
vin rouge	la bouteille de 75 cl	9,7	20	1,94	11,64
vin blanc	la bouteille de 75 cl	22	20	4,40	26,40
vin rosé	la bouteille de 75 cl	23,00	20,00	4,60	27,60
champagne					
vasque avec glace pilée					

Forfait vaisselle en dur (verre, tasse, assiette, serviette en papier, couverts)	par personne	4,00	20,00	0,80	4,80
Verre en dur	par personne	0,50	20,00	0,10	0,60
Verre à vin en dur	par personne	0,50	20,00	0,10	0,60
Flûte à champagne en dur	par personne	0,50	20,00	0,10	0,60
Assiette jetable	par personne	0,10	20,00	0,02	0,12
Kit couverts en dur standard (couteau, fourchette et cuillère, cuillère à entremet)	par personne	0,40	20,00	0,08	0,48
Kit couverts en dur spéciaux : (mini cuillère, mini fourchettes.. à préciser, le cas échéant)	par personne	0,10	20,00	0,02	0,12
vaisselle en dur (verres, assiettes et couverts)	par personne	4,00	20,00	0,80	4,80
nappage et serviettes en tissus	par personne	2,60	20,00	0,52	3,12
Chemin de table	prix au mètre	1,50	20,00	0,30	1,80
Sac poubelle	le sac	0,50	20,00	0,10	0,60
décor floral	forfait	150,00	20,00	30,00	180,00
Décoration de la salle (à détailler le cas échéant)	prix unitaire	150,00	20,00	30,00	180,00
Réhausseur	prix unitaire	5,00	20,00	1,00	6,00

Mange debout et housse	prix unitaire	20,00	20,00	4,00	24,00
mobilier - table	forfait 10 tables	150,00	20,00	30,00	180,00
mobilier - chaise	forfait 10 chaises	50,00	20,00	10,00	60,00
service - base chef cuisinier	taux horaire en présentiel	40,00	20,00	8,00	48,00
service - base serveur	taux horaire en présentiel	40,00	20,00	8,00	48,00

Le candidat fournit en annexe la carte complète de ses boissons (avec et sans alcool).

Il veille à ce que les prix indiqués sur cette carte, pour les jus de fruits, eaux de source plate, eaux minérales gazeuses, sodas, champagne, vins rouge, vins blanc, vins rosés, ne dépassent pas les prix plafond indiqués ci-dessus.

Nom et adresse de la société :

SARL Chatouillez vos papilles
22 Place Maurice Berteaux
78400 Chatou

A

CHATOU

le

17/09/16

Nom et signature du Représentant ayant le pouvoir d'engager la société :

Cachet :

CHATOUILLEZ VOS PAPILLES

22 PLACE MAURICE BERTEAUX

78400 CHATOU

01 39 59 24 20

Walter Kei Zsm, gérant

ANNEXE 4

Lot n° 3 : PRESTATION COCKTAILS ET BUFFETS (FROIDS ET CHAUDS) "GAMME SUPERIEURE"

CADRE DE REPONSE A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

EXEMPLES DE MENUS ET FORMULES PROPOSEES

Nota :

La taille des encadrés ci-dessous peut être modifiée.

Le titulaire peut également ajouter des encadrés supplémentaires s'il souhaite proposer davantage de formules que le nombre minimal de trois formules par prestations exigé.

Le titulaire doit indiquer le descriptif précis de chaque formule (produits ou mets proposés...).

Le nombre de pièces par personnes devra impérativement être renseigné.

A : COCKTAILS APERITIFS "GAMME SUPERIEURE"

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 6 pièces salées minimum par convive (exemple : amuse-bouche, verrines mignardises,...) ;
- 3 pièces sucrées minimum par convive ;
- ¼ de litre d'eau de source ;
- deux verres de 20 cl de boisson non alcoolisée ;
- serviettes en papier, nappage tissus et vaisselle en dur (assiettes, couverts et verres).

La présentation des pièces en cocktail doit être mise en valeur par des accessoires type cuillères, sucettes, ramequins, verrines, etc..

1^{ère} formule

- 2 coupelles de crudités gamme prestige
- 1 Moricette au saumon fumé
- 1 Pipette de sauternes foie gras sur son pain d'épice
- 1 Blini de saumon fumé et crème à l'aneth
- 1 Verrine Pain d'épices, foie gras, pommes cannelle, cerfeuil
- 3 pièces sucrées dont brochettes de fruits frais

2^{ème} formule

- 2 coupelles de crudités gamme prestige
- 1 Cannelloni et sa crème à la viande des grisons
- 1 Verrine Ratatouille, œuf en omelette, poitrine de porc et cerfeuil
- 1 Tapenade sur son toast
- 1 Briochette garnie Jambon blanc
- 3 pièces sucrées dont brochettes de fruits frais

3^{ème} formule

- 2 coupelles de crudités gamme prestige
- 1 Cuillère tartare de St Jacques, aneth, citron vert
- 1 Briochette garnie Jambon cru
- 1 verrine Pommes, pamplemousse, crevettes, sauce cocktail
- 1 Moricette au comté
- 3 pièces sucrées dont brochettes de fruits frais

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

17/09/16

B : COCKTAILS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES "GAMME SUPERIEURE"

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 10 pièces salées minimum par convive ; (exemple : amuse-bouche, verrines mignardises,...) ;
- 6 pièces sucrées minimum par convive, pain blanc ou fantaisie, café et/ou thé (accompagné de sucre) service en thermos;
- ¼ de litre d'eau de source ;
- deux verres de 20 cl de boisson non alcoolisée ;
- serviettes en papier, nappage tissus et vaisselle en dur (assiettes, couverts et verres).

La présentation des pièces en cocktail doit être mise en valeur par des accessoires type cuillères, sucettes, ramequins, verrines, etc...

1^{ère} formule

- 2 coupelles de crudités gamme prestige
- 1 Moricette au saumon fumé
- 1 Pipette de sauternes foie gras sur son pain d'épice
- 1 Blini de saumon fumé et crème à l'aneth
- 1 Verrine Pain d'épices, foie gras, pommes cannelle, cerfeuil
- 2 pièces de Brioche mousseline
- 2 pièces de fromages affinés sur plateau
- 6 pièces sucrées dont brochettes de fruits frais

2^{ème} formule

- 2 coupelles de crudités gamme prestige
- 1 Cannelloni et sa crème à la viande des grisons
- 1 Verrine Ratatouille, œuf en omelette, poitrine de porc et cerfeuil
- 1 Tapenade sur son toast
- 1 Briochette garnie Jambon blanc
- 2 Navette de mousse de foie de canard
- 2 pièces de fromages affinés sur plateau
- 6 pièces sucrées dont brochettes de fruits frais

3^{ème} formule

- 2 coupelles de crudités gamme prestige
- 1 Cuillère tartare de St Jacques, aneth, citron vert
- 1 Briochette garnie Jambon cru
- 1 Pommes, pamplemousse, crevettes, sauce cocktail
- 1 Moricette au comté
- 1 Moricette saumon fumé
- 1 Moricette Roastbeef
- 2 pièces de fromages affinés sur plateau
- 6 pièces sucrées dont brochettes de fruits frais

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

Marché subséquent n°2 2016-035 - Prestations de traiteurs pour l'ensemble des services de l'université Paris Ouest Nanterre la Défense.

C : BUFFETS FROIDS "GAMME SUPERIEURE"

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

Le buffet froid est constitué d'une entrée (exemple : viandes froides, de mets à base de poisson, tartes ou tartelettes salées, salades composées et variées et de bâtonnets de crudités ...) d'un assortiment de plats froids (exemple : viande, volaille, gibier, poisson...), auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits...) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments, beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments.

Café et/ou thé (accompagné de sucre), service en thermos.

Serviettes en papier, nappage papier et vaisselle jetable (verres, assiettes et couverts)

1^{ère} formule

Entrée : Pamplemousse aux crevettes
Plat : Contrefilet de bœuf au parmesan et ses tomates confites, suprême de poulet fermier aux herbes fraîches
Accompagnement : Salade périgourdine, Salade brésilienne
Fromage : assortiment de fromages du moment
Dessert : Feuillantine au chocolat pain, beurre, mayonnaise,

2^{ème} formule

Entrée : Impérial au rouget
Plat : Magret de canard rosé et sa sauce aux poivres, filet de daurade et sa sauce écrevisse
Accompagnement : Salade de tagliatelle aux fruits de mer, Salade de coleslaw revisitée
Fromage : assortiment de fromages du moment
Dessert : Panna cota au citron frais pain, beurre, mayonnaise, condiments, vaisselle jetable. café.

3^{ème} formule

Entrée : Coquille de saumon
Plat : Suprême de pintade, Mignon de porc
Accompagnement : Salade newyorkaise, salade chinoise au soja et crevettes
Fromage : assortiment de fromages du moment
Dessert : Carré pomme pain, beurre, mayonnaise, condiments, vaisselle jetable, café, thé

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

Marché subséquent n°2 2016-035 - Prestations de traiteurs pour l'ensemble des services de l'université Paris Ouest Nanterre La Défense.

D : BUFFETS CHAUDS "GAMME SUPERIEURE"

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple : viandes froides, de mets à base de poisson, tartes ou tartelettes salées, salades composées et variées et de bâtonnets de crudités ...), d'un assortiment de plats chauds (exemple : viande, volaille, gibier, poisson...), auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits,...) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments, café et/ou thé (accompagné de sucre), service en thermos.
 Serviettes en papier, nappage tissus et vaisselle en dur (assiettes, couverts et verres).

1^{ère} formule

Entrée : Verrine de saumon sur billes de concombre et crème à l'aneth
Plat : Veau marengo, Pavé de saumon à la crème d'oseille
Accompagnement : Poêlée de courgettes et tomates cerises, gratin dauphinois individuel
Fromage : assortiment de fromages du moment
Dessert : Trio de chocolat croquant pain, beurre, mayonnaise.

2^{ème} formule

Entrée : Verrine de tartare de tomate aux herbes sur crème de thon
Plat : Coquelet aux morilles, Filet de saint Pierre sauce safranée
Accompagnement : Légumes croquants, écrasé de pomme de terre
Fromage : assortiment de fromages du moment
Dessert : Tarte au citron meringué pain, beurre, mayonnaise.

3^{ème} formule

Entrée : Fond d'artichaut à la norvégienne
Plat : Cuisse de canard aux girolles, filet de sole Dieppoise
Accompagnement : Poêlée aux crosnes, Riz basmati aux petits pois
Fromage : assortiment de fromages du moment, **Dessert :** Crème au duo de chocolat au lait et blanc pain, beurre, mayonnaise, condiments

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

17/03/16

Marché subséquent n°2 2016-035 - Prestations de traiteurs pour l'ensemble des services de l'université Paris Ouest Nanterre la Défense.

SARL Chatouillez vos papilles

Traiteur CHAPELIN

Petit déjeuner - plateau repas - cocktail - buffet

22 place Maurice Berteaux

78400 Chatou

Tél : 01 39 52 24 20 / 06 18 49 28 82

Fax : 01 39 52 08 51

@ : traiteurchapelin@gmail.com

N°TVA : FR75 231 394 180 0017

CARTE DES BOISSONS

Référence marché : 2016-035

Désignation	TVA*	Prix unité HT
Eau plate 1,5L	1	2,0 €
Eau plate 0,5L	1	1,0 €
Eau gazeuse 1,5L	1	2,0 €
Eau gazeuse 0,5L	1	1,0 €
Jus de fruits 1,5L	1	4,0 €
Jus de fruits 0,5L	1	2,0 €
Jus de fruits 0,33L	1	1,5 €
Soda 1,5L	1	4,0 €
Soda 0,5L	1	2,0 €
Soda 0,33L	1	1,5 €
Café thermos	1	15,0 €
Thé thermos	1	15,0 €
Vin rouge - Bordeaux	2	9,7 €
Vin rouge - Côtes de Bourg	2	9,7 €
Vin blanc - Tourraine	2	9,7 €
Vin blanc - Muscadet	2	9,7 €
Vin blanc - Bourgogne	2	9,7 €
Vin blanc - Sancerre	2	15,0 €
Vin rosé - Côte de provence	2	9,7 €
Vin blanc - Sancerre	2	15,0 €
Champagne	2	22,0 €
Prosecco	2	15,0 €
Crémant - Vouvray	2	12,0 €
Cidre	2	6,5 €
Crème de cassis	2	10,0 €

*TVA 1 : 10% - TVA 2 : 20%

17/09/16

CHATOUILLEZ VOS PAPILLES
22 PLACE MAURICE BERTEAUX
78400 CHATOU
Tél : 01 39 52 24 20

