

SOCIETE : TRAITEUR 2L LAURENT LAPIERRE

TAUX DE MAJORATION DIMANCHE : 10%

ANNEXE 1 A L'ACTE D'ENGAGEMENT

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

BORDEREAU VALANT OFFRE DE PRIX
Livraison comprise

Lot n°2: PRESTATION COCKTAILS ET BUFFETS (FROIDS ET CHAUDS) " CLASSIQUE "

A : COCKTAILS APERITIFS " CLASSIQUE "

Prestation de base :

- 6 pièces salées minimum par convive : (assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présenté en bouchées, canapés, feuilletés, brochets, verrines, brochettes, cuillères, toasts (type pain surprise) , biscuits apéritifs, mini quiches et mini pizzas, anchoïade, cakes salés) ;
 - 3 pièces sucrées minimum par convive : (exemple : mousses, petits fours frais, petits fours secs, fruits, etc) ;
 - ¼ de litre d'eau de source ;
 - Deux verres de 20 cl de boisson non alcoolisée ;
 - serviettes en papier, nappage papier et vaisselle jetable (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.	T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
JUSQU'A 15 PERSONNES	12,90	10%	14,19
DE 15 à 50 PERSONNES	12,75	10%	14,03
AU DELA DE 50 PERSONNES	12,20	10%	13,42

NB : minimum 10 personnes

B : COCKTAILS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES " CLASSIQUE "

Prestation de base :

- 10 pièces salées minimum par convive : (assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présenté en bouchées, canapés, feuilletés, brochets, verrines, brochettes, cuillères, toasts (type pain surprise) , biscuits apéritifs, mini quiches et mini pizzas, anchoïade, cakes salés) ;
- 6 pièces sucrées minimum par convive : (exemple : mousses, petits fours frais, petits fours secs, fruits, etc) ;
- ¼ de litre d'eau de source ;
- Deux verres de 20 cl de boisson non alcoolisée ;
- serviettes en papier, nappage et vaisselle jetable (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.	T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
JUSQU'A 15 PERSONNES	20,90	10%	22,99
DE 15 à 50 PERSONNES	20,75	10%	22,83
AU DELA DE 50 PERSONNES	20,30	10%	22,33

NB : minimum 10 personnes

C : BUFFETS FROIDS " CLASSIQUE "

Prestation de base :

Le buffet froid est constitué d'une entrée (exemple: assortiment de charcuterie, terrine, salade, crudités, tarte salée...); d'un assortiment de plats froids (exemple : viande, volaille, poisson...) auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades variées par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits...); beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments.
 Serviettes en papier, nappage papier et vaisselle jetable (verres, assiettes et couverts)

	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € H.T.	T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
JUSQU'A 15 PERSONNES	22,50	10%	24,75
DE 15 à 50 PERSONNES	22,00	10%	24,20
AU DELA DE 50 PERSONNES	21,60	10%	23,76

NB : minimum 10 personnes

D : BUFFETS CHAUDS " CLASSIQUE "

Prestation de base :

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple: assortiment de charcuterie, terrine, salade, crudités, tarte salée...); d'un assortiment de plats chauds (exemple : viande, volaille, poisson...) auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits...); beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments.
 Serviettes en papier, nappage papier et vaisselle jetable (verres, assiettes et couverts) ET chauffe-plats (en prêt)

	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € H.T.	T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
JUSQU'A 15 PERSONNES	25,00	10%	27,50
DE 15 à 50 PERSONNES	24,40	10%	26,84
AU DELA DE 50 PERSONNES	24,00	10%	26,40

PRESTATION A LA CARTE

	PRIX UNITAIRE PLAFOND € H.T.		T.V.A	PRIX UNITAIRE PLAFOND € TTC	
assortiment de canapés	6 pièces par personne	5,45	10%	6,00	
assortiment de mini pizzas	6 pièces par personne	5,45	10%	6,00	

assortiment de mini brochettes	6 pièces par personne	6,50	10%	7,15
assortiment de feuilletés	6 pièces par personne	5,10	10%	5,61
assortiment d' anchoïades	6 pièces par personne	5,30	10%	5,83
1 pain surprise Saumon fumé	48 mini sandwiches	42,00	10%	46,20
1 pain surprise Jambon de Parme	48 mini sandwiches	39,00	10%	42,90
1 pain surprise Fromages OU Charcuterie	48 mini sandwiches	35,00	10%	38,50
1 cake salé olives ou fromage ou oignons/lardons	500g (8 à 10 parts)	16,90	10%	18,59
crudités (carottes râpées ou concombres crème ou coleslaw ou betteraves/noix)	la part de 150 g	2,50	10%	2,75
salades composées (Piémontaise, végétarienne, italienne, grecque ou mini-farfale/tomates/ciboulette)	le kilo (5 personnes)	18,00	10%	19,80
assortiment de charcuterie	5 pièces par personne	4,50	10%	4,95
assortiment de viandes froides (en éventail, au choix : volaille, bœuf, agneau, veau ou porc)	6 pièces ou 80g par personne	5,60	10%	6,16
assortiments de mets à base de poisson (mini brochettes de saumon, thon, lotte...)	3 par personne	4,70	10%	5,17
mini macarons	3 par personne	2,90	10%	3,19
mignardises	3 par personne	2,90	10%	3,19
assortiments de chocolats	5 par personne	5,20	10%	5,72
fruits frais (selon saison : pomme, poire, clementine, morceau de raisin, orange)	1 par personne	1,15	10%	1,27
Galette des rois à la framipane	pour 10 à 12 personnes	39,00	10%	42,90
Galette des rois aux pommes	pour 10 à 12 personnes	37,00	10%	40,70

3

eau plate	la grande bouteille 1,5 l	2,50	10%	2,75
	la petite bouteille 50 cl	1,20	10%	1,32
	la canette 33 cl	1,00	10%	1,10
eau gazeuse	la grande bouteille 1 l	4,00	10%	4,40
	la petite bouteille 50 cl	2,00	10%	2,20
	la canette 33 cl	1,50	10%	1,65
jus de fruits	la grande bouteille 1 l	5,00	10%	5,50
	la petite bouteille 50 cl	2,50	10%	2,75
	la canette 33 cl	1,60	10%	1,76
sodas	la grande bouteille 1,5 l	4,00	10%	4,40
	la petite bouteille 50 cl	2,50	10%	2,75
	la canette 33 cl	1,50	10%	1,65
café (accompagné de sucre)	le thermos	12,80	10%	14,08
thé (accompagné de sucre)	le thermos	10,20	10%	11,22
vin rouge Bordeaux château Haut Rian	la bouteille de 75 cl	8,20	20%	9,84
vin rouge Bordeaux château Haut Cuvée Prestige	la bouteille de 75 cl	13,00	20%	15,60
vin blanc Bordeaux château Haut Rian "Entre deux Mers"	la bouteille de 75 cl	7,20	20%	8,64
vin blanc Bordeaux château Haut Rian "Excellence"	la bouteille de 75 cl	13,00	20%	15,60
vin rosé Bordeaux château Haut Rian	la bouteille de 75 cl	7,20	20%	8,64
Cidre Kerné, brut	la bouteille de 75 cl	6,00	20%	7,20
champagne Devillers & Fils, brut	la bouteille de 75 cl	22,00	20%	26,40
champagne Henriot brut souverain	la bouteille de 75 cl	29,00	20%	34,80
crémant de Loire	la bouteille de 75 cl	12,00	20%	14,40
vasque avec glace pilée (environ 8 kg)	prix unitaire	25,00	20%	30,00
Seau à champagne (location)	prix unitaire	15,00	20%	18,00

Glace à rafraichir (le sac de 20 kg)	prix unitaire	25,00	10%	27,50
Forfait vaisselle jetable (verre, tasse, assiette, serviette en papier, couverts)	par personne	1,80	20%	2,16
Kit vaisselle en location (verres, assiettes et couverts)	par personne	2,95	20%	3,54
Kit vaisselle en location (1,5 Flûte + 1 verre droit)	par personne	1,70	20%	2,04
Verre jetable (gobelet)	par personne	0,15	20%	0,18
Verre à vin jetable	par personne	0,30	20%	0,36
Flûte à champagne jetable	par personne	/		/
Assiette jetable	par personne	0,35	20%	0,42
Gobelet à café jetable	par personne	0,15	20%	0,18
Agitateur	par personne	OFFERT	20%	OFFERT
Kit couverts jetables standard (couteau, fourchette et cuillère, cuillère à entremet)	par personne	0,40	20%	0,44
Kit couverts jetables spéciaux : (mini cuillère, mini fourchettes.. à préciser, le cas échéant)	par personne	0,30	20%	0,33
Nappage jetable en papier	prix au mètre	3,15	20%	3,47
nappage et serviettes en tissus	par personne	4,80	20%	5,76
Serviette jetable	par personne	OFFERT		OFFERT
Sac poubelle	le sac	1,10	20%	1,32

LC

Chemin de table jetable	prix au mètre	2,50	20%	3,00
Décoration de la salle (à détailler le cas échéant)	prix unitaire	/		/
Location d'éléments (à préciser, le cas échéant) ex : rehausseur	prix unitaire	/		/
décor floral : bouquet de table	le bouquet	35,00	20%	42,00
décor floral : bouquet de buffet	le bouquet	80,00	20%	96,00
moblier - table	forfait 10 tables rondes diamètre 150cm	200,00	20%	240,00
nappage - table ronde 150 cm	forfait 10 nappes	180,00	20%	216,00
moblier - chaise capitonnée rouge ignifugée	forfait 10 chaises	62,00	20%	74,40
service - base serveur	taux horaire en présentiel	43,00	10%	47,30
service - base chef cuisinier	taux horaire en présentiel	58,00	10%	63,80

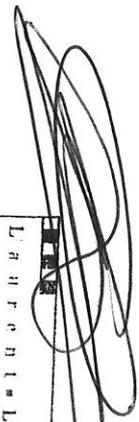
Le candidat fournit en annexe la carte complète de ses boissons (avec et sans alcool).

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 plafonds indiqués ci-dessus.

Nom et adresse de la société :

A Nanterre

le 22 septembre 2016



Laurent LAPIERRE

TRAITEUR 2 L

SARL au capital de 7622,45 €

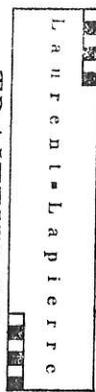
2, rue du marché - 92000 Nanterre

Laurent LAPIERRE

Tél. : 01 47 21 02 02 - Fax : 01 47 24 47 38

www.traiteur2l.fr
Siret 403 722 952 00013 - APE 5621Z - TVA 96 403722982

Cachet :



TRAITEUR 2 L
SARL au capital de 7622,45 €
2, rue du marché - 92000 Nanterre
Tél.: 01 47 21 02 02 - Fax: 01 47 24 47 38
www.traiteur2l.fr
Siret 403 722 952 00013 - APE 5621Z - TVA 96 403722952

LC



CARTE DES BOISSONS (Tarif H.T)

Vins rouges

Bordeaux Château Haut Rian	8,20 €
Bordeaux Château Haut Rian, Cuvée « Prestige »	13,00 €

Vins blancs

Bordeaux « Château Haut Rian » , blanc sec « Entre deux Mers »	7,20 €
Bordeaux « Château Haut Rian » cuvée « Excellence »	13,00 €

Vins rosés

Bordeaux Château Haut Rian	7,20 €
----------------------------	--------

Crémant

Crémant de Loire	12,00 €
------------------	---------

Champagnes

Champagne Devillers Père & Fils	22,00 €
Champagne Henriot, brut Souverain	29,00 €

Cidre

Cidre Kerné, brut	6,00 €
-------------------	--------

Divers

Bouteille d'eau minérale Evian 1,5 L	2,50 €
Bouteille d'eau minérale Vittel 50cl	1,20 €
Bouteille d'eau minérale 33cl	1,00 €
Bouteille de Badoit ou Perrier 1 l	4,00 €
Bouteille de Badoit ou Perrier 50cl	2,50 €
Bouteille de Badoit 33cl	1,50 €
Bouteille jus de fruits 100cl Tropicana (jus d'orange, jus multivitamines, jus de pamplemousse, jus d'ananas, etc...)	5,00 €
Bouteille jus de fruits 50cl	2,50 €
Canette de Jus de fruits 33 cl (Ice tea, minute maid, etc...)	1,60 €
Bouteille de soda maxi 1,5L	4,00 €
Bouteille de soda 50 cl	2,50 €
Canette de soda 33 cl	1,50 €

LL

ANNEXE 4

Lot n° 2 : PRESTATION COCKTAILS ET BUFFETS (FROIDS ET CHAUDS) "CLASSIQUE"

CADRE DE REPONSE A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

EXEMPLES DE MENUS ET FORMULES PROPOSES

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 "CLASSIQUE"

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 6 pièces salées minimum par convive : (assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présenté en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères, toasts (type pain surprise), biscuits apéritifs, mini quiches et mini pizzas, anchoïade, cakes salés) ;
- 3 pièces sucrées minimum par convive : (exemple : mousses, petits fours frais, petits fours secs, fruits, etc) ;
- ¼ de litre d'eau de source ;
- Deux verres de 20 cl de boisson non alcoolisée ;
- serviettes en papier, nappage papier et vaisselle jetable (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

6 pièces salées/personne, dont :
Canapé rilette de saumon et fève
Canapé chèvre frais
Navette volaille cressonnette
Tapas tapenade d'artichaut, parmesan
Allumette fromage
Brochette de saumon fumé
Brochette comté, raisin
3 pièces sucrées/personne, dont :
Petit chou chocolat
Tartelette fraise
Macaron vanille
Tartelette citron
Inclus : Nappe jetable, verres jetables et serviettes papier, eau (25cl/pers) et jus de fruits (40cl/pers)

2^{ème} formule

6 pièces salées/personne, dont :
Canapé mozzarella pesto
Canapé roquefort pistache
Navette thon crudité
Tapas rillettes du Mans
Croustade pissaladière
Brochette chiffonnade de jambon et fruit
Pain surprise Fromages
3 pièces sucrées/personne, dont :
Petit chou praliné
Tartelette framboises
Opéra
Eclair café
Inclus : Nappe jetable, verres jetables et serviettes papier, eau (25cl/pers) et jus de fruits (40cl/pers)

3^{ème} formule

6 pièces salées/personne, dont :
Canapé mousson de canard, abricot
Croustade fromage
Mini pizza
Tapas concassé tomates, jambon cru
Navette fromage frais aux herbes
Spirale feuilletée anchoïade
Pain surprise charcuterie
3 pièces sucrées/personne, dont :
Petit chou vanille
Macaron framboises
Tarte citron meringue
Eclair chocolat
Inclus : Nappe jetable, verres jetables et serviettes papier, eau (25cl/pers) et jus de fruits (40cl/pers)

NB : Minimum 10 personnes

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

Laurent Lapiere

TRAITEUR 2 L

SARL au capital de 7622,45 €

2, rue du marché - 92000 Nanterre
B.P. 9202 - 92000 Nanterre
Tél : 01 47 24 47 38

www.traiteur2l.fr

Marché subséquent n°2 2016-035 - Prestations de traiteurs pour l'ensemble des bureaux de la Défense.

Siret 403 722 952 00013 - APE 5621Z - TVA 96 403722952

B : COCKTAILS DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES "CLASSIQUE"

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- 10 pièces salées minimum par convive : (assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présenté en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères, toasts (type pain surprise), biscuits apéritifs, mini quiches et mini pizzas, anchoïade, cakes salés) ;
- 6 pièces sucrées minimum par convive : (exemple : mousses, petits fours frais, petits fours secs, fruits, etc) ;
- ¼ de litre d'eau de source ;
- Deux verres de 20 cl de boisson non alcoolisée ;
- serviettes en papier, nappage et vaisselle jetable (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

10 pièces salées/personne, dont :
Canapé rillette de saumon et fève
Canapé chèvre frais
Navette volaille cressonnette
Tapas tapenade d'artichaut, parmesan
Croustade mascarpone
Cassolette brunoise de légumes au thym
Brochette de volaille laquée au soja
Brochette agneau au curry
Allumette paprika
Pain surprise saumon fumé
Fondue végétarienne : 50 ou 100 dips
de crudités, dans une belle citrouille et
ses 3 sauces...
6 pièces sucrées/personne, dont :
Petit chou chocolat, tartelette fraise,
macaron vanille, macaron framboises,
Opéra, tartelette citron
**Inclus : Nappe jetable, verres jetables
et serviettes papier, eau (25cl/pers) et
jus de fruits (40cl/pers)**

2^{ème} formule

10 pièces salées/personne, dont :
Canapé saumon fumé, mascarpone
Canapé tomate cerise, œuf de caille
Navette tarاما
Tapas rillette de canard, cornichon
Mini pizza
Brochette de jambon cru et abricot
Brochette de volaille aux épices Thai
Mini cake aux légumes
Allumette au curry
Pain surprise charcuterie
Hérissou de 50 ou 100 brochettes de
tomate cerise et mozzarella
6 pièces sucrées/personne, dont :
Eclair café, tartelette framboises, chou
praliné, macaron chocolat, petit moelleux
chocolat, tartelette citron meringue
**Inclus : Nappe jetable, verres jetables et
serviettes papier, eau (25cl/pers) et jus de
fruits (40cl/pers)**

3^{ème} formule : végétarienne

10 pièces salées/personne, dont :
Canapé concombre et cœur de palmier
Canapé médaillon chèvre, sésame
Navette fromage tzatziki
Mini quiche tomate
Cassolette d'œuf de caille à l'estragon
Brochette d'aubergine grillée
Tortilla aux pommes de terre
Mini cake aux légumes
Spirale feuilletée provençale
Brochette comté, raisin
Pain surprise crudités
6 pièces sucrées/personne, dont :
Eclair chocolat, tartelette fraise, chou
praliné, macaron caramel, Mini financier
pistache, opéra
**Inclus : Nappe jetable, verres jetables et
serviettes papier, eau (25cl/pers) et jus
de fruits (40cl/pers)**

NB : Minimum 10 personnes

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

Signature de la personne habilitée à signer le marché
L a n t e r r e L a D é f e n s e

TRAITEUR 2L

SARL au capital de 7622,45 €
2, rue du marché - 92000 Nanterre
Tél. : 01 47 21 02 02 - Fax : 01 47 24 47 38
www.traiteur2l.fr

C : BUFFETS FROIDS "CLASSIQUE"

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

Le buffet froid est constitué d'une entrée (exemple: assortiment de charcuterie, terrine, salade, crudités, tarte salée...), d'un assortiment de plats froids (exemple : viande, volaille, poisson...) auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits,...), beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments.
Serviettes en papier, nappage papier et vaisselle jetable (verres, assiettes et couverts)

1^{ère} formule

Salade fraicheur (chou vert, trévisse, pignons de pin, raisins secs, noix)
Salade Italienne (Pâtes fraîches, jambon de pays, tomates, ozzarella, basilic)

Gigot d'agneau en mandoline découpé finement et mayonnaise
Taboulé à l'orientale
Filet de rascasse belle époque, sauce aux fines herbes
Bataille de légumes multicolores

Coulommiers et beurre
Pain pavé tranché

2 Demi-desserts par personne :
Paris Brest
Salade de fruits frais
Et matériel jetable nécessaire

2^{ème} formule

Bodéga d'aubergines niçoises et œuf poché
Duo de rosette et coppa, cornichons

Eventail de suprême de volaille sauce moutarde
Salade de petites pâtes, tomates, ciboulette
Pavé de saumon rôti aux herbes
Salade de carottes au cumin

Emmental et beurre
Pain pavé tranché

2 Demi-desserts par personne :
Tarte feuilletée aux mirabelles
Opéra
Et matériel jetable nécessaire

3^{ème} formule

Salade végétarienne (tomate cerise, maïs, Concombre, cœur de palmier, mozzarella
Terrine de volaille au satay

Eventail de Boeuf, sauce cocktail
Salade de pommes de terre, tomates, Oignons doux
Filet de cabillaud laqué aux herbes,
Salade riz, thon et tomates

Chèvre bûche et beurre doux
Pain pavé tranché

2 Demi-desserts par personne :
Tarte au citron
Eclair au chocolat
Et matériel jetable nécessaire

NB : Minimum 12 personnes

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

TRAITEUR 21

TRAITEUR 21

2, rue du marché - 92000 Nanterre
Tél. : 01 47 21 02 02 - Fax : 01 47 24 47 38 Page 4 sur 5

www.traiteur21.fr

Siret 403 722 952 00013 - APE 5621Z - TVA 96 403722952

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

D : BUFFETS CHAUDS "CLASSIQUE"

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

Le buffet est constitué d'une entrée (exemple: assortiment de charcuterie, terrine, salade, crudités, tarte salée...), d'un assortiment de plats chauds (exemple : viande, volaille, poisson...) auxquels le titulaire propose des accompagnements (salades par exemple), fromage, pain, desserts (exemple : tartes, pâtisseries, salade de fruits,...) beurre, mayonnaise, sauces variées, condiments.
 Serviettes en papier, nappage papier et vaisselle jetable (verres, assiettes et couverts)

1^{ère} formule

Salade piémontaise (pommes de terre, tomates, œuf dur, olives, cornichons, mayonnaise)
 Tomates cocktail soufflées au fromage

 frais aux herbes

 Parmentier de canard
 Escalope de saumon au citron vert,
 Riz créole

 Brie de Meaux, beurre
 Pain pavé tranché

 2 Demi-desserts par personne :
 Tarte feuilletée aux pommes
 Mousse au chocolat
 Et matériel jetable nécessaire

2^{ème} formule

Salade de pennes, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan
 Mini terrine de légumes aux herbes de Provence

 Sauté de bœuf aux carottes,
 Pommes sautées
 Filet de flétan, coulis de tomates
 Boulgour aux petits légumes

 Comté, beurre
 Pain pavé tranché

 2 Demi-desserts par personne :
 Tarte au citron
 Salade de fruits frais en bodéga
 Et matériel jetable nécessaire

3^{ème} formule

Salade de concombres et crevettes
 Assortiment de charcuterie (roulade alsacienne, saucissons à l'ail, salami, coppa)

 Emincé de volaille, sauce à la crème et champignons de Paris, gratin dauphinois
 Filet d'églefin et Gratin de courgettes

 Coulommiers, beurre
 Pain pavé tranché

 2 Demi-desserts par personne :
 Crumble aux fruits rouges
 Opéra
 Et matériel jetable nécessaire

NB : Minimum 12 personnes

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

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

Laurent Lapiere

Service des Marchés Publics
 Bureau des Marchés Publics

S.V.T. au capital de 7622,45 €

2, rue du marché - 92000 Nanterre

Tél. : 01 47 21 02 02 - Fax : 01 47 24 47 38

www.traiteur21.fr

Siret 403 722 952 00013 - APE 5621Z - TVA 96 403722952