

NOTRE CARTE DES BOISSONS

Champagne

Champagne Esterlin Brut

Vin Blanc

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, 2015

Côte du Rhône, Viognier Maison Delas, 2015

Bourgogne Aligoté, Domaine Valentin Vignot 2015

Vin Rosé

Côte de Provence, Château Farambert 2015

Vin Rouge

Chiroubles, Domaine du Méziat 2015

Côte du Rhône, Saint Esprit Maison Delas, 2015

Bordeaux, Château Pichon Le Roc 2014

Soft

Eau Plate Cristalline 1,5l

Eau Gazeuse Perrier 1l

Eaux Gazeuse Badoit

Coca-Cola 1,5l

Coca-Cola Light 1,5l

Coca-Cola Zéro 1,5l

Fanta 1,5l

Orangina 1,5l

Sprite 1,5l

Jus d'Orange Rochambeau 1l

Jus de Pomme Rochambeau 1l

Jus Multivitaminé Rochambeau 1l

Jus d'Ananas Rochambeau 1l

Jus de Raisins Rochambeau 1l

Jus de Pamplemousse Rochambeau 1l

SOCIETE : Marc Amande

TAUX DE MAJORATION DIMANCHE : 20,00%

ANNEXE FINANCIERE 1 A L'AE

Accord-cadre n° 2017_044 : 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 BUFETS (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, 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..

	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	13,50 €	10%	1,35 €	14,85 €
DE 15 à 50 PERSONNES	13,40 €	10%	1,34 €	14,74 €
AU DELA DE 50 PERSONNES	13,40 €	10%	1,34 €	14,74 €

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, 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..

	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	22,00 €	10%	2,20 €	24,20 €
DE 15 à 50 PERSONNES	21,90 €	10%	2,19 €	24,09 €
AU DELA DE 50 PERSONNES	21,90 €	10%	2,19 €	24,09 €

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	30,00 €	10%	3,00 €	33,00 €
DE 15 à 50 PERSONNES	29,80 €	10%	2,98 €	32,78 €
AU DELA DE 50 PERSONNES	29,80 €	10%	2,98 €	32,78 €

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 tissus 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	32,00 €	10%	3,20 €	35,20 €
DE 15 à 50 PERSONNES	31,80 €	10%	3,18 €	34,98 €
AU DELA DE 50 PERSONNES	31,80 €	10%	3,18 €	34,98 €

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 5,75 €	10%	0,58 €	6,33 €
assortiment de mini pizzas	5 pièces par personne 5,75 €	10%	0,58 €	6,33 €
assortiment de mini brochettes	5 pièces par personne 5,75 €	10%	0,58 €	6,33 €
assortiment de feuilletés	5 pièces par personne 5,50 €	10%	0,55 €	6,05 €
assortiment d' anchoïades	5 pièces par personne 5,50 €	10%	0,55 €	6,05 €
1 pain surprise	42,00 €	10%	4,20 €	46,20 €
crudités	4 pièces par personne 5,30 €	10%	0,53 €	5,83 €
salades variées	4 pièces par personne 5,80 €	10%	0,58 €	6,38 €
assortiment de charcuterie	5 pièces par personne 6,50 €	10%	0,65 €	7,15 €
assortiment de viandes froides	5 pièces par personne 6,50 €	10%	0,65 €	7,15 €
assortiments de mets à base de poisson	5 pièces par personne 6,50 €	10%	0,65 €	7,15 €
1 cake salé	16,50 €	10%	1,65 €	18,15 €
mini macarons	3 par personne 3,50 €	10%	0,35 €	3,85 €
mignardises	3 par personne 4,30 €	10%	0,43 €	4,73 €
assortiments de chocolats	5 par personne 4,50 €	10%	0,45 €	4,95 €
fruits frais	1 par personne 1,50 €	10%	0,15 €	1,65 €

eau plate	la grande bouteille 1,5 l	2,50 €	10%	0,25 €	2,75 €
	la petite bouteille 50 cl	1,50 €	10%	0,15 €	1,65 €
	la canette 33 cl	1,00 €	10%	0,10 €	1,10 €
eau gazeuse	la grande bouteille 1,5 l	3,00 €	10%	0,30 €	3,30 €
	la petite bouteille 50 cl	2,00 €	10%	0,20 €	2,20 €
	la canette 33 cl	1,50 €	10%	0,15 €	1,65 €
jus de fruits	la grande bouteille 1,5 l	3,00 €	10%	0,30 €	3,30 €
	la petite bouteille 50 cl	2,50 €	10%	0,25 €	2,75 €
	la canette 33 cl	2,00 €	10%	0,20 €	2,20 €
sodas	la grande bouteille 1,5 l	3,00 €	10%	0,30 €	3,30 €
	la petite bouteille 50 cl	2,50 €	10%	0,25 €	2,75 €
	la canette 33 cl	2,00 €	10%	0,20 €	2,20 €
café (accompagné de sucre)	le thermos	12,00 €	10%	1,20 €	13,20 €
	le thermos	12,00 €	10%	1,20 €	13,20 €
vin rouge	la bouteille de 75 cl	18,00 €	20%	3,60 €	21,60 €
	la bouteille de 75 cl	18,00 €	20%	3,60 €	21,60 €
vin rosé	la bouteille de 75 cl	18,00 €	20%	3,60 €	21,60 €
	la bouteille de 75 cl	24,00 €	20%	4,80 €	28,80 €
champagne					
vasque avec glace pilée		20,00 €	20%	4,00 €	24,00 €

Forfait vaisselle en dur (verre, tasse, assiette, serviette en papier, couverts)	par personne	7,00 €	1,40 €	20%	8,40
Verre en dur	par personne	0,40 €	0,08 €	20%	0,48
Verre à vin en dur	par personne	0,40 €	0,08 €	20%	0,48
Ffide à champagne en dur	par personne	0,40 €	0,08 €	20%	0,48
Assiette jetable	par personne	0,15 €	0,03 €	20%	0,18
Kit couverts en dur standard (couteau, fourchette et cuillère, cuillère à entremet)	par personne	0,80 €	0,16 €	20%	0,96
Kit couverts en dur spéciaux : (mini cuillère, mini fourchettes... à préciser, le cas échéant)	par personne	0,80 €	0,16 €	20%	0,96
vaisselle en dur (verres, assiettes et couverts)	par personne	5,00 €	1,00 €	20%	6,00
nappe et serviettes en tissus	par personne	5,00 €	1,00 €	20%	6,00
Chemise de table	prix au mètre	15,00 €	3,00 €	20%	18,00
Sac poubelle	le sac	0,15 €	0,03 €	20%	0,18
décor floral	forfait	400,00 €	80,00 €	20%	480,00
Décoration de la salle (à détailler le cas échéant)	prix unitaire	400,00 €	80,00 €	20%	480,00
Location d'équipements (à préciser, le cas échéant) ex : rehausseur	prix unitaire	15,00 €	3,00 €	20%	18,00
moblier - table	forfait 10 tables	500,00 €	100,00 €	20%	600,00
moblier - chaise	forfait 10 chaises	70,00 €	14,00 €	20%	84,00
service - base chef cuisinier	taux horaire en présentiel	37,00 €	7,40 €	20%	44,40
service - base serveur	taux horaire en présentiel	34,00 €	6,80 €	20%	40,80

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 plafond indiqués ci-dessus.

Nom et adresse de la société :	Mac:Amande
A Courbevoie	le 13 Septembre 2017
Nom et signature du Représentant ayant le pouvoir d'engager la société : Mr Thierry SERRE, Gérant Cachet : MACAMANDE 10, Villa des Fleurs 92400 Courbevoie Tél. 01 47 86 37 60 RCS Nanterre B 349 956 284	

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 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 "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 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..

1^{ère} formule

6 Pièces Salées

- Canapé Asperges, Concombre et Poivron Rôti
- P'tit Chou Petits Légumes Croquants et Œuf de Caille Poêlé
- Navette Thon aux Aromates
- Cannelloni de Courgette au Crabe, Chantilly aux Perles d'Avruga
- Bateau de Courgette, Champignon, Tartare de - Tomate et Chorizo
- Poire de Chine au Fromage Frais

3 Pièces Sucrées

- Dôme au Chocolat
- Mac'Adam aux Fruits Rouges
- Brochette de Fruits Frais

2^{ème} formule

6 Pièces Salées

- Mini Sandwiches Poulet Cruautés
- Mignardises Brie au Sésame
- Nem de Légumes de Printemps au Chorizo
- Aumônière de Tarama, Chapeau de Saumon Fumé et Aneth
- Rouleau de Gambas parfumé à l'Armoricaine
- Poire de Chine au Fromage Frais

3 Pièces Sucrées

- Crêpe Forêt Noire
- Cheese Cake à la Mangue
- Macaron à la Framboise

3^{ème} formule

6 Pièces Salées

- Canapé Magret de Canard, Chutney de Pommes et Figues Confites
- Brochette de Tomate Croquante au Thon, Feuille de Menthe
- Mini Tortilla Guacamole et Crevette
- Jambon de Parme, Mozzarella et Pousse d'Épinard
- Macarons de Légumes aux Champignons
- Navettes Carpaccio de Bœuf, Parmesan, Roquette et Pesto

3 Pièces Sucrées

- Baba Rubik's Cube parfumé aux Fruits de la Passion
- Délice au Citron Vert Confit
- Macaron Caramel Beurre Salé

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

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 themmos;
- 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

- 10 Pièces Salées**
- Canapé Filet de Dinde au Paprika, Tomate Séchée
 - Mini-Viennois Veau façon Vitello Tomato (équivalent à 2 pièces)
 - Salade Bodega à l'Italienne (équivalent à 4 pièces)
 - Risotto d'Asperge, Jambon Cru et Chutney de Fruits
 - Duo de Carotte au Crabe et Pois Gourmand
 - Brochette de Saumon Fumé et Herbes Fraîches
- 6 Pièces Sucrées**
- Verrine de Tiramisu à l'Italienne (équivalent à 2 pièces)
 - Mini Polonaise à l'Ancienne
 - Brochette de fruits Frais
 - Macarons Citron
 - Sablé aux Fruits

2^{ème} formule

- 10 Pièces Salées**
- Canapé Crevette au Citron Confit, Poivron Rouge Caramélisé, Feuille d'Epinard
 - Chou Coco, Foie Gras et Magret de Canard
 - Dégustation Pan Bagnat (équivalent à 3 pièces)
 - Marbré de Betterave au Foie Gras
 - Navette Chèvre et Courgette
 - Verrine Tomate au basilic, Ricotta et Asperge (équivalent à 3 pièces)
- 6 Pièces Sucrées**
- Brochette de Fruits Frais
 - Macarons Chocolat Taille Lunch (équivalent à 3 pièces)
 - Crêpe aux Pommes et Caramel au Beurre Salé
 - Choux à la Vanille

3^{ème} formule

- 10 Pièces Salées**
- Canapé Filet d'Agneau au Thym, Concassé de Champignons et Courgettes Grillées
 - Brochette de Pêche Rôtie et Magret de Canard
 - Verrines Anti-Pasti de Thon à la Coriandre (équivalent à 3 pièces)
 - Toastinette de Pain d'Épice et Foie Gras (équivalent à 3 pièces)
 - Mignardises au Brie
 - Brochette de Pétoncle et Pousse d'Epinard
- 6 Pièces Sucrées**
- Eclair à la Pistache de Sicile (équivalent à 3 pièces)
 - Dentelle Croustillante, Mousse Chocolat le Jivara
 - Clafoutis Cerise à l'Ancienne, Crème Chiboust
 - Chesse Cake à la Mangue

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

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

Assortiments d'entrées (3-4)
 Salade Méchouia au thon
 Carpaccio de Tomate et Mozzarella Di Buffala
 Terrine de Légumes, Coulis de Tomates Fraîches

Plats : 1 poisson et 1 viande
 Dos de Saumon et Taboulé aux Agrumes
 Filet d'Agneau Rôti au Thym, Antipasti de Légumes

Plateaux de Fromages (30g par personne)

Assortiment de Desserts (2-3)
 Tarte aux Fraises
 Ile Flottante, Crème à la Vanille de Bourbon
 Crumble Pomme/ Pêche

2^{ème} formule

Assortiments d'entrées (3-4)
 Salade de Gambas
 Antipasti de Légumes
 Carpaccio de Bœuf, Parmesan et Roquette

Plats : 1 poisson et 1 viande
 Filet de Cabillaud Glacé au Citron, Haricots Verts et Champignons
 Grenadin de Veau, Penne aux Petits Légumes

Plateaux de Fromages (30g par personne)

Assortiment de Desserts (2-3)
 Tarte aux Abricots
 Clafoutis aux Cerises
 Vrai Tiramisu Italien

3^{ème} formule

Assortiments d'entrées (3-4)
 Aubergine Rôtie à la Plancha et Feta
 Tartare d'Avocat aux Crevettes
 Salade de Lentilles et Magret de Canard

Plats : 1 poisson et 1 viande
 Dos de Saumon aux Herbes Fraîches, Légumes Croquants
 Médaillon de Poulet de Bresse, Nouilles Chinoises

Plateaux de Fromages (30g par personne)

Assortiment de Desserts (2-3)
 Tarte aux Poires
 Finger au Chocolat
 Salade Fruits Frais parfumé au Jus de Passion

D : BUFFETS CHAUDS "GAMME SUPERIEURE"

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

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

<u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Salade Méchouia au thon Carpaccio de Tomate et Mozzarella Di Buffala Terrine de Légumes, Coulis de Tomates Fraîches <u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Blanquette de Veau à l'Ancienne Dos de Saumon, Sauce Crustacées Légumes du Moment <u>Plateaux de Fromages</u> <u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Fraises Ile Flottante, Crème à la Vanille de Bourbon Crumble Pomme/ Pêche
--

2^{ème} formule

<u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Salade de Gambas Antipasti de Légumes Carpaccio de Bœuf, Parnesan et Roquette <u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Parmentier de Canard, Jus Corsé Dos de Cabillaud, Risotto au Lait de Coco, Crémé de Poivron <u>Plateaux de Fromages</u> <u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Abricots Clafoutis aux Cerises Vrai Tiramisu Italien

3^{ème} formule

<u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Aubergine Rôtie à la Plancha et Feta Tartare d'Avocat aux Crevettes Salade de Lentilles et Magret de Canard <u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Filet de Flétan aux Petits Légumes de Saison Tajine de Sot - l'y - Laisse à l'Oriental <u>Plateaux de Fromages</u> <u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Poires Finger au Chocolat Salade Fruits Frais parfumé au Jus de Passion

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

*Le 13.05.17
 M. THIÉRY SERRÉ, Gérant*

MACCAMANDE
 signifié en tant que
 92400 Courbevoie
 Tél. 01 47 88 37 60
 RCS Nanterre B 349 956 282



