

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.

LC

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 par personne dont : Canapé mousson de canard Tapas pâté de campagne et cornichon Mini brochette d'antipasti Croustade tomate et olive Navette rillette de saumon Sablé breton au parmesan 3 pièces sucrées par personne dont : Eclair chocolat Tartelette citron Macaron framboise
--

2^{ème} formule (sans porc)

6 pièces salées par personne dont : Canapé mozzarella et pesto Tapas concassé de tomate et olive Mini brochette de thon au citron vert Croustade pissaladière Navette volaille cressonnette Allumette au comté 3 pièces sucrées par personne dont : Opéra Chou à la vanille Tartelette framboises

3^{ème} formule (Végétarienne)

6 pièces salées par personne dont : Canapé concombre et cœur de palmier Tapas œuf de caille cerisette Mini brochette de comté et raisin Croustade mascarpone Navette au fromage frais et fines herbes Spirale feuilletée provençal 3 pièces sucrées par personne dont : Chou au chocolat Tartelette fraise Macaron pistache

NB : Minimum de commande : 10 personnes / Un mixte entre les formules est possible

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



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, succettes, ramequins, verrines, etc...

1^{ère} formule

10 pièces salées par personne dont :

Canapé roquefort et noix
Canapé tapenade d'olive et jambon cru
Tapas dôme de rillettes du Mans
Croustade saumon fumé
Feuilleté provençal
Cuillère palet de polenta, chèvre betterave
Brochette d'agneau au curry
Coupelle crème de curry, émincé de volaille
Mini brochette tomate, mozzarella
Bille de chèvre et raisin
Pain surprise charcuterie (50 mini sandwiches)
6 pièces sucrées par personne dont :
Eclair chocolat, Opéra, Tartelette citron,
Macaron aux framboises, Pomponette au
sirop d'agrumes, Diamant

2^{ème} formule (sans porc)

10 pièces salées par personne dont :

Canapé taranna au suc de betterave
Canapé tapenade d'artichaut et magret fumé
Tapas pimientos del piquillo
Croustade concassé de tomate, thon
Coupelle crème de mangue, saumon fumé
Mini brochette volaille miel et soja
Baby tomate au chèvre frais et pistache
Brochette de saumon fumé
Cuillère Œuf de caille, brunoise de légumes
Navette fromage frais aux herbes
Pain surprise fromages (50 mini sandwiches)
6 pièces sucrées par personne dont :
Eclair au café, Tartelette framboises,
Tartelette citron meringuée, Financier,
Macaron vanille, Brochette de fruits

3^{ème} formule (Végétarienne)

10 pièces salées par personne dont :

Canapé asperge et œuf de caille
Canapé purée de tomates confites et parmesan
Tapas médaillon de chèvre et sésame
Croustade tomate, mozzarella et basilic
Coupelle de betterave et sa chantilly
Mini brochette d'antipasti
Palet de carotte violette et gelée de carotte jaune
Peti chou au fromage
Navette de brunoise de légumes
Verrine de concombre tzatziki
Fondue Végétarienne (50 à 100 dips de crudités)
6 pièces sucrées par personne dont :
Choux praliné, Tartelette fraises, Macaron
pistache, Eclair chocolat, Tartelette citron,
Damier

NB : Minimum de commande : 10 personnes /

Un mixte entre les formules est possible

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



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	2 ^{ème} formule (sans porc)	3 ^{ème} formule (Végétarienne)
Salade de betterave et orange sanguine Eventail de rosette et coppa * * * Supreme de volaille, sauce moutarde graines Salade de carottes rôties Filet de cabillaud citronné sauce fines herbes Salade de pommes de terre, tomates, aubergines, oignons doux * * * Coulommier (portion individuelle) Pain pavé tranché * * * 2 demi desserts par personne : Tartelette feuilletée aux pommes Eclair au chocolat	Salade méli-mélo de tomates Toast de fromages frais, mesclun de salades * * * Eventail de rôti de bœuf, sauce cocktail Salade de choux fleur au cumin Côtelette de saumon sauce fines herbes Salade de pâtes, tomates confites, copeaux de parmesan, petits pois * * * Bûche de chèvre (portion individuelle) Pain pavé tranché * * * 2 demi desserts par personne : Crumble aux fruits (selon saison) Royal chocolat	Salade Grecque (salade iceberg, concombre, Fêta, oignons, olives) Clafoutis aux champignons * * * Palet de polenta aux herbes Salade de macédoine de légumes Pané de courgettes Salade de taboulé aux fruits (raisin, pomme) * * * Emmental (portion individuelle) Pain pavé tranché * * * 2 demi desserts par personne : Tartelette au citron Salade de fruits

**NB : Minimum de commande : 12 personnes /
Un mixte entre les formules est possible**

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



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 de taboulé à la menthe fraîche
Eventail de rosette et coppa
* * * Plat chaud (en 1/2 part)
Agneau façon Thai aux fruits secs, riz parfumé
Dos de saumon grillé au lait de coco, poêlée de légumes au wok et soja
* * *
Coulommier (portion individuelle)
Pain pavé tranché
* * *
2 demi desserts par personne :
Tartelette feuilletée aux fruits (selon la saison)
Opéra

2^{ème} formule (sans porc)

Salade Antoinette (choux blanc, carotte râpée, raisin sec, mayonnaise)
Bodega de concombre, crème et copeaux de saumon fumé
* * * Plat chaud (en 1/2 part)
Bœuf bourguignon, poêlée de champignons et tagliatelles fraîches
Dôme de brandade de morue (saladier de verdurette)
* * *
Bûche de chèvre (portion individuelle)
Pain pavé tranché
* * *
2 demi desserts par personne :
Salade de fruits
Eclair vanille

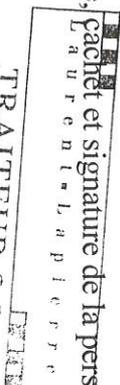
3^{ème} formule (sans porc)

Salade fraîcheur (choux verts, trévises, raisins secs, noix, carottes râpées, fenouil)
Tomates soufflées au chèvre frais
* * * Plat chaud (en 1/2 part)
Fricassée de volaille aux épices, semoule aux petits légumes
Filet de lieu en croûte d'herbes, gratin de courgettes
* * *
Emmental (portion individuelle)
Pain pavé tranché
* * *
2 demi desserts par personne :
Tartelette citron meringuée
Paris Brest

**NB : Minimum de commande : 12 personnes /
Un mixte entre les formules est possible**

Nanterre, le 18/09

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



TRAITEUR 2 L

SARL des Traiteurs de Paris, Ouest Nanterre la Défense.

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

www.traiteur2l.fr

Siret 403 722 952 0003 - APE 5621Z - TVA 9640372552



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

Vins rosés

Bordeaux Château Haut Rian 7,20 €

Crémant

Crémant de Loire ou d'Alsace 13,00 €

Champagnes

Champagne Devillers & Fils, brut 22,00 €
 Champagne R de Ruinat, brut 38,00 €

Cidre

Cidre bouché, brut 6,00 €

Divers

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

SOCIETE :

TAUX DE MAJORATION DIMANCHE :

ANNEXE 1 A L'ACTE D'ENGAGEMENT

Marché subséquent n°4 2018-034 : Prestations de traiteurs pour l'ensemble des services de l'université Paris Nanterre

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, 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, nappe 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
DE 10 à 15 PERSONNES*	12,90	10%	14,19
DE 16 à 50 PERSONNES	12,75	10%	14,03
AU DELA DE 50 PERSONNES	12,20	10%	13,42

* Minimum de 10 personnes

LC

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, brochettes, 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
DE 10 à 15 PERSONNES	20,90	10%	22,99
DE 16 à 50 PERSONNES	20,75	10%	22,83
AU DELA DE 50 PERSONNES	20,30	10%	22,33

* Minimum de 10 personnes

Le

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
DE 12 à 15 PERSONNES	22,50	10%	24,75
DE 16 à 50 PERSONNES	22,00	10%	24,20
AU DELA DE 50 PERSONNES	21,60	10%	23,76

* Minimum de 12 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)

	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € H.T.	T.V.A	PRIX UNITAIRE PAR PERSONNE - € TTC
DE 12 à 15 PERSONNES	25,00	10%	27,50
DE 16 à 50 PERSONNES	24,40	10%	26,84
AU DELA DE 50 PERSONNES	24,00	10%	26,40

* Minimum de 12 personnes

CC

PRESTATION A LA CARTE

	PRIX UNITAIRE PLAFOND € H.T.	T.V.A	PRIX UNITAIRE PLAFOND € TTC
assortiment de canapés	6 pièces par personne	10%	6,55
assortiment de mini pizzas	6 pièces par personne	10%	6,05
assortiment de mini brochettes	6 pièces par personne	10%	7,48
assortiment de feuilletés	6 pièces par personne	10%	5,61
assortiment d' anchoïades	6 pièces par personne	10%	5,83
Pain surprise saumon fumé OU Jambon cru	50 mini sandwiches	10%	46,20
Pain surprise Fromage ou Charcuterie	50 mini sandwiches	10%	38,50
1 cake salé (olives ou fromage ou oignons/lardons)	500 g (8 parts environ)	10%	18,59
crudités (carottes râpées ou concombre crème ou coleslaw ou betterave/noix)	la part de 150g	10%	2,75
salades composées : piémontaise, végétarienne, italienne, grecque ou mini pâtes/tomates/ciboullette	le kilo (4 à 5 pers)	10%	19,80
assortiment de charcuterie	5 pièces par personne	10%	4,95
assortiment de viandes froides (en éventail au choix : volaille, bœuf, agneau, veau ou porc)	6 pièces par personne (environ 80g/pers)	10%	6,16
assortiments de mets à base de poisson : mini brochettes saumon, lotte ou thon	3 pièces par personne	10%	5,17
mini macarons	3 par personne	10%	3,19
mignardises	3 par personne	10%	3,19
assortiments de chocolats	5 par personne	10%	6,82
fruits frais	1 par personne	10%	1,27
Brochette de fruits (3 fruits ou morceaux de fruits par brochette)	la brochette	10%	1,60
Galette des rois à la framipane	10 à 12 personnes	10%	44,00
Galette des rois aux pommes	10 à 12 personnes	10%	41,80

CC

cc

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 1,5 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 1,25 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	8,2	20%	9,84
vin rouge Bordeaux Château Haut Rian "Cuvée Prestige"	la bouteille de 75 cl	13	20%	15,60
vin blanc Bordeaux Château Haut Rian Entée deux mers	la bouteille de 75 cl	7,2	20%	8,64
vin blanc Bordeaux Château Haut Rian Excellence	la bouteille de 75 cl	13	20%	15,60
champagne Devillers & fils, brut	la bouteille de 75 cl	7,2	20%	8,64
Champagne R de Ruinat	la bouteille de 75 cl	22,00	20%	26,40
crémant d'Alsace ou de Loire	la bouteille de 75 cl	38,00	20%	45,60
vasque avec glace pilée (8 kg)	la bouteille de 75 cl	13,00	20%	15,60
Seau à champagne (location)	prix unitaire	25,00	20%	30,00
Glace à rafraîchir (sac de 20 kg)	prix unitaire	18,00	20%	21,60
	prix unitaire	25,00	20%	30,00

Forfait vaisselle jetable (verre, tasse, assiette, serviette en papier, couverts)	par personne	1,90	20%	2,28
Kit vaisselle en location (verres, assiettes et couverts)	par personne	2,95	20%	3,54
Kit Verres en location : 1,5 flûtes + 1 verre à soft par personne	par personne	1,85	20%	2,22
Verre jetable	par personne	0,30	20%	0,36
Verre à vin jetable	par personne	0,30	20%	0,36
Flûte à champagne jetable	par personne	/	20%	
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%	
Kit couverts jetables standard (couteau, fourchette et cuillère à entremet)	par personne	0,40	20%	0,48
Kit couverts jetables spéciaux : 1 mini cuillère + 1 mini fourchette par personne	par personne	0,30	20%	0,36
Nappage jetable en papier	prix au mètre	3,15	20%	3,78
nappage et serviettes en tissus	par personne	4,80	20%	5,76
Serviette jetable en papier	par personne	offert	20%	
Sac poubelle	le sac	1,10	20%	1,32

CC

Chemin de table	prix au mètre	/	20%	
Décoration de la salle (à détailler le cas échéant)	prix unitaire	/	20%	
Location d'éléments (à préciser, le cas échéant) ex : rehausseur	prix unitaire	/	20%	
décor floral : bouquet de table	forfait	35,00	20%	42,00
décor floral : bouquet de Buffet	forfait	80,00	20%	96,00
mobilier - table	forfait 10 tables 150cm	200,00	20%	240,00
Nappe coton blanc pour table 150cm	forfait 10 nappes 150cm	190,00	20%	228,00
mobilier - chaises	forfait 10 chaises	70,00	20%	84,00
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 plafond indiqués ci-dessus.

Nom et adresse de la société :
 TRAITEUR 21 LAURENT LAPIERRE
 2 RUE DU MARCHE 92000 NANTERRE

A NANTERRE le 18 septembre 2018

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

Cachet : 

TRAITEUR 21
 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.traiteur21.fr

Siret 403 722 952 00001 - APE 5612 - TVA 06 403722952 19