

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 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

<p><u>6 Pièces Salées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Canapé Caviar de tomates - P'tit Chou Petits Légumes Croquants et Œuf de Caille Poêlé - Bun's crudités - 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 <p><u>3 Pièces Sucrées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartelette chocolat poudrée pistache - Mini sablé caramélisé aux poires thaï rôties - Brochette de Fruits Frais
--

2^{ème} formule

<p><u>6 Pièces Salées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Sandwiches Poulet Crudités - Mignardises Brie au Sésame - Nœn de Légumes de Printemps au Chorizo - Aumônière de Tarama, Chapeau de Saumon Fumé et Aneth - Rouleau de Gambas parfumé à l'Armoricaine - Sablé au curry et tarama blanc <p><u>3 Pièces Sucrées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fondant au chocolat comme un brownie - Cheese Cake citron et spéculos - Macaron à la Framboise
--

3^{ème} formule

<p><u>6 Pièces Salées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Canapé chèvre frais et raisin fruité - Brochette de Canard laqué, ananas caramélisé - 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 <p><u>3 Pièces Sucrées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini Baba Framboise - Délice au Citron Vert Confit - Macaron Caramel Beurre Salé
--

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

MACAMANDÉ

13/12/2018

des services de l'Université Paris Nanterre

92400 Courbevoie

Tél. 01 47 88 37 60

RCS Nanterre B 349 956 284

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

<p>10 Pièces Salées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bouchée de viande de grisons aux mendiants - Mini-Viennois Poulet au curry (équivalent à 2 pièces) - Salade Bodega raviole de Romans à la crème de thym copeaux de parmesan (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 <p>6 Pièces Sucrées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verrine de Tiramisu à l'Italienne (équivalent à 2 pièces) - Coque pistache aux fruits rouges et menthe citronnée - Brochette de fruits Frais - Macarons assortis
--

2^{ème} formule

<p>10 Pièces Salées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Millefeuilles de polenta aux pois cassés et magret rôti aux airelles - Fondant de piquillos et croustille de chorizo - Burger de Pain noir au saumon (équivalent à 3 pièces) - Mille-feuille pain d'épices et foie gras - Navette Chèvre et Courgette - Verrine de crème de courgette à l'estragon (équivalent à 3 pièces) <p>6 Pièces Sucrées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brochette de Fruits Frais - Macarons Chocolat Taille Lunch (équivalent à 3 pièces) - Petit entremet mangue et fruits de la passion - Choux Caramel et beurre salé
--

3^{ème} formule

<p>10 Pièces Salées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Canapé Filet d'Agnneau au Thym, Concassé de Champignons et Courgettes Grillées - Brochette de Pêche Rôtie et Magret de Canard - Verrines de guacamole et gambas marinées (équivalent à 3 pièces) - Moricette d'agneau aux herbes fraîches (équivalent à 3 pièces) - Mignardises au Brie - Brochette de Pétoncle et Pousse d'Épinard <p>6 Pièces Sucrées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eclair Lunch (équivalent à 3 pièces) - Fondant à l'orange et gingembre confit - Clafoutis Cerise à l'Ancienne, Crème Chiboust - Cheese Cake au chocolat et gingembre confit

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

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

MACAMANDE
 10, Villa des Héris
 92400 Courbevoie
 Tél. 01 47 88 37 60
 RCS Nanterre B 349 956 284

19/11/2018


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

<p><u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Salade Antipasti de légumes, mozzarella au basilic rouge Carpaccio de Bar, copeaux de fenouil aux cinq baies Terrine de Volaille marinée au chèvre frais et jeunes pousses d'épinard</p> <p><u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Rôti de veau braisé à la caponata de courgette Filet de bar plancha légumes à la provençale</p> <p><u>Plateaux de Fromages (30g par personne)</u></p> <p><u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Fruits de saison Cheese cake caramel beurre salé, crème fouettée légère</p>

2^{ème} formule

<p><u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Salade de Gourmande de Haricot verts aux échalotes Salade thaï de gambas et vermicelles, cacahuètes torréfiées et coriandre Carpaccio de Bœuf, Parmesan et Roquette</p> <p><u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Filet de Cabillaud Glacé au Citron, Haricots Verts et Champignons Taki de thon rouge aux trois sésames, salade de mâche au balsamique</p> <p><u>Plateaux de Fromages (30g par personne)</u></p> <p><u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Abricots Clafoutis aux Cerises Vrai Tiramisu Italien</p>

3^{ème} formule

<p><u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Salade croquante aux écrevisses marinées à la mangue et avocat Panna cotta d'asperges vertes, petite gelée de tomates confites Pressé de légumes au parmesan, gaspacho de tomates</p> <p><u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Dos de Saumon aux Herbes Fraîches, Tagliatelles aux petits Légumes Emincé de volaille marinée au citron confit, et coriandre fraîche</p> <p><u>Plateaux de Fromages (30g par personne)</u></p> <p><u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Poires Finger au Chocolat Salade Fruits Frais parfumé au Jus de Passion</p>

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

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

92 Avenue des Fleurs
92700 COULDERNS
Tél. 01 47 88 37 33
RCS Nanterre B 349 4284

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

<p><u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Tartare de saumon au citron vert et pommes granny, copeaux de fenouil Céviché de dorade à la mangue et citron vert, tuile de lotus Tomates fondantes à la ricotta</p> <p><u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Moussaka de bœuf aux aubergines confites, coulis de tomate Dos de Saumon à la vanille, tagliatelles de légumes croquants</p> <p><u>Plateaux de Fromages</u></p> <p><u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Fraises Fontainebleau aux zestes confits de combava Crumble Pomme fondante aux raisins</p>

2^{ème} formule

<p><u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Tian de légumes provençaux au romarin Salade de rattes et copeaux de radis rose, pesto de roquette Emincé de concombre à la crème de menthe citronnée</p> <p><u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Filet de canette poêlé, écrasé de panais et topinambours à l'huile de d'olive Filet de Dorade grillé au piment d'Espelette, tatin de tomates confites marinées</p> <p><u>Plateaux de Fromages</u></p> <p><u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Abricots Clafoutis aux Cerises Vrai Tiramisu Italien</p>

3^{ème} formule

<p><u>Assortiments d'entrées (3-4)</u> Penne rigate al dente au basilic rouge et pignons torréfiés Fondant de foie gras aux pommes vertes, chutney de raisins Antipasti de légumes confits et fondants crème de balsamique</p> <p><u>Plats : 1 poisson et 1 viande</u> Brochette de saumon à la vanille, Risotto aux petits pois et fèves vertes Suprême de volaille aux morilles, taglioni al dente</p> <p><u>Plateaux de Fromages</u></p> <p><u>Assortiment de Desserts (2-3)</u> Tarte aux Poires Finger au Chocolat Salade Fruits Frais parfumé au Jus de Passion</p>

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

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



18/09/2018

ANNEXE FINANCIERE 1 A LAE

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

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 ;
- 1/2 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 DINAIRES "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 ;
- 1/2 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 tartellettes 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	21,90 €	10%	2,98 €	32,78 €
AU DELA DE 50 PERSONNES	21,90 €	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 tartellettes 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	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 €
eau gazeuse	la canette 33 cl	1,00 €	10%	0,10 €	1,10 €
	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 €

café (accompagné de sucre)	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 €
the (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 blanc	la bouteille de 75 cl	18,00 €	20%	3,60 €	21,60 €
	la bouteille de 75 cl	18,00 €	20%	3,60 €	21,60 €
champagne	la bouteille de 75 cl	24,00 €	20%	4,80 €	28,80 €
	la bouteille de 75 cl	24,00 €	20%	4,80 €	28,80 €
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 €	20%	1,40 €	8,40 €
Verre en dur	par personne	0,40 €	20%	0,08 €	0,48 €
Verre à vin en dur	par personne	0,40 €	20%	0,08 €	0,48 €
Flûte à champagne en dur	par personne	0,40 €	20%	0,08 €	0,48 €
Assiette jetable	par personne	0,15 €	20%	0,03 €	0,18 €
Kit couverts en dur standard (couteau, fourchette et cuillère, cuillère à entremet)	par personne	0,80 €	20%	0,16 €	0,96 €
Kit couverts en dur spéciaux : (mini cuillère, mini fourchettes.. à préciser, le cas échéant)	par personne	0,80 €	20%	0,16 €	0,96 €
vaisselle en dur (verres, assiettes et couverts)	par personne	5,00 €	20%	1,00 €	6,00 €
nappage et serviettes en tissus	par personne	5,00 €	20%	1,00 €	6,00 €
Chemin de table	par mètre	15,00 €	20%	3,00 €	18,00 €
Sac poubelle	le sac	0,15 €	20%	0,03 €	0,18 €
décor floral	forfait	400,00 €	20%	80,00 €	480,00 €
Décoration de la salle (à détailler le cas échéant)	par personne	400,00 €	20%	80,00 €	480,00 €
Location d'éléments (à préciser, le cas échéant) ex : rehausseur	par personne	15,00 €	20%	3,00 €	18,00 €
mobilier - table	forfait 10 tables	500,00 €	20%	100,00 €	600,00 €
mobilier - chaise	forfait 10 chaises	70,00 €	20%	14,00 €	84,00 €
service - basé chef cuisinier	taux horaire en présentiel	37,00 €	20%	7,40 €	44,40 €

Université PCI Senechal base serveur <small>11 All. Calonne</small> Bureau des marchés publics	taux horaire en présentiel	34,00 €	20%	6,80 €	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 18 Septembre 2018

Nom et signature du Représentant ayant le pouvoir d'engager la société :
 Guillaume CHOTARD, Gérant
 Cachet :

MACAMANDE
 10, VILLE DES HEURS,
 92400 COURBEVOIE
 Tél. 01 47 88 37 60
 RCS Nanterre B 549 956 284

NOTRE CARTE DES BOISSONS

<p>Champagne</p> <p>Champagne Serge Mathieu Prestige</p>	<p>Vin Blanc</p> <p>Chablis "Domaine Christian Moreau" Côte du Rhône, Vignier Maison Delas, 2015 Macon Fuisse, "Domaine Christian Moreau"</p>	<p>Vin Rosé</p> <p>Côte de Provence, Les Jolies Filles</p>	<p>Vin Rouge</p> <p>Château Esprit de Château Lassale Graves Haute Côtes de Beaune, "Domaine Aegerter" Château Tournefeuille, Jalande de Pomerol "rosalcy"</p>	<p>Soft</p> <p>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 Granini 1l Jus de Pomme Granini 1l Jus Multivitamine Granini 1l Jus d'Ananas Granini 1l Jus de Raisins Granini 1l Jus de Pamplemousse Granini 1l</p>
---	--	---	---	--

