

ASSOCIATION POSTGRESQLFR

44000 NANTES

A l'attention de Monsieur LARDIERE Sebastien

Tel : 0609628425

Mail :



Notre Offre de restauration détaillée selon votre programme

Votre Pause-Café d'accueil du Jeudi 13 Juin 2013 à :
Prestation prévue à partir de 09h00 pour 100 personnes

Votre Pause-Café du Jeudi 13 Juin 2013 à :
Prestation prévue à partir de 11h00 pour 100 personnes

Votre Cocktail Déjeunatoire du Jeudi 13 Juin 2013 à :
Prestation prévue à partir de 12h30 pour 100 personnes

Votre Pause-Café du Jeudi 13 Juin 2013 à :
Prestation prévue à partir de 16h00 pour 100 personnes

Soucieux de nous inscrire dans une démarche Eco-responsable, nous nous engageons à vous servir des produits de saison issus dans la mesure du possible de producteurs locaux. Le développement Durable est notre préoccupation quotidienne et tout en vous garantissant un service de qualité et sur mesure, nous tenons à ce que notre activité impacte le moins possible l'avenir de notre planète.

« Donner du sens à votre goût »

La Maison Hebel et son engagement dans le développement durable

La Maison Hebel, l'un des leaders de l'organisation de réceptions dans le Grand Ouest depuis 40 ans s'engage fortement en matière de Développement Durable.

Au quotidien, toute l'équipe prend désormais en compte les critères d'éco-efficacité dans l'étude et mise en œuvre de ses prestations.

Nos engagements s'articulent autour de trois grands axes : les engagements dans le domaine social et sociétal, l'éco-conception des produits et les engagements environnementaux se traduisant par des actions concrètes.

Les engagements dans le domaine social et sociétal

La Maison Hebel dans sa démarche d'Entreprise Responsable s'engage à respecter l'ensemble des parties prenantes. En février 2011, l'entreprise a signé la Charte de la Diversité confirmant la promotion et le respect de la diversité dans ses effectifs. Depuis plusieurs années la société accueille des jeunes en formation, des personnes à handicap, intègre la parité homme/femme, les origines ethniques et une grande mixité culturelle. Le développement de l'autonomie à chaque poste et les formations du personnel font partie intégrante de la politique de l'entreprise.

L'éco-conception des produits

Notre nouvelle offre éco-conçue permet d'économiser la matière première, réduire l'impact sur l'environnement, limiter le temps et la pénibilité du travail tout en gardant la qualité gustative et visuelle des produits (ex. nouveau pain surprise, concept Vice versa). Nous intégrons au sein de nos menus, des produits de saison issus de producteurs locaux, (signature de la charte de développement durable « Le sens du goût » avec des principaux fournisseurs). Dans nos pièces cocktails, les contenants en plastique ont été remplacés par des supports naturels et comestibles afin de limiter le volume de déchets liés à notre activité. Nous proposons aux clients de réaliser le Carbone Menu pour calculer l'impact de leur manifestation sur l'environnement.

Quelques-uns de nos engagements environnementaux

La Maison Hebel accompagnée par le cabinet le Geste Eco Conseil a réalisé son Bilan Carbone validé par l'ADEME. Cette démarche nous a permis d'établir le plan d'actions en faveur de la protection de l'environnement. Aujourd'hui nous développons le tri sélectif avancé sur notre site de production (verre, valorisable et non valorisable, investissement dans le compacteur de cartons). Nous avons effectué un large travail sur la réduction du suremballage, nos plateaux repas sont 100% biodégradables et les sangles ont remplacé le film étirable des palettes. Afin de réduire au maximum l'émission du CO2 nous mutualisons également nos transports et formons notre personnel à l'éco-conduite.

Mars 2011 : La Maison Hebel est récompensée par le Trophée National du Développement Durable décerné par l'Ordre des Experts Comptables dans la catégorie de la «Meilleure démarche RSE».

Avril 2011 : La Maison Hebel est récompensée par le Trophée Régional du Développement Durable Pays de la Loire dans la catégorie PME

Octobre 2011 : La Maison Hebel est labellisée LUCIE aligné sur la norme ISO 26000



Pause-Café d'Accueil du Jeudi 13 Juin 2013 à partir de 09h00

100 CAFE D'ACCUEIL VIENNOISERIES

5,96 € HT
6,38 € TTC

596,18 € HT
637,91 € TTC

Boulangerie/viennoiseries

- Mini croissant
- Mini pain aux raisins
- Mini pain chocolat

Boissons Chaudes

- Café
- Thé

LES BOISSONS

Boissons Soft

- 7 Jus d'Orange 1 litre
- 7 Jus de Pamplemousse 1 litre
- 5 Plancoet (litre)

LE MATERIEL DE SERVICE

Livré le : Jeudi 13 Juin avant 8h00

Repris le : Jeudi 13 Juin après 18h00

Couverts, Porcelaine, Verrerie, Matériel Electrique, Fournitures jetables...

LE PERSONNEL DE SERVICE

Pour votre évènement, nous prévoyons la briade suivante :

- 1 Maître d'Hôtel
- 1 Serveur(se)

Pause-Café d'accueil 9h00 - **Total général HT 596,18 €**

TVA 7 % 41,73 €

Total général TTC 637,91 €



100 PAUSE CAFE GOURMANDE

5,59 € HT
5,98 € TTC

558,63 € HT
597,74 € TTC

Fours moëlleux

Financier
Madeleine au miel d'Acacia
Brownies

Boissons Chaudes

Café
Thé

LES BOISSONS

Boissons Soft

7 Jus d'orange 1 litre
7 Jus de Pomme 1 litre
10 Plancoet (litre)

LE MATERIEL DE SERVICE

Livré le : Jeudi 13 Juin avant 8h00

Repris le : Jeudi 13 Juin après 18h00

Couverts, Porcelaine, Verrerie, Matériel Electrique, Fournitures jetables...

LE PERSONNEL DE SERVICE

Pour votre évènement, nous prévoyons la brigade suivante :

1 Maître d'Hôtel
1 Serveur(se)

Pause-Café 11h00 - **Total général HT 558,63 €**

TVA 7 % 39,10 €

Total général TTC 597,73 €



100 COCKTAIL DECOUVERTE

28,60 € HT
30,90 € TTC

2 860,00 € HT
3 090,03 € TTC

Sur une base de 16 pièces par personne, dont 3 pièces chaudes par convive et 4 pièces sucrées

Canapés

Bariolé de speck sur pain noir, crème de meaux
Emincé de Saint Jacques crème ciboulette et tomate confite
Finger de saumon fumé au beurre citronné, asperge verte et caviar avruga
Forêt noire au chèvre frais, asperge verte et tomate confite
Pain tomate, crème fromagère, tomate grenaille et olive

Mini-brochettes

Brochette coppa et abricot au Somport
Brochette de gambas au pamplemousse et gingembre
Brochette de saumon fumé grenaille et oeuf de saumon
Morbier chutney de figues et noisette

Maraîchers

Courgette lanière confite et gambas safranée
Millefeuille de carotte à la crème de bacon et tomate grenaille
Tomate grappe à la crème de chèvre au parfum épicé et olive riviera
Millefeuille de céleri branche à la crème d'olive

Sandwich/brioche/pain surprise

Navette au jambon et emmental grand cru
Navette aux légumes du soleil marinés
Mini sandwich viennoise et saumon fumé

Cuillères salées

Tartare de lieu jaune & fleur de sel de Noirmoutier
Tapenade d'olive noire et tomate grenaille, gressin de speak

Pasta et Polenta

Canneloni de crabe au sésame grillé
Canneloni de thon épicé et pavot bleu

Verrines salées

Mini pot yaourt de pain d'épices au chèvre frais, miroir abricot et noisette
Verrine Tzatziki et tomate grenaille confite
Bavarois de betteraves au caillé de chèvre

Pièces salées chaudes

Assortiment d'amitiés chaudes régionales (Charlotte aux crevettes, préfou de Vendée, Tourte de thon à la concarnoise, feuilleté de canard de Challans confit)
Brochette tempura de légumes
Mini brochette de galette Bretonne aux 3 parfums (jambon emmental, saumon fumé crème ciboulette, andouille à la moutarde de meaux)



Pièces sucrées

Sucette chocolat feuillantine
Sucette «Chupa» after eight
Biscuit «bague» abricot
Mini Kuign-Amann aux pommes caramélisées
Petit Breton des saisons
Finger Tonka
Sablé breton à la crème citron
Tartelette au pain perdu et poires des coteaux nantais

Pain & Café

LES BOISSONS

Boissons Alcoolisées

20 Crémant de Loire, Les Caves de Grenelle (75cl)
1 Crème de cassis Giffard
13 Muscadet Côtes de Grand Lieu, «Domaine des Herbauges», J Choblet (75cl)
13 Anjou Rouge (75cl)

Boissons Non Alcoolisées

7 Jus d'Orange 1 litre
7 Jus de Pomme des Côteaux Nantais, AB (75cl)
7 Coca Cola 1,5 litre
10 Plancoet (litre)
10 O de Perrier (litre)

LE MATERIEL DE SERVICE

Livré le : Jeudi 13 Juin avant 8h00

Repris le : Jeudi 13 Juin après 18h00

Couverts, Porcelaine, Verrerie, Matériel Electrique, Fournitures jetables...

Votre contact : Aurélie OUDART

Page 6 / 9



LE PERSONNEL DE SERVICE

Pour votre évènement, nous prévoyons la brigade suivante :

1 Maître d'Hôtel
3 Serveur(se)

Tout notre personnel de service est habillé uniformément en noir.
Heure supplémentaire avant minuit : 30,00* euros HT par serveur.
Heure supplémentaire après minuit : 36,00* euros HT par serveur.
(*) Toute heure commencée est due.

Cocktail Déjeunatoire 12h30 - **Total général HT 2 860,00€**

TVA 7 % 182,52 €

TVA 19,6 % 47,19 €

Total général TTC 3 090,03 €

Votre contact : Aurélie OUDART

Page 7 / 9



100 PAUSE GOURMET

6,08 € HT
6,51 € TTC

608,47 € HT
651,06 € TTC

Fours sucrés

Macarons assortis
Mini canelé
Mini Gâteau nantais

Boissons Chaudes

Café
Thé

LES BOISSONS

Boissons Non Alcoolisées

7 Jus d'orange 1 litre
7 Jus de Pomme 1 litre
10 Plancoet (litre)

LE MATERIEL DE SERVICE

Livré le : Jeudi 13 Juin avant 8h00

Repris le : Jeudi 13 Juin après 18h00

Couverts, Porcelaine, Verrerie, Matériel Electrique, Fournitures jetables...

LE PERSONNEL DE SERVICE

Pour votre évènement, nous prévoyons la brigade suivante :

1 Maître d'Hôtel
1 Serveur(se)

Tout notre personnel de service est habillé uniformément en noir.
Heure supplémentaire avant minuit : 30,00* euros HT par serveur.
Heure supplémentaire après minuit : 36,00* euros HT par serveur.
(*) Toute heure commencée est due.

Pause-Café 16h00 - Total général HT	608,47 €
TVA 7 %	42,59 €
Total général TTC	651,06 €



LA DECORATION

Nous servirons nos pièces sur de grandes assiettes rectangulaires en porcelaine blanche, ardoises et /ou grandes assiettes de couleur coordonnée à celles choisies pour votre réception.

Nous recouvrirons les buffets de duni de couleur sombre et de chemins de table de couleur que nous validerons conjointement.

Nous disposerons des supports en fer forgé et/ou en verre ainsi que des réhausses rectangulaires de différentes tailles et de couleurs coordonnées. Des éléments de décor ou floraux pourront accessoriser les buffets.

Enfin, nous nous tenons à votre disposition pour toute décoration florale spécifique que nous pouvons confier à un partenaire fleuriste (en option et sur devis).

RECAPITULATIF BUDGETAIRE GLOBAL

Pause-Café d'accueil	596,18 € HT	637,91 € TTC
Pause-Café	558,63 € HT	597,73 € TTC
Cocktail Déjeunatoire	2 860,00 € HT	3 090,04 € TTC
Pause-Café	608,47 € HT	651,06 € TTC

TOTAL EVENEMENT HT

TVA 7 %

TVA 19,6 %

4623,28 € soit 46,23 € HT par convive

307,05 €

46,41 €

TOTAL EVENEMENT TTC**4976,74 € soit 49,77 € HT par convive**

Votre contact : Aurélie OUDART

Page 9 / 9

