

# DV Réception / Le Traiteur

**Toulon le 19 février 2014**

**L'ASSOCIATION POSTGRESQL France**

À l'attention de Julien ROUHAUD

Email : rjuju123@gmail.com Tel 06 95 05 34 90

Événement : Professionnel

Date : 05 et 06 juin 2014

Base : 50 à 150 personnes

Lieu : L'Isen « Maison des Technologies »

Dossier suivi par : **Valerie GIANNINI**

Cher Monsieur

Suite à votre récente demande j'ai le plaisir de vous adresser mes différentes propositions de menus pour les réceptions que vous souhaiteriez organiser le 05 et 06 juin 2014 à la Maison des Technologies

Ce ne sont là, bien sûr, que des premières suggestions qu'il est très facile et souhaitable d'adapter à vos goûts et à votre budget

Je reste donc personnellement à votre disposition pour étudier avec vous les changements que vous désiriez y apporter et mettre au point les détails d'organisation de cette prestation

Dans l'attente d'un prochain contact

Avec tous mes remerciements

Valérie GIANNINI - Chef de Projet -

Tel direct 04 94 31 31 51

Cell 06 03 17 87 17

DV Réception / Le Traiteur siège social 212 avenue General Gouraud- 83200 Toulon DV Réception / La Boutique au Printemps, CC Grand Var

Tel 04 94 31 35 27 / Fax : 04 94 03 35 42 Email [contact@dv-traiteur-var.com](mailto:contact@dv-traiteur-var.com)- [www.dvtraiteur.com](http://www.dvtraiteur.com)

# DV Réception / Le Traiteur

- I/ Introduction
- II/ Matériel logistique & livraison
- III/ Le cocktail dejeuneratoire du 05/06
- IV / Le cocktail dinatoire 05/06
- V / L'accueil café 06/06
- VI/ Le buffet dejeuneratoire 06/06
- VII/ La pause gourmande 06/06
- VIII/ Récapitulatif Budgétaire

# DV Réception / Le Traiteur

## I/ INTRODUCTION

**DV** Réception / Le Traiteur  
PRÉSENTE

## VOS JOURNEES AVEC DV RECEPTION :

**DATE :** JEUDI 05 & VENDREDI 06 JUIN 2014

**LIEU :** ISEN- MAISON DES TECHNOLOGIES »

**NOMBRE DE CONVIVES :** 50 & 150 PERSONNES



**VOTRE INTERLOCUTEUR :** VALERIE GIANNINI

Tel direct : 04 94 31 31 51 / Mobile 06 03 17 87 17

Email [valeriegiannini@dvtraiteur.com](mailto:valeriegiannini@dvtraiteur.com)

# DV Réception / Le Traiteur

## II / MATÉRIEL

Tables de buffet linéaire pour le service des boissons  
Plusieurs guéridons apéritifs nappés (1 pour 40 personnes).  
La verrerie  
La vaisselle en porcelaine blanche  
Les couverts en inox 18/10  
Le nappage des buffets

## III / LOGISTIQUE TRANSPORT

- Transport des marchandises en camion réfrigéré

### CONDITIONS GÉNÉRALES :

#### MATÉRIEL INCLUS DANS LES TARIFS

Le taux de TVA est de 10 % à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %

# DV Réception / Le Traiteur

## III / LE COCKTAIL DEJEUNATOIRE

### 10 Pièces salées, et 3 pièces sucrées

#### Les Créations Salées

Focaccia oignons confits et olive,

Fine tarte aux poireaux, crème réduite,

Mille-feuille Sarazin au saumon et ciboulette

Le Club Poulet mariné aux herbes Tomate Salade Mayonnaise à la moutarde Savora

Saumon mariné Crème de brocolis, huile de sésame

Mini bagna revisité

\*\*

#### Les feuilletés régionaux servis tièdes

La véritable quiche lorraine

Le soufflé saucisse, moutarde et sauge

Pate a focaccia, tomate et basilic

Croque Conté, parme et champignons

#### Les créations sucrées

Sablé, citron meringué

Baba framboise, Namelaka choco

Macaron ganache coco, gelée mangue Choux cassis/vanille

\*\*\*

#### Incluant

Jus de fruits et sodas eaux minérales plates et gazeuses Le café

- Service : 2 serveurs inclus

**CONDITIONS GENERALES :** (Base de 50 personnes)

**TARIF : 850.00€TTC**

Le taux de TVA est de 10 % à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %



# DV Réception / Le Traiteur

## IV / LE BUFFET DINATOIRE

### Le cocktail apéritif

Samossa végétarien, agrémenté d'une sauce curry

Tourte à la volaille servie tiède

Verrine de betterave chèvre et miel

Maki mont d'or, crème de pancetta

Bouchées de bœuf à la menthe et quelques pignons

\*\*

### Le cocktail diner

#### Le coté charcuterie

Jambon espagnol entier sur socle tranché devant vous

Servi avec tomates anciennes, mozzarella Burrata

Pain de campagne tranché, huile d'olive et fleur de sel

\*\*

### Assortiment de fromages frais et affinés de nos régions et d'à coté

Ficelles aux olives et confitures

\*\*

### Les Créations Sucrées

Crêpes

A la convenance des invités

(Sucre, chocolat, confiture Chantilly Grand Marnier)

Salade de fruits frais servie à la louche

### Incluant

Jus de fruits et sodas eaux minérales plates et gazeuses Le café

- Service : 3 serveurs et 1 cuisinier

**OPTION VIN : Cote de Provence (Rouge, rosé, blanc) 1 bte 4 personnes + 2.50€TTC/ personne**

**CONDITIONS GENERALES :** (Base de 100 personnes)

**TARIF : Gastronomie, serveurs et cuisinier 2300.00 €TTC**

Le taux de TVA est de 10 % à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %



# DV Réception / Le Traiteur

## V / L'ACCUEIL CAFE

Le Côté Petit déjeuner.....

### **Corbeille de mini viennoiseries**

(Pain au chocolat Croissants, brioche ronde au sucre perlé)

### **Les Boissons Chaudes :**

Café, Thés, chocolat

Accompagnés de Lait, sucre, sucrettes

### **Rafraîchissements :**

Jus d'orange & Jus de pamplemousse

Eau minérale

\*\*\*

- Service : 3 serveurs inclus

**CONDITIONS GENERALES :** (Base de 150 personnes)

**TARIF : Gastronomie et serveurs 750.00€ TTC**

Le taux de TVA est de 10 % à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %



# DV Réception / Le Traiteur

## V / LE BUFFET DEJEUNATOIRE

### AU BUFFET

Les bocaux d'anchoïade, caviar de d'aubergine

Avec pains grillés et légumes

### Le Coté salé

Pissaladière aux oignons confits et olives noires

Les petits farcis provençaux

Les aubergines à la Parmesane

Le véritable Croque, Monsieur

Petite Bouchée à la viande aux parfums de Provence

Fine tarte aux poireaux, crème réduite, tomate confite

Acras de morue

\*\*

### L'atelier Saumon mariné

Le filet de saumon en marinade maison

Petite rilette de saumon, Variation d'algues en siphon

Petits toasts de pain de campagne

### Le buffet composé par les mignardises de DV Réception

Choux Pistache, Barrette citron, meringue italienne Dôme Noisette caramel,

Sucette guimauve/ pomme verte, tartelette Namelaka, vanille /Tonka...

- Service : 5 serveurs inclus et 2 cuisiniers

**OPTION VIN : Cote de Provence (Rouge, rosé, blanc) 1 bte 4 personnes + 2.50€TTC/ personne**

**CONDITIONS GENERALES :** (Base de 150 personnes)

**TARIF : Gastronomie et serveurs 3450 .00€ TTC**

Le taux de TVA est de 10 % à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %





# DV Réception / Le Traiteur

## VI/ LA PAUSE GOURMANDE

### Dégustation de petits macarons en présentation

Chocolat intense caramel, fleur de sel, violette, chocolat blanc, Passion chocolat au lait

\*\*\*\*\*

### Des petites douceurs à partager à l'heure du thé

Cake citron

Brownies chocolat

Mini-Moelleux orange

\*\*\*\*\*

### Les Boissons Chaudes :

Café dosette & Thés

Accompagnés de Lait, citron, sucre, sucrettes

### Rafraîchissements :

Jus d'orange pur jus -

Eaux minérales (plate & gazeuses)

**CONDITIONS GENERALES :** (Base de 150 personnes)

**TARIF : Gastronomie et serveurs .1050.00€ TTC**

Le taux de TVA est de 10 % à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %



# DV Réception / Le Traiteur

## VII / LE RECAPITULATIF BUDGETAIRE

### Vos contact chez DV RECEPTION

**Valerie GIANNINI**

Chef de projet

Tél. 04 94 31 31 51

Cell : 06 03 17 87 17

[valeriegiannini@dvtraiteur.com](mailto:valeriegiannini@dvtraiteur.com)

**Pierre Jean ODDONE**

Chef de cuisine et créateur culinaire

Tel 04 94 31 31 50

Fax : 04 94 03 35 42

[pj-oddone.dvreception@live.fr](mailto:pj-oddone.dvreception@live.fr)

**Gérard HAUTREUX**

Chef M hôtel

Tel 04 94 31 35 27

Fax : 04 94 03 35 42

[contact@dv-traiteur-var.com](mailto:contact@dv-traiteur-var.com)

Tarifs en euros -	Prix unitaire TTC	Quantité	Prix Total HT	Prix Total TTC
Le matériel	-	-	-	INCLUS
Le personnel de service	-	-	-	INCLUS
Le cocktail Dejeunatoire 06/06	15.00€	50	681.80€	750.00€
Le cocktail dinatoire 06/06	23.00€	100	2090.90€	2300.00€
L'accueil café 07/06	5.00€	150	681.81€	750.00€
Le buffet dejeunatoire 07/06	23.00€	150	3136.36€	3450.00€
La pause gourmande 07/06	7.00€	150	954.50€	1050.00€
			<b>TOTAL HT</b>	<b>7545.37€</b>
			<b>TOTAL TTC</b>	<b>8300.00€</b>