

DALIBO

Votre prestation
Du mercredi 19 Juin 2019



Mercredi 19 juin 2019

1 - accueil café

Café et thé en thermos

Avec sucres et lait
Gobelets en carton et touillettes

Boissons froides

Eau minérale plate,
Jus d'Orange et Jus de Pamplemousse
Avec verrerie jetable

Mini Viennoiseries

2 par personne

Assortiment de croissants, pains au chocolat, brioches au sucre, brioches praline et pains au raisin





2 – DEJEUNER

Buffet froid (cf Menu en cours)

Boissons pour le buffet

Boissons non alcoolisées (1 bout/3)

Eau minérale plate et gazeuse
(Evian et Badoit)

Café

3 - Pause-café après-midi

Café et thé en thermos

Avec sucres et lait
Gobelets en carton et touillettes

Boissons froides

Eau minérale plate,
Jus d'Orange et Jus de Pamplemousse
Avec verrerie jetable

Mignardises

2 par personne

Assortiment de tartelettes,
Assortiment de moelleux chocolat ou fruits rouges
Mini madeleines
Mini choux





Les prestations annexes

Une équipe professionnelle à votre service



Matériel, Livraison et Service

Un Maître d'Hôtel est présent avec son équipe sur la journée pour le service de chaque prestation et gérer et encadrer les buffets (service, propreté, réassort...)

L'accueil café et la pause

Nous assurons la livraison et l'installation de vos buffets avec nappage des tables de buffet.

La prestation est servie au buffet.

Nous fournissons également la vaisselle jetable biodégradable.

Le buffet (froid) ou le cocktail

Nous assurons la livraison, l'installation et le service du buffet avec nappage des tables de buffet.

Nous fournissons également la verrerie et les serviettes jetables. Aucune vaisselle de table n'est prévue

Qualité et renouvellement des visuels

Les buffets sont installés avec des supports de présentation jouant sur la lumière, les volumes, les couleurs et les éléments naturels (décors de saison à base de fleurs, de fruits...).

A l'issue de la prestation, nous assurons le débarrassage des buffets et la gestion des déchets (tri sélectif sur la prestation), enlèvement des déchets et gestion des restes de boissons non consommées avec vous.

Les tables de buffet et convives sont fournies par vos soins.



Devis/COMMANDE

Nom et adresse Société
Contact

DALIBO 43 RUE FAUBOURG MONTMARTRE
75009 PARIS
Mme SHARON BONAN 01 84 72 76 15
Sharon.bonan@dalibo.com

Date de la prestation

Mercredi 19/06/2019

Horaire (prêt)

Accueil café 10h00
Déjeuner 12h00
Pause après midi 16h00

Devis du

16/04//2019

Adresse précise livraison

UNIVERSITE LYON 2
86 RUE PASTEUR 69007 LYON

Contact livraison
(nom et téléphone mobile)

A PRECISER

Prestations /base minimale 20 personnes	Prix H.T	Quantité	Total H.T	Taux de TVA
Accueil Café : Boissons chaudes, boissons froides, 2 mini-viennoiseries Matériel, installation et service compris	5,10 €	100	510,00 €	10%
BUFFET CONVIVAL: Buffet convivial (saveurs d'ailleurs ou terroir) avec: Vaisselle jetable biodégradable Boissons softs et matériel Installation et service compris	20,77 €	100	2 077,00 €	10%
Pause après-midi : Boissons chaudes, boissons froides, 2 mignardises Matériel, installation et service compris	5,10 €	100	510,00 €	10%
Forfait Vins (1 bout/5 – Côtes du Rhône Blanc et Rouge)	1,70 €	0	0,00 €	20%
Forfait café (et/ou thé/tisanes thermos pour 10 pax -) Sucres et lait en dosettes	1,05 €	0	0,00 €	10%
Forfait Livraison	25,50 €	1	25,50 €	10%
Total HT ACCUEIL CAFE + BUFFET + PAUSE			3 122,50 €	
			TVA 10 %	312,25 €
			TVA 20%	0,00 €
Total HT ACCUEIL CAFE + BUFFET + PAUSE			3 434,75 €	

TVA 10% hormis 20 %pour les boissons alcoolisées
Absence des 15 substances allergènes non garantie

**Tables fournies par vos soins – Buffet : 1 mètre linéaire pour 10 convives
Déchets déposés par nos équipes dans les containers du lieu de réception**



Conditions générales de Vente :

Confirmation avec bon pour accord
(Bon de commande complété en totalité, tamponné et signé)
avant le mardi 30 Avril 2019 à 14h 00
avec acompte 40%

Au-delà de cette date, Prestal ne garantit pas la réalisation de la prestation

Validation définitive du nombre de convives
avant le mardi 11 juin 2019 à 14h00

Nom et adresse de
facturation (si différente)

OU

**ADRESSE MAIL POUR ENVOI
FACTURE**

Particularités de
facturation :

BON POUR ACCORD

Date

Nom

Qualité

Nos factures sont réglables comptant et à réception.

Annulation : pour toute annulation de la commande du fait du client avant la date de la réception, une indemnité compensatrice sera facturée. 5% de frais de dossier pour toute annulation
100% de la prestation pour annulation 2 jours ouvrables avant.
50% de la prestation pour annulation 3 jours ouvrables avant.
30% de la prestation pour annulation 4 jours ouvrables avant.