



A.L.O.T. s.c.a r.l.  
Madame Elisa Sabbadini

BE  
T.V.A. : BE

Bruxelles le 08 mai 2013

Madame,

Veillez trouver ci-après les détails de votre commande.

Les dernières modifications ne seront plus prises en compte passé le délai de trois jours avant la date de l'événement.

Restant à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire, nous vous présentons, Madame, Monsieur, l'assurance de nos sentiments distingués.

Artfood Traiteur

**Nom du client :** A.L.O.T. s.c.a r.l.  
**Date de l'événement :** lundi 27 mai 2013  
**Nombre de convives :** 62 personnes  
**Type de l'événement :** Coffee break  
**Lieu :** Place du Champ de mars 2 à 1050 Bxl  
**Timing :** 27/05 de 13h00 à 20h00 - 28/05 de 09h00 à 13h00  
**Timing mise en place :** 27/05 de 11h00 à 21h00 - 28/05 de 07h00 à 14h00  
**Contact :** Elisa Sabbadini +39/3453726631  
**SOL - Save Our Lives (2CE134P2) , cofinanced by Central Europe programme.**

**27 MAI 2013**

Quantité		Total Htva
<b>Coffee break 13h-18h</b>		
62	Assortiment de cafés Nespresso et de thés	155,00 €
62	Softs Eau plate, eau pétillante, jus d'oranges, jus de pommes, jus de tomates, coca, coca light, tonic, ...	124,00 €
62	Assortiment de cakes (nature, chocolat,...), biscuits et fruits frais Assortiment de snack salés (biscuits, fromage, cornichons,...)	248,00 €
<b>Light Dinner 18h-20h</b>		
62	Faire un choix de 6 pièces parmi les suggestions suivantes: Faire un choix de 4 pièces parmi les zakouski, sucettes et cuillères	775,00 €
<b>Zakouski froids</b>		
Crème de caviar sur pomme de terre vitelotte - Assortiment de tartare sur kroupouk - Millefeuille de foie gras, betterave Cromesquis de canard à l'orange - Antipasti en brochette - Mini Club de Foie gras de canard et pain d'épice - Brochette de tomates cerises aux crevettes - Paupiette de jambon de Parme et melon - Aspic de crevettes grises sur chicon - Toast de tartare de chèvre aux aromates - Mini blinis prestigieux de Saumon - Mini Cakes aux saveurs italiennes -		

Club de rougets à la mozzarella et tapenade

### Les sucettes

Cube de saumon mariné au sésame - Trois couleurs de chèvre - Sashimi de thon - Antipasti en sucette - Club de Foie gras de canard et pain d'épice - Brochette de tomates cerise aux crevettes - Paupiette de jambon de Parme et melon - Mini tomate d'amour - Praline de foie gras - Maki au saumon et concombre - Roulade de crêpe de saumon fumé et œufs de truite

### Cuillères de dégustation froides

Carpaccio de bœuf au parmesan - Tartare de thon à la coriandre - Tartare de Saint-Jacques au céleri et parfum de noisette - Tartare de saumon frais aux aromates - Cocktail de Homard à l'estragon - Duo d'avocat et crabes - Paupiette de saumon fumé au chèvre frais - Roulade de mousse de foie gras au carpaccio de bœuf - Mini salade de crevettes grises - Roulade de crêpe de saumon fumé et œufs de truite - Cuillère Italienne - Canard au chutney façon pop - Houmous au sésame - Rillettes de saumon fumé - Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe

### Zakouski sucrés

Sucette de truffe au chocolat - Sucette de fraises au chocolat - Sucette de macaron - Pies chocolaté - Muffins au crumble de pomme - Mignardise gourmande (assortiment divers)

Faire un choix de 2 pièces parmi les verrines

### Verrines dînatoires de 11cl froides

Rillettes de saumon au raifort - Crumble de boudin noir - Tartare de truite au fenouil - Tartare de saumon aux aromates et fenouil - Tartare de tomates marinées aux anchois - Taboulé du sud au poulet tandoori - Salade de calamars marinés au citron vert - Duo de guacamole et gaspacho Andalou - Parmentier de canard à la patate douce - Flan de légumes au coulis de tomates

### Verrines dînatoires sucrées

Tiramisu à la framboise et pistache - Crumble de pomme à la cannelle - Aspic à la fraise - Duo de mousses de café et chocolat - Salade de fruits exotiques à la vanille

62	Softs	124,00 €
	Eau plate, eau pétillante, jus d'oranges, jus de pommes, jus de tomates, coca, coca light, tonic, ...	

### Matériel

62	Matériel complet	155,00 €
	L'intégralité du matériel nécessaire dans la gamme Artfood comprenant:	

Commande n° 302

3 / 6



8 Tables "mange-debout" avec nappage, Bar et buffet avec nappage, Vaisselle complète (assiettes, verres, couvert), vasques, serviette cocktail, glaçons, ...

### Prestation de service

2	Serveur en veste Artfood forfait 10h00	560,00 €
---	--	----------

Nous estimons une prestation forfaitaire de 10h00 par membre du personnel. Avec 2 serveurs, comprenant la mise en place, le service, la mise en ordre des locaux et le chargement des camions compris. A savoir, de 11h00 à 21h00 fin du chargement des camions. Heures supplémentaires éventuelles : 25.00 €/h par membre de personnel.

28 MAI 2013

Quantité

Total Htva

### Coffee break 09h-13h

25	Assortiment de cafés Nespresso et de thés	62,50 €
25	Softs	50,00 €

Eau plate, eau pétillante, jus d'oranges, jus de pommes, jus de tomates, coca, coca light, tonic, ...

25	Assortiment de cakes, biscuits et fruits frais	100,00 €
----	--	----------

Assortiment de snack salés (biscuits, fromage, cornichons,...)

### Light Lunch 12h-13h

25	Buffet de sandwichs classique	237,50 €
----	-------------------------------	----------

Assortiment de 5 pièces de sandwichs fermés et le dessert du jour

Les garnitures d'accompagnement des sandwichs en fonction du marché:  
Tomate mozzarella di bufala au basilic  
Légumes grillés à la roquette et copeaux de parmesan  
Brie au sirop de Liège et noix  
Fromage de chèvre au miel et radis ciboulette  
Houmous de pois chiche et betterave  
Saumon mariné sur lit de ricotta aux herbes fraîches  
Tartare de crevettes grises et crudités  
Tartare de poisson selon marché  
Rillettes de thon à l'estragon et Granny Smith

Commande n° 302

4 / 6



Jambon de Paris au gouda et cornichon, moutarde à l'ancienne  
Carpaccio de bœuf au pesto de basilic et copeaux de parmesan  
Poulet tandoori, sauce yaourt aux herbes fraîches  
Jambon de Parme, courgettes grillées, roquette et copeaux de pecorino

### Matériel

25	Matériel complet	62,50 €
	L'intégralité du matériel nécessaire dans la gamme Artfood comprenant: 8 Tables "mange-debout" avec nappage, Bar et buffet avec nappage, Vaisselle complète (assiettes, verres, couvert), vasques, serviette cocktail, glaçons, ...	

### Prestation de service

1	Serveur en veste Artfood forfait 7h00	190,00 €
	Nous estimons une prestation forfaitaire de 07h00 par membre du personnel. Avec 1 serveur, comprenant la mise en place, le service, la mise en ordre des locaux et le chargement des camions compris. A savoir, de 07h00 à 14h00 fin du chargement des camions. Heures supplémentaires éventuelles : 25.00 €/h par membre de personnel.	



Total de la commande	
----------------------	--

Prix par personne Htva :	45,86 €
Montant total Htva :	2.843,50 €
TVA à 12,00 % sur base de 1360,50 €	163,26 €
TVA à 21,00 % sur base de 1483,00 €	311,43 €
Montant total Tvac :	3.318,19 €

Soyez certain que nous mettrons tout en œuvre pour que cet événement soit une totale réussite.

Tous nos prix s'entendent hors TVA sur base des conditions générales bien connues du client. Ce bon de commande ne tient pas compte des difficultés d'organisations rencontrées sur certains sites ainsi que des modifications d'organisation lors de l'exécution de l'évènement. Toute commande est subordonnée à une acceptation formelle de la s.p.r.l. Artfood. La commande verbale doit être confirmée par fax, e-mail ou par courrier, et cette confirmation sera accompagnée de la preuve du paiement sur le compte Dexia 068-2519555-07 d'arrhes égal à 50 % du prix TVAC prévisionnel de la commande, dans un délai de 5 jours ouvrables précédents la date de l'évènement. Le solde est payable au comptant conformément à l'article 3 des présentes conditions. Toute modification de commande, en qualité ou quantité, est subordonnée à l'acceptation préalable de la s.p.r.l. Artfood. Elle devra être signalée au moins 5 jours ouvrable avant la date de l'évènement par fax, e-mail ou par courrier. Toute annulation de commande doit nécessairement être faite par écrit et dans un délai de 5 jours ouvrables avant la date de l'évènement. Dans ce cas, l'annulation implique la perte des arrhes versées. En cas de non respect de ce délai de 5 jours ouvrables, la commande sera considérée comme acceptée et livrée et, de plein droit et sans mise en demeure préalable, la totalité de la facture sera due.