



# PROPOSITION TRAITEUR

43ièmes Séminaires Universitaires de Néphrologie

PARIS 25-27 janvier 2017

## Les Livraisons sur stands

A renvoyer avant le 11 janvier 2017 à :



**VBCE – SUN 2017**

43, rue de l'Abbé Groult

75015 Paris (France)

t : +33(0)1 45 33 60 46

f : +33(0)1 45 33 57 15

[c.deplagne@vbce.fr](mailto:c.deplagne@vbce.fr) / [sun@vbce.fr](mailto:sun@vbce.fr)

Société : ..... N°Stand : .....

Contact : .....

Adresse : .....

Tel : ..... Fax : .....

E-mail : .....

TVA intracommunautaire : .....

Les tranches horaires disponibles pour les livraisons sont :

**7h30-8h30 8h30-9h30 11h-12h 13h-14h 16h-17h**

DATE :	Quantité	Prix Unit. HT	Total HT	Heure
<b>BOULANGERIE</b>				
<b>Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...)</b> <b>(20 pièces) - livraison le matin uniquement</b>		30,00 €		
<b>Assortiment de sablés aux fruits (30 pièces) parfums variés</b>		43,20 €		
<b>Chouquettes au sucre perlé (30 pièces) - livraison le matin uniquement</b>		22,80 €		
<b>Cake maison (10 - 12 tranches) présenté dans un moule en bois</b> <i>Pistache - Fruits confits - Chocolat - Vanille</i>		26,40 €		
<b>PÂTISSERIE</b>				
<b>Gateaux - Rocher coco, Cookies, Diamants, Mini sablés confiture</b>				
<b>Plateau de 24 pièces</b>		45,60 €		
<b>Plateau de 48 pièces</b>		88,80 €		
<b>Les fours moelleux (plateau de 60 pièces)</b> <i>Mini financier - Madeleine - Brownie - Cannelé</i>		78,00 €		
<b>Assortiment de mini tartelettes aux fruits de saison (30 pièces)</b> <i>Tartelette chocolat, vanille - Tartelette framboise - Tartelette citron meringuée</i>		56,40 €		

DATE :	Quantité	Prix Unit. HT	Total HT	Heure
<b>Assortiment de macarons (36 pièces)</b> <i>Parfums variés : Chocolat, noisette - Fraise tagada - Pistache - Citron - Café - Vanille ...</i>		62,40 €		
<b>Plateau de petits fours sucrés (58 pièces)</b> <i>Mini éclair, Choux, Opéra...</i>		70,80 €		
<b>FRUIT</b>				
<b>Mini brochettes de fruits (30 pièces)</b> <i>Été : mûre, fraise, framboise, menthe fraîche ; Hiver : ananas, mangue, raisin</i>		54,00 €		
<b>Corbeille de fruits de saison (2 kg)</b>		33,60 €		
<b>Assortiment de milkshake &amp; smoothies (30 pièces)</b> <i>2 parfums de smoothies : passion et banane (15 pièces)</i> <i>2 parfums de milkshake : banane, framboise et violette (15 pièces)</i>		73,20 €		
<b>La pyramide de fruits</b> <i>Pyramide de 150 mini brochettes de fruits frais</i>		540,00 €		
<b>Le Bar à Fruits</b> <i>Pyramide de brochettes de fruits frais - Minestrone de fruits frais en verrine - Smoothies aux fruits...</i>		720,00 €		
<b>VERRINE</b>				
<b>Plateau de 30 verrines (deux parfums) et 30 cuillères jetables</b> <i>Tartare de fruits de saison, coulis de menthe</i> <i>Duo de mousse au chocolat - noir et blanc</i> <i>Crème de noisettes</i> <i>Crumble aux fruits de saison</i>		78,00 €		
<b>BIO</b>				
<b>Le panier Bio:</b> <i>1 brioche pur beurre</i> <i>1 cake au citron</i> <i>20 mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat)</i> <i>10 yaourts à boire nature, vanille, citron</i> <i>1 carafe de jus d'orange-carotte</i> <i>10 fruits bio de saison</i>		192,00 €		
<b>SUSHIS</b>				
<b>Sushi party - 54 pièces</b> <i>Assortiment de sushis, makis, california rolls, servi avec baguettes, wasabi et sauce soja</i>		160,80 €		
<b>TERROIR</b>				
<b>Assortiment de charcuteries et corbeille de pain de campagne tranché (800 gr / 20 pers.)</b>		85,20 €		
<b>Assortiment des bouchées fromagères</b>		60,00 €		
<b>Sélection de fromages du Maître fromager et son pain tranché (20 pers)</b>		98,40 €		
<b>JARDIN</b>				
<b>Panier du Jardinier - légumes croquants et leur sauce crème légère ciboulette</b>				
<b>Corbeille de 2.20 kg</b>		58,80 €		
<b>Corbeille de 5.00 kg</b>		108,00 €		
<b>PAINS SURPRISE</b>				
<b>Les variétés (48 pièces)</b>				
<b>Pain blanc, chèvre frais, tomates confites et crumble de parmesan</b>		48,80 €		
<b>Pain blanc, saumon fumé, crème citronnée et concombre</b>		60,00 €		
<b>Pain blanc moelleux et concassé de légumes au basilic - caviar d'artichaut, tomate et tapenade</b>		40,80 €		
<b>Les pains variés (36 pièces)</b>  <i>Pain aux trois céréales : Ganache de Foie gras et figue</i> <i>Pain polaire aux deux saveurs : Saumon fumé, raifort - Poulet rôti, Fromage frais</i> <i>Pain brioché : Crabe, concombre et crème à la ciboulette</i>		33,60 €		
<b>MINI BROCHETTES SALEES</b>	30 pièces	60 pièces	Total	
<b>Plateau de 30 pièces - 36 €    Plateau de 60 pièces - 72 €</b> <b>Végétarien :</b> <i>Bille de courgette, lamette de carottes - Radis et tomate cerise - Betterave Chiogga et poire citronnée - Cube de potiron au fromage</i> <b>Marin :</b> <i>Roulade de courgette au saumon - Gambas au Serano - Saint-Jacques au citron confit et compromis de mangue</i> <b>Terroir :</b> <i>Canard mariné au miel, 4 épices et pruneau d'Agen - Poulet curry et carré d'ananas, bressaola et olive noire confite</i>				

DATE :	Quantité	Prix Unit. HT	Total HT	Heure
<b>PIECES COCKTAIL</b>	24 pièces	60 pièces	Total	
<b>Plateau de 24 pièces - 39 €      Plateau de 60 pièces - 69 €</b> <b>Marin :</b> Millefeuille de saumon au pesto - Blinis au tarama et œufs de poisson volant - Brochette de crevette aux légumes croquants – Croustade <b>Terroir :</b> Opéra de Foie gras - Brochette de poulet mariné à l'ananas - Pomme grenaille au jambon cru - Brochette de canard au pruneau d'Agen - Briochin nature, effiloché de bœuf vinaigré et moutarde à l'ancienne <b>Fromage :</b> Croustade de Roquefort et noix - Brochette comté et raisin - Pic de chèvre et figue - Gaufres ricotta et concombre - Mini club à la crème de camembert et chutney de figue <b>Végétarien :</b> Millefeuille pain polaire, caviar d'artichaut et courgette confite - Brochette de légumes marinés - Risotto parmesan - Croustade de caviar de légumes et tomate confite				
<b>LE CLUB SANDWICH</b>	16 pièces	32 pièces	Total	
<b>Plateau de 16 pièces - 32 €      Plateau de 32 pièces - 62 €</b> <b>Marin :</b> Saumon fumé, iceberg, tomate et crème d'aneth <b>Fromage :</b> Roquefort et noix - Fromage Philadelphia et ketchup <b>Viande :</b> Poulet safrané, tétragone, tomate et crème épiciée <b>Végétarien :</b> Œuf mimosa et tomate cerise				
<b>BLINIS</b>	24 pièces	48 pièces	Total	
<b>Plateau de 24 pièces - 28 €      Plateau de 48 pièces - 52 €</b> Oeuf mimosa et tomate confite - crème de citron vert et St-Jacques poêlée - Tarama et œufs de saumon Rillette de saumon mariné à l'aneth et crème acidulée - Crème de haddock au citron - Anchoïade de thon et citron confit				
<b>MINI VERRINES GOURMANDES</b>				
<b>Plateau de 12 verrines (3 saveurs - Sachet de 12 mini gressins)</b> <b>Marin :</b> Tartare de courgette, saumon à l'aneth <b>Viande :</b> Crémeux de patate douce, canard fumé et coco - Crémeux de chorizo et aubergine <b>Végétarien :</b> Chèvre frais, tomate confite et crumble de parmesan - Gaspacho (tomates, citron et basilic)		45,60 €		
<b>APERITIF</b>				
Mélange salé, 1 kg - (arachide, noix de cajou, graines de courge et pois verts)		26,20 €		
Sachet de chips - 500 gr		14,40 €		
Assortiment de crackers salés - 900 gr		21,60 €		
<b>CAVE A VINS</b>				
Bordeaux rouge AOC, Sélection Maison, 75 cl		19,20 €		
Bordeaux blanc AOC, Sélection Maison, 75 cl		19,20 €		
Chevreny AOC, Domaine de Veilloux Blanc, 75 cl		28,80 €		
Chevreny AOC, Domaine de Veilloux rouge, 75 cl		28,80 €		
<b>CHAMPAGNES</b>				
Besserat de Bellefon, Grande Tradition Brut 75 cl		38,40 €		
Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines 75 cl		58,80 €		
<b>EAUX MINERALES</b>				
Evian, 150 cl		4,80 €		
Evian (6 x 50 cl)		21,60 €		
Cristalline (6 x 1,5 L)		14,40 €		
Cristalline (6 x 50 cl)		12,00 €		
Perrier, 75 cl		6,00 €		
Perrier (can 33 cl x 6)		18,00 €		
Tonic Schweppes, 1 L		7,20 €		
<b>Package Soft &amp; matériel</b>				
6 Cristalline 1.5L - 4 Perrier 75cl - 2 jus d'orange - 1 Coca Cola light 1.5L - 1 Coca Cola 1.5L - 60 gobelets crystal - 200 serviettes papier		84,00 €		
<b>JUS DE FRUITS</b>				
Jus d'orange, bouteille de 100 cl		7,20 €		
Jus de pomme, bouteille de 100 cl		7,20 €		
Jus de pamplemousse, bouteille de 100 cl		8,40 €		

DATE :	Quantité	Prix Unit. HT	Total HT	Heure
<b>SOFTS</b>				
Coca Cola, bouteille 150 cl		7,20 €		
Coca Cola, 33 cl x 6		15,60 €		
Coca Cola Light, bouteille 150 cl		7,20 €		
Coca Cola Light, 33 cl x 6		15,60 €		
Minute Maid Orange, 33 cl x 6		18,00 €		
Minute Maid Pomme, 33 cl x 6		18,00 €		
<b>THE ET CAFE</b>				
Thermos de café 1 L (10 gobelets, 10 cuillères et sucre)		14,40 €		
Thermos d'eau chaude 1 L (10 gobelets, 10 cuillères, sucre et 10 sachets de thé)		14,40 €		
Dosette de lait x 25		6,00 €		
<b>Package matériel pour café</b> 50 dosettes de lait - 120 gobelets isothermes - 120 cuillères jetables - 120 buchettes de sucre		30,00 €		
<b>Machine à café Nespresso Pixie</b>				
Kit Machine à Café pour 150 tasses		324,00 €		
Capsule Nespresso supplémentaire x 50		60,00 €		
<b>MATERIEL JETABLE &amp; VERRERIE</b>				
Gobelets plastique 20 cl x 20 pièces		7,20 €		
Gobelets isothermes 20 cl x 60 pièces		7,20 €		
Flûtes à champagne en plastique x 10 pièces		7,20 €		
Flûtes à champagne en verre x 12 pièces		14,40 €		
Verres à vin en verre x 12 pièces		16,80 €		
Assiettes x 25 pièces		6,00 €		
Serviettes blanches ouates x 200 pièces		6,00 €		
Rouleau de sacs poubelle (20 sacs)		12,00 €		
Décapsuleur & tire-bouchon		4,80 €		
<b>EQUIPEMENT DE VOTRE STAND</b>				
Fontaine à eau + 2 bonbonnes x 18,9 L + 200 gobelets		192,00 €		
Bonbonne à eau X 18,9 L suppl. + 100 gobelets		36,00 €		
Réfrigérateur 140 L		102,00 €		
Réfrigérateur 220 L		144,00 €		
Congélateur Top		140,00 €		
Buffet nappé ligne (module 1,80 m)		36,00 €		
<b>ATELIERS CULINAIRES</b>				
<b>Bar à Smoothies</b> Service de cocktails réalisés à base de fruits frais et jus de fruits frais, mixés en fonction de votre thématique : fleurs comestibles, herbes de blé, fruits frais... <i>Base 200 boissons ou 2 heures</i>		960,00 €		
<b>Shaker à salade</b> Une animation fraîche et colorée <b>1- la base du milkshake</b> : Roquette, pousses de betterave ou d'épinard <b>2- les ingrédients pour agrémenter</b> : Fleur de pensée, capucine, émincée de canard au miel, escalope de St-Jacques, pignons de pin & parmesan <b>3- le "seasoning"</b> : Vinaigre balsamique et huile d'olive de Provence, vinaigrette à l'huile torréfiée <i>Base 100 shakers ou 1,5 heures</i>		450,00 €		
<b>Wrapp à l'indienne</b> Galette de maïs (céréales, nature et tomate) garnie "minute" devant vos convives avec au choix (2 variétés à choisir) <b>Végétarien</b> : caviar d'aubergines, crémeux de pois frais, tomate confite, soja, salade <b>Poisson</b> : tarاما d'oursin, saumon mariné, avruga à la moutarde, crevette grise <b>Viande</b> : julienne de volaille, confit de canard, coleslaw de légumes <i>Base 300 pièces ou 2,5 heures</i>		600,00 €		
<b>Le Marin</b> Assortiment de saveurs de la mer sur toast <i>Saumon mi-fumé au poivre de Séchouan tranché à la "minute"</i> Assortiment de thon fumé & mariné <i>Flétan fumé et mariné à l'aneth</i> <i>Accompagné de blinis, beurre de Baratte, toast de pain complet &amp; pain aux céréales</i> <i>Base 150 pièces ou 1,5 heures</i>		300,00 €		

<b>DATE :</b>	Quantité	Prix Unit. HT	Total HT	Heure
<b>Autour du foie gras</b> <i>Terrine de foie gras maison</i> <i>Terrine millefeuille de foie gras &amp; confit de canard</i> <i>Terrine de foie gras aux épices</i> <i>Assortiment de chutney &amp; marmelade, pain de campagne et pain aux noix tranché</i> <u>Base 150 pièces ou 1 heure</u>		450,00 €		
<b>Découpe de Pata Negra</b> Jambon Pata Negra d'origine ibérique présenté entier sur sa griffe, tranché à la "minute" par notre Chef et accompagné d'un assortiment de fruits secs (abricots, figues...), pain de campagne et pain aux noix tranchés <u>Base 300 pièces ou 2 heures</u>		600,00 €		
<b>Maître Fromager</b> Brie de Meaux, Chaource, Saint-Nectaire, Vieux Comté, Bleu d'Auvergne... accompagnés de petits pains spéciaux (céréales, noix, raisins...) <u>Base de 2,5 kg (environ 100 personnes) ou 1 heure</u>		500,00 €		
<b>Animation Panacotta</b> Un assortiment de panacottas servies en verrine, parfums variés de coulis (fruits de la passion, fruits rouges, chocolat, caramel...) et toppings - fruits de saison (deux variétés), fruits secs torréfiés, meringues croustillantes <u>Base 200 pièces ou 2-3 heures</u>		360,00 €		
<b>Fondue au chocolat</b> Assortiment de fruits frais coupés, plongés tour à tour dans le chocolat selon vos envies <u>Base 200 pièces ou 1,5 heures</u>		360,00 €		
<b><i>Tous ces ateliers incluent le personnel et le matériel.</i></b>  <b><i>Possibilité de personnaliser votre atelier selon votre souhait (sur demande)</i></b>				