



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

DATE :	Quantité	Prix Unit. HT	Total HT	Heure
Assortiment de macarons (36 pièces) <i>Parfums variés : Chocolat, noisette - Fraise tagada - Pistache - Citron - Café - Vanille ...</i>		62,40 €		
Plateau de petits fours sucrés (58 pièces) <i>Mini éclair, Choux, Opéra...</i>		70,80 €		
FRUIT				
Mini brochettes de fruits (30 pièces) <i>Eté : mûre, fraise, framboise, menthe fraîche ; Hiver : ananas, mangue, raisin</i>		54,00 €		
Corbeille de fruits de saison (2 kg)		33,60 €		
Assortiment de milkshake & smoothies (30 pièces) <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 €		
La pyramide de fruits <i>Pyramide de 150 mini brochettes de fruits frais</i>		540,00 €		
Le Bar à Fruits <i>Pyramide de brochettes de fruits frais - Minestrone de fruits frais en verrine - Smoothies aux fruits...</i>		720,00 €		
VERRINE				
Plateau de 30 verrines (deux parfums) et 30 cuillères jetables <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 €		
BIO				
Le panier Bio: <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 €		
SUSHIS				
Sushi party - 54 pièces <i>Assortiment de sushis, makis, california rolls, servi avec baguettes, wasabi et sauce soja</i>		160,80 €		
TERROIR				
Assortiment de charcuteries et corbeille de pain de campagne tranché (800 gr / 20 pers.)		85,20 €		
Assortiment des bouchées fromagères		60,00 €		
Sélection de fromages du Maître fromager et son pain tranché (20 pers)		98,40 €		
JARDIN				
Panier du Jardinier - légumes croquants et leur sauce crème légère ciboulette				
Corbeille de 2.20 kg		58,80 €		
Corbeille de 5.00 kg		108,00 €		
PAINS SURPRISE				
Les variétés (48 pièces)				
Pain blanc, chèvre frais, tomates confites et crumble de parmesan		48,80 €		
Pain blanc, saumon fumé, crème citronnée et concombre		60,00 €		
Pain blanc moelleux et concassé de légumes au basilic - caviar d'artichaut, tomate et tapenade		40,80 €		
Les pains variés (36 pièces) <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 €		
MINI BROCHETTES SALEES	30 pièces	60 pièces	Total	
Plateau de 30 pièces - 36 € Plateau de 60 pièces - 72 € Végétarien : <i>Bille de courgette, lamette de carottes - Radis et tomate cerise - Betterave Chiogga et poire citronnée - Cube de potiron au fromage</i> Marin : <i>Roulade de courgette au saumon - Gambas au Serano - Saint-Jacques au citron confit et compromis de mangue</i> Terroir : <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
PIECES COCKTAIL	24 pièces	60 pièces	Total	
Plateau de 24 pièces - 39 € Plateau de 60 pièces - 69 € Marin : Millefeuille de saumon au pesto - Blinis au tarama et œufs de poisson volant - Brochette de crevette aux légumes croquants – Croustade Terroir : 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 Fromage : 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 Végétarien : Millefeuille pain polaire, caviar d'artichaut et courgette confite - Brochette de légumes marinés - Risotto parmesan - Croustade de caviar de légumes et tomate confite				
LE CLUB SANDWICH	16 pièces	32 pièces	Total	
Plateau de 16 pièces - 32 € Plateau de 32 pièces - 62 € Marin : Saumon fumé, iceberg, tomate et crème d'aneth Fromage : Roquefort et noix - Fromage Philadelphia et ketchup Viande : Poulet safrané, tétragone, tomate et crème épiciée Végétarien : Œuf mimosa et tomate cerise				
BLINIS	24 pièces	48 pièces	Total	
Plateau de 24 pièces - 28 € Plateau de 48 pièces - 52 € 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				
MINI VERRINES GOURMANDES				
Plateau de 12 verrines (3 saveurs - Sachet de 12 mini gressins) Marin : Tartare de courgette, saumon à l'aneth Viande : Crémeux de patate douce, canard fumé et coco - Crémeux de chorizo et aubergine Végétarien : Chèvre frais, tomate confite et crumble de parmesan - Gaspacho (tomates, citron et basilic)		45,60 €		
APERITIF				
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 €		
CAVE A VINS				
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 €		
CHAMPAGNES				
Besserat de Bellefon, Grande Tradition Brut 75 cl		38,40 €		
Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines 75 cl		58,80 €		
EAUX MINERALES				
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 €		
Package Soft & matériel				
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 €		
JUS DE FRUITS				
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
SOFTS				
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 €		
THE ET CAFE				
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 €		
Package matériel pour café 50 dosettes de lait - 120 gobelets isothermes - 120 cuillères jetables - 120 buchettes de sucre		30,00 €		
Machine à café Nespresso Pixie				
Kit Machine à Café pour 150 tasses		324,00 €		
Capsule Nespresso supplémentaire x 50		60,00 €		
MATERIEL JETABLE & VERRERIE				
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 €		
EQUIPEMENT DE VOTRE STAND				
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 €		
ATELIERS CULINAIRES				
Bar à Smoothies 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 €		
Shaker à salade Une animation fraîche et colorée 1- la base du milkshake : Roquette, pousses de betterave ou d'épinard 2- les ingrédients pour agrémenter : Fleur de pensée, capucine, émincée de canard au miel, escalope de St-Jacques, pignons de pin & parmesan 3- le "seasoning" : Vinaigre balsamique et huile d'olive de Provence, vinaigrette à l'huile torréfiée <i>Base 100 shakers ou 1,5 heures</i>		450,00 €		
Wrapp à l'indienne Galette de maïs (céréales, nature et tomate) garnie "minute" devant vos convives avec au choix (2 variétés à choisir) Végétarien : caviar d'aubergines, crèmeux de pois frais, tomate confite, soja, salade Poisson : tararam d'oursin, saumon mariné, avruga à la moutarde, crevette grise Viande : julienne de volaille, confit de canard, coleslaw de légumes <i>Base 300 pièces ou 2,5 heures</i>		600,00 €		
Le Marin 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> Accompagné de blinis, beurre de Baratte, toast de pain complet & pain aux céréales <i>Base 150 pièces ou 1,5 heures</i>		300,00 €		

DATE :	Quantité	Prix Unit. HT	Total HT	Heure
Autour du foie gras <i>Terrine de foie gras maison</i> <i>Terrine millefeuille de foie gras & confit de canard</i> <i>Terrine de foie gras aux épices</i> <i>Assortiment de chutney & marmelade, pain de campagne et pain aux noix tranché</i> <u>Base 150 pièces ou 1 heure</u>		450,00 €		
Découpe de Pata Negra 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 €		
Maître Fromager 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 €		
Animation Panacotta 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 €		
Fondue au chocolat 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 €		
<i>Tous ces ateliers incluent le personnel et le matériel.</i> <i>Possibilité de personnaliser votre atelier selon votre souhait (sur demande)</i>				