



DEVIS GRATUIT



RÉCEPTIONS COCKTAILS (+/- 30 kms de Nice)

COCKTAILS DINATOIRES 2015

Tarifs T.T.C.

S.A.R.L au capital de 7500 €
Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597
Plaquette proposée par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon
Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux
saveurs.prestige@wanadoo.fr – Tel. 04 93 76 21 04 / 06 67 14 38 27 – Fax : 04 93 53 94 80



Le Cocktail Azur

**6 pièces de canapés, 9 pièces cocktails salées
et 5 pièces sucrées**

Les Boissons du cocktail

**Cocktail de Champagne,
Vins rouge, blanc et rosé AOC Côtes de Provence (1/2 de vin / personne)
Jus de fruits, sodas, eaux minérales et gazeuses (à volonté durant le cocktail)**

Les canapés salés

**Chèvre, tomates confites et noix de pécan
Crevettes ail et fines herbes
Chiffonnade de jambon de Parme et pruneaux
Duo de magret de canard et mandarine
Mousse de foie gras et figue
Roulé de saumon et fromage frais**

Les pièces cocktails salées

**Assortiment de navettes garnies
Poulet à la marocaine
Brochette de magret de canard en aigre doux
Saumon mariné aux agrumes et aneth
Brochette de magret de canard au gingembre
Marmelade pistou et olives noires
Mini nems et samossa
Accras de morue**

Assortiment de mignardises sucrées

**Rectangles pistache, rectangles opéra, tartelettes citron macaron, barquettes
framboise, éclairs chocolat, éclairs café, carrés caramel...**

TARIF : 59 € TTC / Personne

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597
Plaquette proposée par Saveurs & Prestige 455 route de Châteauevieux 06440 Peillon
Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux
saveurs.prestige@wanadoo.fr – Tel. 04 93 76 21 04 / 06 67 14 38 27 – Fax : 04 93 53 94 80



Le Cocktail Prestige

**4 pièces de canapés, 10 pièces cocktails salées, 3 pièces sucrées
et 3 Ateliers culinaires**

Les Boissons du cocktail

Cocktail de Champagne,

**Vins rouge, blanc et rosé AOC Côtes de Provence (1/2 de vin / personne)
Jus de fruits, sodas, eaux minérales et gazeuses (à volonté durant le cocktail)**

Canapés, verrines et cuillères

(Pièces chaudes et froides)

**Pain blanc disque de jambon de Parme et crème de pruneaux,
Pain de seigle saumon fumé et ciboulette,
Pain céréale magret fumé et beurre de foie gras,
Pain pistou chèvre tomates confites et olives de Nice,
Croutons de tapenade et gambas,
Cuillère de filet de rouget et caviar d'aubergines,
Brochettes de magret de canard en aigre doux,
Brochette tomates et mozzarella marinées au pistou,
Brouillade d'oeufs au saumon servie en coquille
Verrine de crème de cèpes et magret fumé,
Variation de petits feuilletés,
Tarte fine de pissaladière,
Assortiment de sushi et maki,
Accras de morue
Barba juan**

Atelier culinaire côté salé

Foie gras poêlé, navette briochée

Assortiment de réduits et verrines sucrés

2 Ateliers culinaires côté sucré

**Fontaine de chocolat, brochettes de fruits et guimauve
Crêpes sucrées**

TARIF : 76 € TTC / Personne

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Plaquette proposée par Saveurs & Prestige 455 route de Châteauvieux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux
saveurs.prestige@wanadoo.fr – Tel. 04 93 76 21 04 / 06 67 14 38 27 – Fax : 04 93 53 94 80



Le Cocktail Saveurs et Prestige

**7 pièces de canapés, 8 pièces cocktails salées, 4 pièces sucrées et
5 Ateliers culinaires**

Les Boissons du cocktail

**Cocktail de Champagne,
Vins rouge, blanc et rosé AOC Côtes de Provence (1/2 de vin / personne)
Jus de fruits, sodas, eaux minérales et gazeuses (à volonté durant le cocktail)**

Les Canapés

**Saumon fumé, pain de seigle
Filet de flétan, écrevisse sur pain nordique
Jambon de pays en chiffonnade sur pain aux noix
Tomates cerise et asperges sur pain nordique
Fromage de chèvre et tomates confites sur pain nature
Mini bruschetta (jambon de Serrano, thon, sardine, légumes)**

Les pièces Cocktails

**Carpaccio de thon à la purée de tomates confites et basilic
Cuillère de filet de rouget au caviar d'aubergines et échalotes confites
Tartare de homard aux citrons confits
Variation de noix de Saint-Jacques en coquilles
Magret de canard rôti au miel épicé
Demi-meule de parmesan Grana Padano + gressins
Tajine d'agneau
Brouillade d'oeufs à la truffe servie en coquille**

3 Ateliers culinaires côté salé

**Foie gras poêlé, navettes briochées
Pinces de homard flambées au Cognac déglacées à la crème de crustacés
Ravioles à la truffe, crème de foie gras**

Assortiment de réduits et verrines sucrés

2 Ateliers culinaires côté sucré

**Fontaine de chocolat, brochettes de fruits et guimauve
Crêpes sucrées**

TARIF : 98 € TTC / Personne

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597
Plaquette proposée par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon
Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux
saveurs.prestige@wanadoo.fr – Tel. 04 93 76 21 04 / 06 67 14 38 27 – Fax : 04 93 53 94 80



Les tarifs indiqués sont TTC, sur la base de 100 personnes minimum et incluent :
La mise en place de la salle
Le service durant 8 h à partir de la mise en place
Un Maître d'Hôtel et 1 serveur pour 25 personnes
40 € TTC de l'heure supplémentaire et par serveur à partir de la 9ème heure de service jusqu'à la fin du débarrassage
La location du matériel (verreries, vaisselle, nappages, matériel de service)
Le personnel de cuisine
La fabrication aux normes HACCP
La livraison par camions frigorifiques
Le débarrassage

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute commande doit parvenir à la Société Saveurs et Prestige au plus tard 10 jours ouvrables avant la prestation et n'est définitivement enregistrée par la Société Saveurs et Prestige qu'à réception du devis signé par le client revêtu de la mention bon pour la commande, acompte à verser de 40 % du montant total TTC, le règlement de la facture est exigible à J-7.

Article 2

La description des prestations de Saveurs et Prestige est déterminée par le devis qui est adressé au client. Les prix de nos devis sont fermes durant un délai de 2 mois sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou des conditions économiques. Les usages de la profession permettent à Saveurs et Prestige de majorer le montant du devis, de la facture, de la participation aux frais de fonctionnement des équipements demandés par le gestionnaire de la salle de réception. Les branchements électriques sont à la charge du client.

Article 3

En cas d'annulation totale ou partielle par le client, l'acompte pourra être conservé par la Société Saveurs et Prestige à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable. Toute annulation doit être notifiée par écrit à la Société Saveurs et Prestige. En cas d'annulation par Saveurs et Prestige, cette dernière entraînera le remboursement des sommes versées par le client sans aucune autre indemnité.

Article 4

Les modifications de commande devront être signalées par écrit au plus tard à J-7 avant la prestation pour être prises en compte.

Article 5

La facturation sera établie sur la base du nombre d'invités figurant sur le bon de commande ou email de confirmation, même si le nombre réel d'invités s'avérait inférieur. Cependant, la facturation sera établie sur le nombre d'invités réellement présents si celui-ci est supérieur au nombre prévu sur le bon de commande ou email de confirmation. Ne sera pas considérée comme une modification mais comme une annulation partielle toute diminution de commande de plus de 25% par rapport à la commande initiale.

Article 6

Toute commande supporte des frais de livraison qui seront précisés au client. Dans le cas d'une livraison qui n'est pas assurée par la Société Saveurs et Prestige, le client supporte les risques de l'acheminement des produits. Il lui appartient donc de prendre toutes les garanties vis-à-vis du transporteur extérieur. Tout retard de livraison des marchandises par la Société Saveurs et Prestige de moins de 2 heures, de même que toute avance dans la livraison de 2 heures au plus, ne saurait donner droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de ne pas régler l'intégralité du prix. Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en considération passé le délai de 24 heures après la prestation. Toute contestation devra être formulée par écrit.

Article 7

Toute somme non réglée à la date d'exigibilité produira des pénalités de retard à un taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard qui seront appliqués de plein droit sans mise en demeure. En cas de retard de paiement, la Société Saveurs et Prestige pourra suspendre toutes commandes en cours, sans préjudice de toute autre action judiciaire.

Article 8

Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel causé par lui-même et/ou ses invités. La perte, casse, dégradation ou disparition du matériel mis à sa disposition sont à la charge effective du client.

Article 9

La Société Saveurs et Prestige pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, manifestations, émeutes, grèves, blocages ou difficultés de circulation, sinistres affectant les installations de la Société Saveurs et Prestige...).

Article 10

Tous litiges quant à l'interprétation ou l'exécution des présentes seront la seule compétence des tribunaux de Nice.

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Plaqueette proposée par Saveurs & Prestige 455 route de Châteauevieux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux

saveurs.prestige@wanadoo.fr – Tel. 04 93 76 21 04 / 06 67 14 38 27 – Fax : 04 93 53 94 80