



votre événement

pour l'année 2010

pour 100 convives
(offre valable à partir de 50 convives)

finger lunch

lieu



notre solution

durant 2h

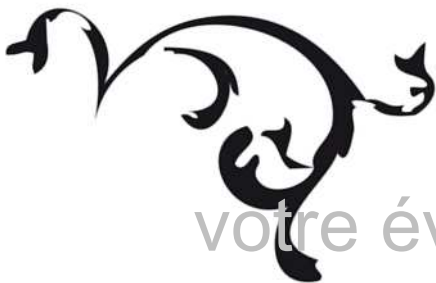
pour un événement interne

dans vos locaux
nous pouvons également vous
proposer un lieu qui corresponde à
vos souhaits

votre interlocuteur

Thierry Jourdan





votre événement **le personnel**



votre chef de projet

un conseiller & interlocuteur unique pour monter votre projet, présent durant la réalisation de celui-ci

le service

durant 2h

la tenue du personnel en salle

chemise, cravate & tablier noirs

1 Maître d'hôtel

(1 pour 100 convives)

professionnels aguerris de l'événementiel ils ont chacun au moins 20 années d'expérience au service de DBM et de ses clients

4 Serveurs

(1 pour 25 convives)

clé indispensable pour la réussite de vos événements

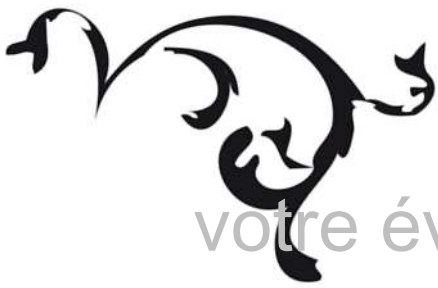
2 Chefs

(1 pour 50 convives)

pour que les finitions de la gastronomie soient irréprochables, leur présence sur événement est vitale

le Budget 1 855.-

Soit pour 100 pax, 18.55 / personne



vos événements la gastronomie



la partie salée froide

le chaud en front cooking

réalisé par notre chef en tenue & toque

la partie sucrée

le Budget



cocktail d'apéritif italien

Rouleau de légumes grillés

Tartare de thon

Bruschetta au saumon fumé & ciboulette

Sucettes de tomates et mozzarella di
buffala & pesto

Crevettes à la citronnelle

Risotto au choix « minute » crémé au
mascarpone & préparé devant vos invités :
aux champignons des bois ou aux
asperges & sa chips de parmesan

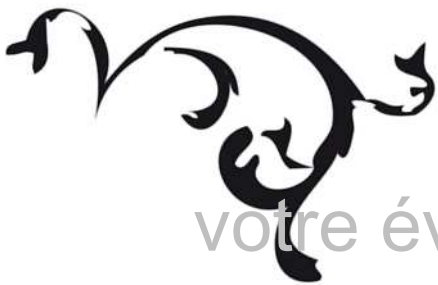
Tiramisu

Verrine de fruits frais au caramel de
balsamique

Panna cota aux fruits rouges

5 200.-

Soit pour 100 pax, 52.- / personne



vosre événement les boissons



les softs Jus de fruits : orange, pamplemousse & ananas

Eaux minérales plates & gazeuses

les vins

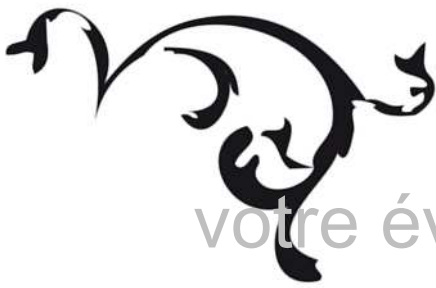
blanc Château des Bois – Chardonnay 1^{er} cru
(22.80 la bouteille supplémentaire) 1 bouteille pour 5 pax

rouge Château des Bois – Pinot noir 1^{er} cru
(22.80 la bouteille supplémentaire) 1 bouteille pour 4 pax

les boissons chaudes Cafés du monde & infusions

le Budget 1 600.-

Soit pour 100 pax, 16.- / personne



votre événement



le matériel

la verrerie	verrerie complète pour les softs et les vins
porcelaine & inox	assiettes peintre & couverts nécessaires
le nappage	1bar & 1 buffet nappé tissus écriu
le matériel de chauffe	nécessaire à l'élaboration du risotto
les manges debout	6 manges debout nus carrés noirs ou rond inox
le matériel de service	plateaux de service, serviettes cocktail papier, glaçons & seaux, vasques, petits couverts inox.
transport & livraison	du matériel, des boissons et de la partie culinaire

le Budget 1 200.-

Soit pour 100 pax, 12.- / personne



la décoration florale



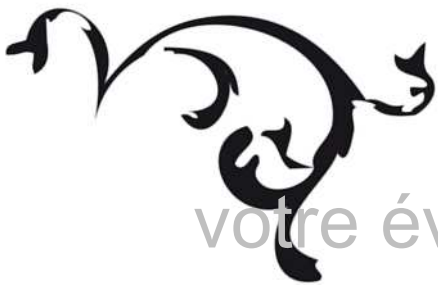
la décoration florale des bars & buffets



À personnaliser ensemble lors d'un repérage sur place. Ces décorations résultent d'une déclinaison de réhausses, de nappage, de différents vases & compositions florales, fonction d'un style défini au préalable

Elles sont mises en valeur par des petits spots positionnés sur les bars & buffets

le Budget 400.-



le budget



le personnel	1 850.-
la gastronomie	5 200.-
les boissons	1 350.-
le matériel	1 200.-
la décoration	400.-
le budget total ht	10 000.-

Soit pour 100 pax, 100.- / personne

valeur commerciale habituelle	12 000.-
	Soit pour 100 pax, 100.- / personne

TVA 760.-

le Budget Total ttc 10 760.-