



Association Les Ailes d'Oraguon
191, rue des Pyrénées
75020 Paris
N° de Siret : 50190149000026
Contact : 06 67 15 45 80.

A l'attention de : Robin Capet

Description : Anniversaire 70 ans samedi 11 décembre 2021. 20h/02h - 50 pers.

Domiciliation : code postal :

Devis : 8014/2021 émis le : 17/10/2021

Contact : 06.28.04.62.26 / Mail : unpoivronrouge@gmail.com

Veuillez trouver notre devis pour la privatisation de la péniche Demoiselle.

Description	Quantité	Prix à l'unité	Coût
Privatisation de la péniche Demoiselle de 20h à 02h du matin . Personnel Inclu : 1 agent de sécurité <i>*Chèque de caution de 3 000E.</i>	1	€ 1 690,00	€ 1 690,00
Heure supplémentaire de 02h à 03h : <i>*Tout dépassement non prévu sera facturé :</i> <i>- 150E/ 1/2 H (dès 15mn de dépassement)</i> <i>- 300E/ 1'H (dès 40mn de dépassement). *</i> <i>Chèque de caution/retard de 150E.</i>	0	€ 0,00	€ 0,00
Forfait Boissons 5 verres/ pers.+ Softs inclus : - Ponch Maison pour 50 personnes. - 14 Bouteilles de vin rouge - 11 Bouteilles de vin blanc - 8 Bouteilles de Crèment de Bourgogne Assortiment 20 grandes bouteilles softs : 6 Coca cola (1,5l), 6 Perrier (1,5l), 4 jus d'orange (1l), 4 jus de pomme (1l). <i>* Personnel Inclu : 1 Barmaid.</i>	50	15,00 €	750,00 €
Forfait Restauration : Cocktail dînatoire «Spécial Demoiselle Large »	50	€ 20,90	€ 1 046,00
Forfait DJ Soirée : 350E <i>* Prêt du matériel de sonorisation si Option DJ</i> <i>* Le DJ fait une programmation sur mesure</i>	0	0 €	€ 0,00
Sous-total net TVA			€ 2 040,00
<i>Non assujettis</i> Taxe 0,00 %			€ 0,00
Total net TVA			€ 3 490,00

Paiement : Acompte à verser à la réservation
: Solde à verser 3 jours avant l'événement

Signature précédée de la mention « Bon pour accord

Cocktail Dînatoire

« Aux Saveurs Brésiliennes »

🌙 *Plats sans viande

*

*

Plat + Dessert : 16,90€

*

Assiettes jetables, couverts et nappage du buffet inclus dans le forfait

-

6 pièces salées chaudes / personne

« Des beignets fins et gourmands »

-

Beignets au poulet

Beignets au fromage 🌙

-

Beignets au bœuf

Beignets à la morue 🌙



4 Pièces sucrées / personne

-

Beignets au chocolat 🌙

-

Beignet à la noix de coco 🌙

-

Pastel del Nata 🌙



Buffet Dînatoire Libanais

Assortiment de 8 Mezzehs : 20,90€ / personne

*

Assiettes jetables, couverts et nappage du buffet inclus dans le forfait



4 entrées froides

Hommos

Caviar d'aubergine

Taboulé Libanais

Labné (fromage frais)



4 mezzehs chauds

Fatayer (Épinard, fromage)

Falafel (boulette de pois chiche)

Rekak (Feuilleté croustillant au fromage)

Kebbé (boulette de blé concassé à la viande)



Dessert

Backlawa libanais



Menu de Nouna

28,90€ / personne.

1 Maitre d'Hotel inclu dans la prestation

* Assiettes jetables, couverts et nappage du buffet inclus dans le forfait

Entrées :

Caviar d'aubergines

Terrine de poisson aux herbes fraîches

Terrine d'automne (palette de porc, raisins de Corinthe, Calvados, pommes)

Cromesqui de Quinoa, sauce parmesan

Plat

Ballottines de volaille (duxelle de champignons & citron confit) accompagnée d'un riz vénéré.

Fromage

Comté de 24 mois (Fruitière de la Plagne)
Accompagné de pain campagne Thierry Breton

Desserts

Financier à la poudre de noisettes, poires caramélisées

Mousse au chocolat à la fleur de sel et huile d'olive

