



2 Rue du Fort - 67118 GEISPOLSHHEIM
Siret 481 252 369 capital 8000€ ape 4729Z

Tél : 03 88 84 09 51

E-mail : flammsheim@orange.fr

TARTEFLAMBEE.FR

OFFRE DE PRIX Tarif 2019

Bonjour,

Voici les différentes formules de prestations que nous vous proposons :

Prestation « économique »

Nous venons avec tous les ingrédients, le matériel et le personnel de cuisson des Tartes-Flambées Rectangles.

Vous fournissez le personnel pour la préparation des Tartes Flambées. Pour 100 T.F. mini

Formule	Tarte Flambée traditionnelle	Quantité de Tartes Prévues	Prix Unitaire TTC	Minimum de facturation €
F2	Normale	100	3.10 €	310.00
	Emmental râpé pour Gratinée (environs 15 TF)	1	8.30 €	Option

Prestation « clé en main ! » :

Formule 2 + le personnel pour la préparation et la cuisson des T.F. **Pour 100 T.F. mini**

Formule	Tarte Flambée traditionnelle	Quantité de Tartes Prévues	Prix Unitaire TTC	Minimum de facturation €
F3	Normale	100	4.30 €	430.00
F4	Normale et Gratinée	100	4.60 €	460.00
F5	« Prestige » Normale, Gratinée et Sucrée (pommes)	100	5.00 €	500.00

Nous arrivons 1 heure avant l'heure souhaitée du repas et restons environs 2 h pour la cuisson.

Vous assurez le service.

Les détails de l'organisation, et les quantités de commande seront à fixer au plus tard le mercredi précédant la prestation.

Les prix sont fermes et non révisables jusqu'à la date de la prestation.

Nous fournissons :

- Tous les ingrédients pour la confection des Tartes-Flambées.
- Le matériel de service et les cartonnettes support de tartes.
- Le ou les fours à Tartes Flambées au feu de bois (ainsi que le bois).

Vous mettez à notre disposition :

- trois à quatre tables de brasserie pour la préparation des tartes
- Une place de stationnement proche du four et une prise de courant 220V 16A avec terre pour le branchement véhicule réfrigéré.
- Vous vérifiez si la mise en place du four à feu de bois est autorisée.

Pour accompagner vos tartes flambées, voici notre sélection de **bière et vin** :

Bière et tireuse : Météor	Quantité de Fût	Prix Unitaire € TTC	
Location de tireuse	1	36,00	OFFERT
fût de 30 L (environs 120 verres de 25 cl)	1	90,00 €	

Nous ne facturons que les fûts entamés

Vin : en bouteille par carton de 6 bouteilles		Prix unitaire au carton € TTC
Vin d'alsace		
Pinot Blanc Domaine Dock	léger, parfumé	5,67 €
Pinot Noir Domaine Dock	frais, souple	7,56 €
Crémant St Eloi	rond et finement pétillant	7,29 €
Klevener Dock	fruité, le péché mignon des dames	7,96 €
Vin rosé		
Rosé corse	fruité et relevé	6,21 €
Rosé d'alsace	gouleyant	7,06 €

Nous ne facturons que les cartons consommés

Vin en Bag in Box : 10 L		Prix Unitaire € TTC
Blanc : Chardonnay		38,80 €
Rouge : Pinot noir		38,50 €
Rosé : Vaucluse		34,80 €

Nous ne facturons que les bag in box entamés.

Les vins (blanc et rosé) seront au frais dans notre camionnette frigo

Info quantités :

1 bouteille correspond à 6 à 8 verres

Une réserve de 10 L correspond à environ 100 verres

Comptez environ 2 à 3 verres par adultes (tout confondu : bière, vin...)

Découvrez toute notre gamme de vin en magasin !

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions, dans cette attente, nous vous prions d'agréer Madame, Monsieur nos sincères salutations.

Frédéric LOUIS

Si notre proposition retenait votre attention merci de nous le confirmer en nous indiquant vos coordonnées et en nous retournant cette page par courrier ou par email.



2 Rue du Fort 67118 GEISPOLLSHEIM

Tél : 03 88 84 09 51

E-mail : flammsheim@orange.fr

TARTEFLAMBEE.FR

Date de la prestation : ____/____/____ midi ou soir nombre adultes approximatif :

Lieu de la prestation :

Nom du contact :

Adresse (facturation) :

Ville : Code postal :

Téléphone : Mail :

Choix Formule	Formule	Tarte Flambée traditionnelle
<input type="checkbox"/>	F2	Normale
<input type="checkbox"/>		Emmental râpé pour Gratinée (environs 15 TF)
<input type="checkbox"/>	F3	Normale
<input type="checkbox"/>	F4	Normale et Gratinée
<input type="checkbox"/>	F5	« Prestige » Normale, Gratinée et Sucrée (pommes)

Quantité	BOISSON
	<u>Bière</u>
	Location de tireuse
	fût de 30 L (environs 120 verres de 25 cl)
Quantité	<u>En bouteille par carton de 6</u>
de carton	Vin d'alsace
	Pinot Blanc Domaine Dock
	Pinot noir Domaine Dock
	Crémant St Eloi
	Klevener Domaine Dock
	Vin rosé
	Rosé Corse
	Rosé d'Alsace
Quantité	<u>En Bag in Box 10 L</u>
	Blanc : Chardonnay
	Rouge : Pinot noir
	Rosé : Vaucluse

Facturation UNIQUEMENT des bouteilles et fûts entamés

Signature : Bon pour accord

