MAISON DuLou TRAITEUR

CERTIFIÉE ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES

Cindy RAMOS-SEGOVIA
06 62 54 65 54
c.ramos@beam.fr

Castres-Gironde, le 24 04 2024
Dossier suivi par Léa Lequien

SALON VINITECH SIFEL - NOVEMBRE 2024

VOTRE ÉVÉNEMENT

DULOU EN 2023

21 ans de passion,
50 salariés,
7,00 millions de CA,
1 500 m2 d'outil de production
implanté à côté de La Brède,
160 000 couverts/an

DATE : Du 26 au 28 novembre 2024

LIEU : Parc des Expositions de Bordeaux

DÉROULÉ : Livraison des plateaux à 11h00 tous les jours

Hors contraintes spécifiques liées au lieu / prévoir un repérage technique
Hors frais de mise à disposition des infrastructures fournies par le lieu et/ou commission d'intervention d'agence événementielle
Hors frais de déplacement complémentaire

NOTRE RÉPONSE

Vous proposer une gastronomie généreuse, de bon sens, approvisionnée auprès de producteurs locaux (moins de 250 KM), partenaires de notre maison au quotidien depuis de nombreuses années.

Une gastronomie fraîche & de saison, entre « tradition et modernité ».

Une équipe bienveillante, professionnelle et flexible pour vous accompagner sur toute la durée de votre événement.

PIÈCES COCKTAIL

Proposition de pièces cocktail au choix - Sous forme de plateaux ou à combiner

LA GASTRONOMIE

Plateau de pièces cocktail salées froides – *42 pièces déclinées sur 7 saveurs*
6 x Canelé salé au magret fumé IGP des Landes, noix du Périgord
6 x Mini rouleau de printemps Gascon, magret fumé IGP des Landes, foie gras IGP des Landes, Maison Lafitte
6 x Poulet mariné jaune des Landes, épicé, cardamone, gingembre
6 x Tartelette de Gravlax de merlu, légumes de saison, de région
6 x Cube de truite des Pyrénées façon Gravlax, pomme Granny Smith, gingembre
6 x Sablé au fromage de brebis des Pyrénées, compotée de piquillos doux
6 x Financier de légumes de saison, de région
Prix par plateau : 70,00 € HT présentation sur plateau à offrir à vos convives – hors frais de livraison sur stand

Plateau de BB Sandwiches – *28 pièces déclinées sur 4 saveurs*
7 x Retour en enfance, rectangulaire de jambon blanc, beurre demi-sel de l'Ile-De-Ré
7 x Pain Bretzel, truite des Pyrénées, crème au raifort
7 x Pain Bretzel, cabillaud fumé, patate douce, verdurette
7 x Club de pain de mie, légumes de saison, de région, crème légère
Prix par plateau : 56,00 € HT présentation sur plateau à offrir à vos convives – hors frais de livraison sur stand

Plateau de pièces cocktail sucrées – *42 pièces déclinées sur 7 saveurs*
7 x Canelé Maison
7 x Financier au chocolat
7 x Mini tartelette au chocolat, note de coco
7 x Tartelette aux fruits frais de saison
7 x Moelleux citron, bergamote
7 x Rocher chocolat, noisettes
7 x Macaron coloré
Prix par plateau : 70,00 € HT présentation sur plateau à offrir à vos convives – hors frais de livraison sur stand

Les canelés Maison – *20 pièces*
20 canelés lunch Maison
Prix par plateau : 35,00 € HT – *Hors frais de livraison sur stand*

Les Dulouchoux Maison – *20 pièces*
Petits choux Maison garnis d'une chantilly vanillée
Prix par plateau : 40,00 € HT – *Hors frais de livraison sur stand*

Frais de livraison : + 90,00 € HT

PLATEAUX REPAS FROIDS

Sur le principe d'un déjeuner rapide et généreux,
Les prix intègrent : la gastronomie de la box du jour, un petit pain, une bouteille d'eau, le kit couverts.

LES PLATEAUX REPAS FROID

Plateau n°1
Cabillaud fumé, bavarois d'artichaut au citron confit, crème de réglisse
Emincé de filet de canette rôti, polenta aux olives, tomates confites, ketchup de betterave
Pause fromagère
Crunchy chocolat, noisettes, mousse vanille
Petit pain
Bouteille d'eau 50 cl
Prix par convive : 29,00 € HT – *hors frais de livraison*

Plateau n°2
Crémeux de mothais sur feuille, betterave rôtie au miel, croquant sésame
Suprême de poulet au romarin, pomme Anna, tagliatelle de légumes, vinaigrette au jus de viande
Pause fromagère
Panacotta aux fruits de saison, éclats de pistaches
Petit pain
Bouteille d'eau 50 cl
Prix par convive : 29,00 € HT – *hors frais de livraison*

Plateau n°3
La toute verte, Green Power, légumes verts de saison, de région, vinaigrette au citron
Wok façon pad thaï au tofu fumé
Minestrone de fruits, légèreté au fromage blanc, éclats de cramberries
Petit pain
Bouteille d'eau 50 cl
Prix par convive : 29,00 € HT – *hors frais de livraison*

NB : Minimum de commande de 4 plateaux repas identiques

Frais de livraison : + 90,00 € HT

LES SOFTS – EN OPTION

Eau plate Abatilles bouteille bordelaise de 1l	6,00 € PU HT
Eau gazeuse Abatilles bouteille bordelaise de 1l	6,00 € PU HT
Coca Cola 1,25l	5,00 € PU HT
Coca Cola Zéro 1,25l	5,00 € PU HT
Jus d'oranges gamme classique 1l	6,00 € PU HT
Jus de pommes gamme classique 1l	6,00 € PU HT
Jus d'oranges Artisanal Meneau 1l	8,00 € PU HT
Jus de pommes Artisanal Meneau 1l	8,00 € PU HT

VOTRE COMMANDE

Bon de commande à renvoyer au plus tard dans la matinée, 48 h avant la livraison.

UN BON DE COMMANDE A COMPLETER PAR JOUR ET PAR STAND

Coordonnées client	Précisions pour la livraison		
Date de la commande :	Date de livraison :		
Nom du client :	Nom de la pers. présente sur site :		
Adresse mail de contact :	N° de tél portable pour livraison :		
Adresse de facturation :	N° Stand :		
	Adresse de livraison / Nom de l'évènement : Le Salon Vinitech Sifel		
DESIGNATION	**QUANTITE**	**PU € HT**	**TOTAL € HT**
LES PIECES COCKTAIL SALEES ET SUCREES			
Les pièces cocktail salées (42 pièces)		70,00 €	
Les pièces cocktail sucrées (42 pièces)		70,00 €	
Les canelés (20 pièces)		35,00 €	
Les dulouchoux (20 pièces)		40,00 €	
LES PLATEAUX BB'DWICHS			
Les pièces BB'Dwichs (28 pièces)		56,00 €	
LES PLATEAUX REPAS FROIDS			
Plateau 1		29,00 €	
Plateau 2		29,00 €	
Plateau 3		29,00 €	
LA CARTE DES BOISSONS			
Les Softs			
Eau plate Abatilles 1L		6,00 €	
Eau gazeuse Abatilles 1L		6,00 €	
Jus orange 1L		6,00 €	
Jus de pomme 1L		6,00 €	
Coca-cola Zero 1,5L		5,00 €	
Coca-cola 1,5L		5,00 €	
Jus de pomme Artisanal Meneau 1L		8,00 €	
Jus d'orange Artisanal Meneau 1L		8,00 €	
		FRAIS DE LIVRAISON SUR STAND DE GASTRONOMIE	☐ 90,00 €
		TVA (Gastronomie, personnel, livraison) 10%	
		TOTAL TTC	
Signature précédée de la mention "Bon pour Accord" et nom du signataire			

NB : nous sommes susceptibles de rencontrer des difficultés d'approvisionnement et/ou rupture de stock auprès de nos fournisseurs partenaires.
Aussi nous privilégierons les produits du marché disponibles au moment de votre évènement, et serons potentiellement amenés à ajuster votre choix en conséquences.

INFORMATIONS RELATIVES AUX COMMANDES ET CONDITIONS DE VENTE

Commande par email : commercial2@dulou-traiteur.com

Toute commande doit faire l'objet d'un bon de commande émis par Dulou Traiteur et signé par le client

Frais de livraison sur stand Forfait 90,00 € HT

Règlement de nos factures :
Règlement par virement à reception de facture ou par chèque à reception de commande
Nos tarifs sont exprimés en HT. La TVA appliquée est de 10% sur l'alimentaire

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, s'il y a lieu, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison ou par email le jour J. Passé ce délai, nous ne pourrons prendre en compte vos considérations.

Il est de votre responsabilité de bien vérifier le bon de commande afin de s'assurer que tous vos choix soient couchés sur ce document.

Annulation
Toute annulation d'une commande intervenant avant 48h00 du jour de la prestation, entraînera la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire correspondant à 50% du montant total de la prestation.
Toute annulation la veille ou jour même sera facturée selon la commande en vigueur.

Prise de commandes et modifications: toutes prises de commandes et/ou modifications si il y a lieu devront intervenir au plus tard jusqu'à vendredi 22 novembre 2024, avant 12h00.