

Annexe 1 à l'acte d'engagement :
Bordereau de prix unitaire marché MAO-TRAITEUR-2026

Lot 1 : coordonnées de la personne à contacter pour organiser la séance de dégustation :

Prénom et nom :

Agissant en qualité de :

Tél :

E-mail :

Lot 1 - Déjeuners de travail : Prix de la prestation alimentaire **Gamme médiane**

Le titulaire remet en appui de sa proposition tarifaire, un descriptif complet prestations qui seront compris dans le prix ci-dessous.

ATTENTION : tous les prix comprendront le matériel de service et la livraison ainsi que deux plateaux officines et la reprise du matériel

« Déjeuner » (Entrées, plats, fromages et pains, desserts, eaux et vins, plateaux officines)

	Prix unitaire € HT/personne	TVA	Prix unitaire € TTC/personne
Déjeuners (10-15 personnes)			

DEJEUNERS		Exemples de mets demandés pour un déjeuner de travail – gamme médiane
	Entrées	Mini légumes farcis, Salade de langoustines, tagliatelle de carottes croquantes et pana cotta à l'orange, Millefeuille de champignons, mesclun vinaigrette citron, Tarte au Homard
	Plats	Filet de St Pierre, fondue de poireaux et beurre noisette, figue, Sauté de veau aux morilles, tagliatelles, sauce aux morilles, Filet de bar, mini légumes (navet, carottes, pomme de terre, poireaux crayon, radis rose) beurre blanc vanillé., Polenta, Riz basmati, Tournedos de noix de St Jacques et Pancetta, mousseline de céleri rave, sauce vierge, Fouillis de légumes
	Fromages et pain	Plateau 4 fromages affinés, Petit Pain Tradition individuel
	Desserts	Millefeuille chocolat et amandes caramélisées, sauce noisette, Poire pochée caramel, crème légère Tonka, amandes effilées croustillantes, Carré de pommes caramélisées, crème à la vanille et crumble, Entremet chocolat café, crème légère au réglisse
	Plateau officine	Plateau office + demi-baguette + petite bouteille eau

Lot 2 : coordonnées de la personne à contacter pour organiser la séance de dégustation :

Prénom et nom :

Agissant en qualité de :

Tél :

E-mail :

Lot 2 - Buffets : Prix de la prestation alimentaire **Gamme médiane**

Le titulaire remet en appui de sa proposition tarifaire, un descriptif complet prestations qui seront compris dans le prix ci-dessous.

ATTENTION : tous les prix comprendront le matériel de service, la livraison, ainsi que deux plateaux officines et la reprise du matériel

« Buffets » (Plats froids et bouchées froides, fromages et pains, desserts, eaux et vins, café, plateaux officines)

	Prix unitaire € HT/personne	TVA	Prix unitaire € TTC/personne
Buffets (25 à 50 personnes)			

BUFFETS		Exemples de mets demandés pour un buffet déjeunatoire – gamme médiane
	Entrées	<p>Tranche de cake de légume, coulis de tomates au basilic, Assortiment de mini légumes farcis, Millefeuille de céleri et pomme Granny au crabe, sauce acidulée aux herbes, Tatin de tomate au miel, quenelle de mascarpone et basilic, Farandole de Saint-Jacques, Craquelin de céleri, Assortiment de saumon fumé, crème à l'aneth et blinis</p> <p>Tomates et mozzarella au pesta : Fèves, pois gourmands, petits pois, fromage blanc, shiso violet, Chicken grenailles : Poulet, pommes de terre grenailles, parmesan, tomates cerises, roquette, vinaigrette balsamique, Fusilli : pâtes, tomates séchées, mozzarella, jambon de Parme, artichauts, peste, olives, La parisienne : Jambon cuit, comté, œuf de caille, tomates cerises, croûtons, mesclun, vinaigrette balsamique, Grecque : aubergines, courgettes, fêta, tomates confites et olives noires</p>
	Plats	<p>Médailillon de volaille farci niçois, Brochette de crevettes, courgettes et coriandre, Tranche de Faux-Filet, condiments et sauces, Tranche de noix de veau, condiments et sauces, Médailillon de saumon, tomates parisienne et œufs mimosa</p>
	Salade, fromage	Plateau de fromages affinés
	Desserts	<p>Salade de fruits frais de saison, Mousse chocolat, Crumble exotique, Tarte au chocolat, Tarte citron meringuée, Tarte aux framboises</p>
	Pain	<p>Pains multi Céréales Pains de campagne</p>
	Plateau officine	Plateau office + demi-baguette + petite bouteille eau + café

Lot 2 – Pause-café : Prix de la prestation alimentaire

Gamme médiane

Le titulaire remet en appui de sa proposition tarifaire, un descriptif complet prestations qui seront compris dans le prix ci-dessous.
ATTENTION : tous les prix comprendront le matériel de service et la livraison ainsi la reprise du matériel

« Pause-café » (3 pièces par personne, boissons chaudes et froides)

	Prix unitaire € HT/personne	TVA	Prix unitaire € TTC/personne
Pause-café (1 à 60 personnes)			
Pause-café (61 à 90 personnes)			
Pause-café (91 à 120 personnes)			

Lot 2 - Réception : Prix de la prestation alimentaire

Gamme médiane

Le titulaire remet en appui de sa proposition tarifaire, un descriptif complet des prestations qui seront compris dans le prix ci-dessous.

ATTENTION : tous les prix comprendront le matériel de service et la livraison, ainsi que des plateaux officines (entre 1 et 90 personnes : 2 plateaux et entre 91 et 120 personnes : 3 plateaux) et la reprise du matériel

« Réception » 12 pièces par personne (8 salées et 4 sucrées)

	Prix unitaire € HT/personne	TVA	Prix unitaire € TTC/personne
Réception (1 à 60 personnes)			
Réception (61 à 90 personnes)			
Réception (91 à 120 personnes)			

Lot 3 : coordonnées de la personne à contacter pour organiser la séance de dégustation :

Prénom et nom :

Agissant en qualité de :

Tél :

E-mail :

Lot 3 – Déjeuners de représentation : Prix de la prestation alimentaire **Gamme prestige**

Le titulaire remet en appui de sa proposition tarifaire, un descriptif complet prestations qui seront compris dans le prix ci-dessous.

ATTENTION : tous les prix comprendront le matériel de service, la livraison, ainsi que trois plateaux officines et la reprise du matériel

« Déjeuner de représentation » (Entrées, plats, fromages et pains, desserts, eaux et vins, café, plateaux officines)

	Prix unitaire € HT/personne	TVA	Prix unitaire € TTC/personne
Déjeuners de représentation (8 à 16 personnes)			

Lot 3 – Dîners de représentation : Prix de la prestation alimentaire **Gamme prestige**

Le titulaire remet en appui de sa proposition tarifaire, un descriptif complet prestations qui seront compris dans le prix ci-dessous.
ATTENTION : tous les prix comprendront le matériel de service et la livraison ainsi que trois plateaux officines et la reprise du matériel

« Dîner de représentation » (Entrées, plats, fromages et pains, desserts, eaux et vins, café, plateaux officines)

	Prix unitaire € HT/personne	TVA	Prix unitaire € TTC/personne
Dîners de représentation 12 personnes			
Dîners de représentation 24 personnes			

DEJEUNERS OU DINERS		Exemples de mets demandés pour un déjeuner ou un dîner de représentation – Gammes prestige
	Entrées	Salade de langoustine, haddock fumé et sucrose et sa mousseline de crème d'asperge verte, Nage de St-Jacques marinées au citron et au poivre en bisque relevée de homard
	Plats	Filet de veau et son mijoté d'artichauts, champignons, et pommes de terre grenaille, Filet de pintade farci aux pruneaux, à la noix et au basilic ; poêlé d'artichauts aux petits légumes
	Fromage	Fromages de saison
	Desserts	Gratin de fruits rouges au sabayon de Grand Marnier, tuile au cacao, Poire pochée au Sauternes crème anglaise et tuile au cacao
	Plateau officine	Plateau office + demi-baguette + petite bouteille eau + café

Lot 4 : coordonnées de la personne à contacter pour organiser la séance de dégustation :

Prénom et nom :

Agissant en qualité de :

Tél :

E-mail :

Lot 4 – Réceptions les jours de Coupole : Prix de la prestation alimentaire **Gamme prestige**

Le titulaire remet en appui de sa proposition tarifaire, un descriptif complet des prestations qui seront compris dans le prix ci-dessous.

ATTENTION : tous les prix comprendront le matériel de service et la livraison et la reprise du matériel

« Réceptions les jours de Coupole » 16 pièces par personne (12 salées froides et chaudes et 4 sucrées)

	Prix unitaire € HT/personne	TVA	Prix unitaire € TTC/personne
Réceptions les jours de Coupole (400 personnes)			

Lot 5 : coordonnées de la personne à contacter pour organiser la séance de dégustation :

Prénom et nom :

Agissant en qualité de :

Tél :

E-mail :

Lot 5 – Plateaux-repas : Prix de la prestation alimentaire
Gamme médiane

Le titulaire remet en appui de sa proposition tarifaire, un descriptif complet des prestations qui seront compris dans le prix ci-dessous.

ATTENTION : tous les prix comprendront le matériel de service et la livraison

« Plateaux-repas » (entrée, plat froid, fromage, dessert, bouteille d'eau, matériel jetable)

	Prix unitaire € HT/personne	TVA	Prix unitaire € TTC/personne
Plateaux-repas			