



ANGLES TRAITEUR

SARL ALBERTO

Traiteur événementiel

Boucherie - Charcuterie

44 avenue de Gameville - 31650 ST ORENS

www.traiteur-angles.com - traiteurangles@gmail.com

tél : 05 61 39 91 71

DEVIS lot 4

N° A.C. 2019BDCAC04500

À livrer :

Le :

Lieu :

Personnes

Demandeur :

Tél :

ANGLES TRAITEUR SARL ALBERTO

Entreprise Artisanale et éco - responsable :

- + Produits principalement régionaux :
- + Nos viandes : bœuf, veau, porc, agneau proviennent de l'Aveyron
- + Le Foie gras frais de canard du Gers est cuit au torchon « maison »
- + Toute notre volaille est élevée en liberté dans les bois des Landes, nourriture végétale saine et naturelle.
- + Le Saumon frais sauvage d'Ecosse est fumé « maison »
- + Les fruits et légumes primeurs locaux



Notre offre comprend :

- La conception de votre cocktail est élaborée dans notre laboratoire avec des matières premières de grande fraîcheur dans toutes les normes sanitaires requises.
- Produits de qualité pour une cuisine faite maison
- Livraison en véhicule frigorifique
- Conditionnement en plateaux traiteurs jetables
- Nappage du buffet déperlant, indéchirable et épongeable en non tissé de couleur.
- Serviettes noires non tissé au logo Angles Traiteur
- Verrerie et vaisselle à usage unique dont assiettes recyclables en pulpe de canne.
- Le repas étant en finger food vous n'avez pas besoin de couverts
- Mise en place du buffet



ANGLES TRAITEUR

SARL ALBERTO

BOUCHERIE - TRAITEUR EVENEMENTIEL
44 avenue de Gameville - 31650 SAINT ORENS
Tél : 05 61 39 91 71 - traiteurangles@gmail.com
N° A.C. 2019BDCAC04500 Prestation de service traiteur
Lot n° 1 prestige

Service :
Nom du demandeur :
Mail :
Tél :

DEVIS lot 4 À livrer à

Le

Lieu :

personnes

Après midi à prestation à :

1ère proposition :**4.00 € HT**/pers. (TVA 10 %)

Café, thé, eau minérale, jus d'orange et pomme 100 % pur jus,

2 pâtisseries/pers. selon notre choix :

Beignet fourré aux fruits, brownies aux noix de Pécan, cannelé de Bordeaux, financier citron, croquant aux amandes, fondant chocolat cœur coulant, palais congolais, muffin fourré, etc..

Livraison et mise en place par nos soins avec nappage du buffet, serviettes et vaisselle à usage unique.

2ème proposition :**4.50 € HT**/pers. (TVA 10 %)

Café, thé, eau minérale, jus d'orange et pomme 100 % pur jus,

3 pâtisseries/pers. selon notre choix :

Beignet fourré aux fruits, brownies aux noix de Pécan, cannelé de Bordeaux, financier citron, croquant aux amandes, fondant chocolat cœur coulant, palais congolais, muffin fourré, etc..

Livraison et mise en place par nos soins avec nappage du buffet, serviettes et vaisselle à usage unique

3ème proposition :**5.00 € HT**/pers. (TVA 10 %)

Café, thé, eau minérale, jus d'orange et pomme 100 % pur jus,

3 pâtisseries/pers. selon notre choix :

Beignet fourré aux fruits, brownies aux noix de Pécan, cannelé de Bordeaux, financier citron, croquant aux amandes, fondant chocolat cœur coulant, palais congolais, muffin fourré, etc..

+ Brochettes de fruits

Livraison et mise en place par nos soins avec nappage du buffet, serviettes et vaisselle à usage unique

A votre charge : Les tables nécessaires pour le buffet, service.

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais régionaux et de fabrication maison



ANGLES TRAITEUR SARL ALBERTO

Traiteur événementiel

Boucherie - Charcuterie

44 avenue de Gameville - 31650 ST ORENS

www.traiteur-angles.com - traiteurangles@gmail.com

tél : 05 61 39 91 71

quelques exemples de nos créations

