

**De :**

HOLA PAELLA

5, Impasse du Domaine de Béranger

33260 LA TESTE DE BUCH

Tél. 06 46 19 82 34

mail : contact@hola-paella.fr

537 864 084 00026 R.C.S BORDEAUX

N° TVA Intracommunautaire :

FR7753786408400026

Devis Numéro	DEVIS-3087
Devis Date	3 octobre 2019
Total	1014,40 €

Transférer à :

Corinne Marzorati

SEA GREEN LA FORGE

Route de Sanguinet

33260 La Teste de Buch

0645818427

0564102020

direction.laforge@seagreen.fr



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
8	Tapas tartinables : Effiloché de surimi au crabe, oeuf, pointe d'oignon frais et mayonnaise maison, Caviar d'aubergine grillée & tomate confite, Rillettes de chorizo & chèvre frais Choisissez 8 pots au choix parmi les recettes proposées ci dessus - D'autres recettes pourront vous être suggérées spécialement pour les fêtes de fin d'année Servi avec toasts graines, céréales & nature	12,00 €	-15%	81,60 €
4	Planche dégustation " Ibérique " Assortiment de charcuteries ibériques : Saucisson Bellota, Chorizo Bellota, Jambon Bellota "Pata Negra" 36 mois d'affinage servi avec condiments (Guindillas & Piment goutte doux)	28,00 €	-15%	95,20 €
4	Crevettes sautées à l'ail / Piment d'espelette Portions de 20 pièces environ - A réchauffer 30 sec au micro-onde	15,00 €	-15%	51,00 €
4	Chipirons pôelés au chorizo Portions de 20 pièces environ - A réchauffer 30 sec au micro-onde	15,00 €	-15%	51,00 €
36	Paella Royale Cette paella est très copieuse, aussi, je vous conseille de ne pas commander plus de 36 parts pour 40 personnes Votre paella sera livrée dans son plat de cuisson est restera chaude pendant 1h minimum	19,00 €	-10%	615,60 €



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
1	Frais de livraison et de conditionnement OFFERT	30,00 €	-100%	0,00 €
12	CAVA Bio Brut " Parès Balta" Geste commercial - Ce vin bio espagnol " Méthode champenoise " est d'un excellent rapport qualité/prix, il vous est vendu à prix coûtant !	20,00 €	-50%	120,00 €

Sous total	1014,40 €
TVA 10 %	81,31 €
TVA 20 %	20,00 €
Total	1014,40 €

Ce devis est non contractuel. Il sera valable dès validation par le client et versement de 30 % d'acompte.