

## **MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**INSTITUT D'ADMINISTRATION DES ENTREPRISES DE PARIS  
8 BIS ? RUE DE LA Croix Jarry – 75013 Paris**

**Prestations de type traiteur pour la fourniture et  
l'organisation de cocktails et de repas à l'IAE de  
Paris**

Date et heure limites de réception des offres  
**Mardi 31 janvier 2017 – 17h00**

**Annexe 2 à l'acte d'engagement**

**Appel d'offre « Ouvert » n°2017MLSTRAIT02**

## ANNEXE 2 - BORDEREAU DE PRIX LOT 2

### PLATEAUX REPAS FROIDS

Les détails des prestations seront précisés par le candidat dans la partie « Description des prestations »	Prix Euro HT/personne  1 à 9 personnes	Prix Euro HT/personne  10 à 29 personnes	Prix Euro HT/personne  Supérieur à 30 personnes
<b>Plateaux repas froids (menus 1, 2, 3 et 4) – Standard</b> <i>Sans dressage et service : prestation livrée sur site jusqu'à la salle, sans débarras</i>	Menu 1 :	Menu 1 :	Menu 1 :
	Menu 2 :	Menu 2 :	Menu 2 :
	Menu 3	Menu 3	Menu 3
	Menu 4	Menu 4	Menu 4
<b>Plateaux repas froids (menus 5, 6, 7 et 8) – Haut de gamme</b> <i>Sans dressage et service : prestation livrée sur site jusqu'à la salle, sans débarras</i>	Menu 5 :	Menu 5 :	Menu 5 :
	Menu 6 :	Menu 6 :	Menu 6 :
	Menu 7	Menu 7	Menu 7
	Menu 8	Menu 8	Menu 8
<b>Prestation supplémentaire : détail des boissons sans alcool</b>	Menu 1 :	Menu 1 :	Menu 1 :
	Menu 2 :	Menu 2 :	Menu 2 :
	Menu 3 :	Menu 3 :	Menu 3 :
	Menu 4 :	Menu 4 :	Menu 4 :
	Menu 5	Menu 5	Menu 5
	Menu 6	Menu 6	Menu 6
	Menu 7	Menu 7	Menu 7
	Menu 8	Menu 8	Menu 8

<b>Livraison incluse</b> <b>SINON</b> <b>Coût de la livraison :</b> <b>Paris intra-muros et petite couronne</b> <b>Grande couronne</b>	OUI/NON *  ..... .....	OUI/NON*  ..... .....	OUI/NON*  ..... .....
--	---------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

**DESCRIPTION DES PRESTATIONS**  
**PLATEAUX REPAS FROIDS**

**Plateaux repas froids (menus 1, 2, 3 et 4) :**

**Standard :**

**Comprenant : entrée, plat, dessert, eau plate.**

**Matériels jetables incluant couverts, serviettes, condiments,**

*Sans dressage et service : prestation livrée sur site jusqu'à la salle, sans débarras*

Menu 1 : .....  
.....  
.....  
.....

Menu 2 : .....  
.....  
.....  
.....

Menu 3 : .....  
.....  
.....  
.....

Menu 4 : .....  
.....  
.....  
.....

**Descriptions complémentaires : matériel employé, volume des boissons, présentation...**

**Plateaux repas froids (menus 5, 6, 7 et 8) :**

**Haut de gamme** (réservé aux occasions exceptionnelles)

**Comprenant : entrée, plat, dessert (menu de qualité supérieure), eau plate et gazeuse, café ou thé**

**Matériels jetables incluant couverts, serviettes, condiments.**

*Sans dressage et service : prestation livrée sur site jusqu'à la salle, sans débarras*

Menu 5 : .....  
.....  
.....  
.....

Menu 6 : .....  
.....  
.....  
.....

Menu 7 : .....  
.....  
.....  
.....

Menu 8 : .....  
.....  
.....  
.....

**Descriptions complémentaires : matériel employé, volume des boissons, présentation...**

Date :

Cachet de l'entreprise, nom du signataire, paraphe sur chaque page et signature en dernière page :