



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

Facture Numéro	FACTURE-0174
Facture Date	19 juin 2020
Montant total	0,00 €

Transférer à :

SCP LAVAL ET LAVAL-CASSADOUR

7 place Frerot

51210 MONTMIRAIL.

0660369489

vincent.laval@notaires.fr

10 rue des sequoias

33260 La Teste de Buch

Merci d'avoir choisi [HOLA PAELLA](https://www.google.fr/maps/place/HOLA+PAELLA/@44.5405136,-1.9233144,8z/data=!4m8!3m7!1s0xd549c02a56ab5ab:0x49fa0eeb66fdeb7e!8m2!3d44.5461465!4d-0.6042379!9m1!1b1!16s%2Fg%2F11hc_80nhq?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDUxMS4wKXMDSoASAFQAw%3D%3D) | contact@hola-paella.fr Vous avez aimé HOLA PAELLA ?

Laissez-nous un commentaire sur Tripadvisor, Google ou pourquoi pas les deux :) , merci beaucoup !!

https://www.google.fr/maps/place/HOLA+PAELLA/@44.5405136,-1.9233144,8z/data=!4m8!3m7!1s0xd549c02a56ab5ab:0x49fa0eeb66fdeb7e!8m2!3d44.5461465!4d-0.6042379!9m1!1b1!16s%2Fg%2F11hc_80nhq?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDUxMS4wKXMDSoASAFQAw%3D%3D

https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g1079336-d14095693-Reviews-Hola_Paella-La_Testes_de_Buch_Gironde_Nouvelle_Aquitaine.html



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
2	Caviar d'aubergine grillée & Tomate confite Recette tartinable - Servi avec assortiment de toasts	12,00 €	0%	24,00 €
2	Rillettes de chorizo au chèvre frais bio Recette tartinable - Servi avec assortiment de toasts	13,00 €	0%	26,00 €
2	Chair de crabe en mayonnaise maison Recette tartinable - Servi avec assortiment de toasts	13,00 €	0%	26,00 €
4	Chipirons Poêlés au chorizo Tapas chauds cuisinés devant vos invités	15,00 €	0%	60,00 €
4	Crevettes sautées à l'ail & Piment d'Espelette Tapas chauds cuisinés devant vos invités	15,00 €	0%	60,00 €
20	Bar à huîtres Composition par personne : 4 huitres Arguin n° 3, mini boule tradition, saucisse campagne label rouge grillée, mini boule tradition, beurre demi-sel, citron, rince doigts	7,00 €	0%	140,00 €

Merci d'avoir choisi [HOLA PAELLA](https://www.hola-paella.fr) | contact@hola-paella.fr Vous avez aimé HOLA PAELLA ?
Laissez-nous un commentaire sur Tripadvisor, Google ou pourquoi pas les deux :) , merci beaucoup !!

https://www.google.fr/maps/place/HOLA+PAELLA/@44.5405136,-1.9233144,8z/data=!4m8!3m7!1s0xd549c02a56ab5ab:0x49fa0eeb66fdeb7e!8m2!3d44.5461465!4d-0.6042379!9m1!1b1!16s%2Fg%2F11hc_80nhq?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDUxMS4wKXMDSoASAFQAw%3D%3D

https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g1079336-d14095693-Reviews-Hola_Paella-La_Teste_de_Buch_Gironde_Nouvelle_Aquitaine.html



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
30	Paella Bodega +Lotte C'est notre paella facile à manger, très pratique, pas besoin de couteau car tout est découpé et décortiqué pour être consommé à la fourchette. La paella sera entièrement cuisinée devant vous et le service se fera autour du plat après 1h de cuisson environ	17,50 €	0%	525,00 €
1	Planche " Découverte" Chorizo Bellota - Saucisson Fuet extra - Jambon Serrano Duroc grande réserve 18 mois - Condiments	19,00 €	0%	19,00 €
1	Planche " Peña " Manchego affiné 12 mois - Jambon Serrano Duroc grande réserve 18 mois - Condiments	21,00 €	0%	21,00 €
1	Planche " Ibérique" Jambon ibérique de Bellota " Pata Negra" 36 mois - Chorizo Bellota - Saucisson Fuet extra	28,00 €	0%	28,00 €
1	Frais de déplacement et installation	30,00 €	0%	30,00 €

Merci d'avoir choisi [HOLA PAELLA](https://www.hola-paella.fr) | contact@hola-paella.fr Vous avez aimé HOLA PAELLA ? Laissez-nous un commentaire sur Tripadvisor, Google ou pourquoi pas les deux :) , merci beaucoup !!

https://www.google.fr/maps/place/HOLA+PAELLA/@44.5405136,-1.9233144,8z/data=!4m8!3m7!1s0xd549c02a56ab5ab:0x49fa0eeb66fdeb7e!8m2!3d44.5461465!4d-0.6042379!9m1!1b1!16s%2Fg%2F11hc_80nhq?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDUxMS4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D

https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g1079336-d14095693-Reviews-Hola_Paella-La_Teste_de_Buch_Gironde_Nouvelle_Aquitaine.html



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
40	Kit couvert Couvert en bambou - Gobelet - Assiette carré noire	1,50 €	0%	60,00 €
1	Location tireuse à bière OFFERT	30,00 €	-100%	0,00 €
3	Fût Stella Artois 6L	48,00 €	0%	144,00 €
1	Sangria rouge maison BIB 5L	35,00 €	0.00%	35,00 €

Sous total	1198,00 €
TVA 10 %	84,45 €
TVA 20 %	44,83 €
Payé	-1198,00 €
Montant total	0,00 €

Paiements acceptés :

Merci d'avoir choisi [HOLA PAELLA](#) | contact@hola-paella.fr Vous avez aimé HOLA PAELLA ? Laissez-nous un commentaire sur Tripadvisor, Google ou pourquoi pas les deux :) , merci beaucoup !!

https://www.google.fr/maps/place/HOLA+PAELLA/@44.5405136,-1.9233144,8z/data=!4m8!3m7!1s0xd549c02a56ab5ab:0x49fa0eeb66fdeb7e!8m2!3d44.5461465!4d-0.6042379!9m1!1b1!16s%2Fg%2F11hc_80nhq?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDUxMS4wKXMDSoASAFQAw%3D%3D

https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g1079336-d14095693-Reviews-Hola_Paella-La_Teste_de_Buch_Gironde_Nouvelle_Aquitaine.html



- virement :

IBAN : FR76 3000 4003 3200 0100 9195
490

BIC : BNPAFRPPXXX

RIB :

code banque : 30004 - Code agence :

00332 - N° Compte : 00010091954 - Clé

RIB : 90 - Agence : BNPPARB ARCACHON
(00332)

- espèces

- Cartes bancaires par TPE lors de notre
Rendez-vous

Le paiement est dû à la date de prestation.

Merci d'avoir choisi [HOLA PAELLA](https://www.hola-paella.fr) | contact@hola-paella.fr Vous avez aimé HOLA PAELLA ?
Laissez-nous un commentaire sur Tripadvisor, Google ou pourquoi pas les deux :) , merci
beaucoup !!

https://www.google.fr/maps/place/HOLA+PAELLA/@44.5405136,-1.9233144,8z/data=!4m8!3m7!1s0xd549c02a56ab5ab:0x49fa0eeb66fdeb7e!8m2!3d44.5461465!4d-0.6042379!9m1!1b1!16s%2Fg%2F11hc_80nhq?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDUxMS4wLWIKXMDSoASAFQAw%3D%3D

https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g1079336-d14095693-Reviews-Hola_Paella-La_Teste_de_Buch_Gironde_Nouvelle_Aquitaine.html