

**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-3004
Devis Date	24 janvier 2019
Total	2523,00 €

Transférer à :

Centre Social commune d'Arcachon

Rue Albert 1er

arcachon, 33120

France

0682430310

astridgaillardon@gmail.com



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
140	<p>PAELLA BODEGA Paella spécialement élaborée pour être mangée à la fourchette, sans rien à découper ... Elle peut se consommer debout, sur un bateau ou au coin d'une table, c'est notre paella facile à manger !! (grosses crevettes sauvages décortiquées, moules, calamars, chorizo, bouchées de poulet, petits pois, poivrons, oignons, riz, safran & épices) Crevettes sauvages: pêche au chalut atlantique sud ouest Poulet fermier label rouge: France Calamar : Atlantique nord est Moules Bio : Irlande Riz : Espagne Petits pois bio : France Chorizo : Porc Espagne Oignons et poivrons : France</p>	10,50 €	0%	1470,00 €
12	<p>PLANCHE DECOUVERTE SAUCISSON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA, JAMBON SERRANO DUROC (AFFINAGE 18 MOIS) Servi avec "Pan con tomate" Charcuteries: origine Espagne- Races Ibérique "Pata Negra" et Duroc Chorizo et Saucisson Bellota: 18 à 20 tranches par plateau soit 230 tranches de chaque environ Jambon Serrano : 14 tranches par plateau soit 170 tranches environ Tomate bio : origine France, Ail : origine France, Huile d'olive: origine Espagne</p>	19,00 €	0%	228,00 €



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
20	CHIPIRONS AU CHORIZO PECHE SUR LA CÔTE BASQUE, CE PETIT CALAMAR TRES TENDRE EST UN REGAL A L'HEURE DE L'APERITIF Tapas chauds cuisinés sur place devant vos invités 15 à 20 pièces par portion soit 350 pièces environ Origine: Criée de St Jean de Luz, Pays basque	15,00 €	0%	300,00 €
20	CREVETTES A L'AIL / PIMENT D'ESPELETTE QUEUES DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES PAR NOS SOINS POUR UN PLAISIR IMMÉDIAT SANS SE SALIR LES DOIGTS ! Tapas chauds cuisinés sur place devant vos invités 15 pièces par portion soit 300 pièces environ Origine : Voir Paella	14,00 €	0%	280,00 €
6	SANGRIA ROUGE BIB 5L Fabrication " Maison" à partir de vin rouge espagnol, épices, sirops de fruits, alcool blanc, et fruits frais. 12° d'alcool env	35,00 €	-70%	63,00 €
140	GATEAU BASQUE Gâteau basque individuel, pur beurre, cerise noire	1,30 €	0.00%	182,00 €

Sous total	2523,00 €
TVA 10 %	223,64 €
TVA 20 %	10,50 €
Total	2523,00 €



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