

**From:**

**HOLA PAËLLA**

5, Impasse du Domaine de Béranger  
33260 LA TESTE DE BUCH  
mail : contact@hola-paella.fr - 537 864 084  
R.C.S BORDEAUX  
Tél. 06 46 19 82 34

Devis Number	DEVIS-3004
Devis Date	24 January 2019
<b>Total</b>	<b>2,570.40 €</b>

**To:**

Centre Social commune d'Arcachon  
Rue Albert 1er  
arcachon, 33120  
France  
0682430310

Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
100	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)	15.00 €	0.00%	1,500.00 €



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
12	PLANCHE DECOUVERTE SAUCISSON BELLOTA, CHORIZO BELLOTA, JAMBON SERRANO DUROC (AFFINAGE 18 MOIS) Servi avec "Pan con tomate"	19.00 €	-20.00%	182.40 €
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	15.00 €	0.00%	300.00 €
20	CREVETTES A L'AIL / PIMENT D'ESPELETTE QUEUE DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES PAR NOS SOINS POUR UN PLAISIR IMMÉDIAT SANS SE SALIR LES DOIGTS ! Tapas chauds cuisinés sur place devant vos invités	14.00 €	0.00%	280.00 €
6	SANGRIA ROUGE BIB 5L Fabrication " Maison" à partir de vin rouge espagnol, épices, sirops de fruits, alcool blanc, et fruits frais	35.00 €	-20.00%	168.00 €
2	CARRE PLAISIR - Vin rosé BIB 5L	37.50 €	-100.00%	0.00 €
2	ZANZI, MOULIN DE LENE -CÔTES DE THONGUE BIB 10L Vin rouge 13° - Cépages: Syrah, Grenache et Merlot . Vin légèrement épicé, idéal pour accompagner une Paella	70.00 €	-100.00%	0.00 €



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
140	<b>DESSERT INDIVIDUEL</b> Au choix : Paris Brest / Crumble pomme pêche abricot / Crumble pomme fraise framboise / Crumble pomme poire / Tartelette pomme	1.00 €	0.00%	140.00 €

Sous total	2,570.40 €
TVA 10 %	218.40 €
TVA 20 %	28.00 €
<b>Total</b>	<b>2,570.40 €</b>

---

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

---