

**From:**

**HOLA PAELLA**

5, Impasse du Domaine de Béranger  
33260 LA TESTE DE BUCH  
mail : [contact@hola-paella.fr](mailto: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>2,523.00 €</b>

**To:**

Centre Social commune d'Arcachon  
Rue Albert 1er  
arcachon, 33120  
France  
0682430310  
[astridgaillardon@gmail.com](mailto:astridgaillardon@gmail.com)



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
140	<b>PAELLA BODEGA</b> 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	10.50 €	0.00%	1,470.00 €
12	<b>PLANCHE DECOUVERTE</b> 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	19.00 €	0.00%	228.00 €



Qté	Service	Tarif/Prix	Adjust	Sous total
20	<b>CHIPIRONS AU CHORIZO</b> 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 €	0.00%	300.00 €
20	<b>CREVETTES A L'AIL / PIMENT D'ESPELETTE</b> 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 €	0.00%	280.00 €
6	<b>SANGRIA ROUGE BIB 5L</b> Fabrication " Maison" à partir de vin rouge espagnol, épices, sirops de fruits, alcool blanc, et fruits frais. 12° d'alcool env	35.00 €	-70.00%	63.00 €
140	<b>GATEAU BASQUE</b> Gâteau basque individuel, pur beurre, cerise noire	1.30 €	0.00%	182.00 €

Sous total	2,523.00 €
TVA 10 %	223.64 €



TVA 20 %	10.50 €
<b>Total</b>	<b>2,523.00 €</b>

---

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

---