
MARCHÉS PUBLICS DE FOURNITURES

**La prestation de service de traiteurs pour les besoins
de la SATT Aquitaine.**

N° de marché

(à compléter par le pouvoir adjudicateur)

1	9	N	P	0	4	F
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

DEVIS QUANTITATIF ESTIMATIF

Afin que son offre soit analysée, le candidat doit remplir le tableau ci-dessous :

LOT 1 :

Prestation	PU HT
Petit déjeuner : avec jus de fruits, eau minérale, eau gazeuse, café et thé à discrétion, ainsi que 3 mini-viennoiseries par personne.	
Pause douceur : jus de fruits, eau minérale, eau gazeuse, café et thé à discrétion, ainsi que 3 douceurs (madeleines, financiers,...) par personne	
Plateaux-repas : Constitué comme suit : entrée froide, plat principal (poisson ou viande avec accompagnement de saison), fromage, dessert, eau minérale, petit pain individuel. Plat chaud : oui - non	

LOT 2 :

Prestation	PU HT
Buffet déjeunatoire / d'îatoire : Constitué d'un minimum de 14 pièces par personne (10 salées et 4 sucrées)	
Cocktail salé / sucré : Constitué d'un minimum de 6 pièces par personnes (4 salées et 2 sucrées).	
Cocktail tout sucré : Constitué d'un minimum de 4 pièces par personnes, type brochettes de fruits, biscuits ...,	
Cocktail tout salé : Constitué d'un minimum de 4 pièces par personnes	

Montant de livraison :

Fait à :

Le :

Signature du candidat :