



Contact : *Nom + Prénom + mobile*

Adresse de facturation et intitulé que vous souhaitez voir apparaître sur la facture/devis

DEVIS REPAS ASSIS - DEJEUNER ou DINER. Etablissement non privatisé

Date : ___/___/2020 **Heure d'arrivée :** ___h___

A partir de **12 personnes**, préciser ici le nombre : _____. Public : Homme Femme

Possibilité de privatiser l'établissement (nous demander nos conditions)

1/ Formule "Gastronomique" - Sélection de 3 Vins de France ou Monde : forfait **60€ (1) ttc/personne**

Menu unique servi à l'ensemble de la table (voir "menu" en pj, inclus sans supplément)

une mise en bouche servie avec une fine bulle de Loire, d'une entrée avec un vin, d'un plat avec un vin, d'un dessert, eaux minérales, pains et service (1) Si menu à 2 choix 50/50 ou 60/40, supplément de 3€ ttc/pers

- 1 bouteille 1L eau minérale pour 4 personnes ou soft : pur jus d'Orange Andros 1L

- fines bulles = 1 bouteille 75cl pour 6 personnes ou soft : pur jus d'Orange Andros 1L

- vin blanc = 1 bouteille 75cl pour 6 personnes ou soft : pur jus d'Orange Andros 1L

- vin rouge = 1 bouteille 75cl pour 6 personnes ou soft : pur jus d'Orange Andros 1L

Option Champagne : apéritif fine bulle de Loire remplacée par un Champagne Brut NM d'un Récoltant : il faut ajouter 3,50€/personne

Option Fromages : ajouter 3,50€ ttc/personne

Option café ou thé : ajouter 2€/personne à partir de 8 personnes

Formule DEGUSTATION possible : la dégustation de 3 ou 4 vins selon votre choix (région, pays, couleur, type de vins : vin blanc, moelleux, rouge, "venez buller", etc. ...). Dégustation à l'aveugle.

Intervention d'une Sommelière en Français, partage des découvertes, apprentissage à la dégustation & initiation au vocabulaire du vin, anecdotes, Histoire, etc. ... Intervention en Français

Thème de la dégustation : à définir ensemble.

2/ Formule "Séminaire" - Sélection de 2 Vins de Loire* : forfait **45€ ttc/personne**

*(ou France selon sélection en cours). Formule proposée du Mardi au Vendredi (sauf vendredi soir).

Menu unique servi à l'ensemble de la table (voir "menu" en pj, inclus sans supplément)

d'une entrée avec un vin ou soft, d'un plat avec un vin ou soft, d'un dessert, carafe d'eau, pains et service

- vin blanc inclus = 1 bouteille 75cl pour 8 personnes ou soft : pur jus d'Orange Andros 1L

- vin rouge inclus = 1 bouteille 75cl pour 8 personnes ou soft : pur jus d'Orange Andros 1L

Option apéritif : 2 Feuilletés chauds + 1 fine bulle de Loire ou soft, il faut ajouter 6,50€/personne. 1 bouteille 75cl pour 8 personnes

Option eau minérale : 1 bouteille 1L eau minérale pour 4 personnes, ajouter 2€/personne

Option Fromages : ajouter 3,50€ ttc/personne

Option café ou thé : ajouter 2€/personne à partir de 8 personnes

Conditions :

Tarifs valables à partir de 12 personnes. En deçà, il faut ajouter 7% sur les forfaits mentionnés.

Tarifs valables hors jours fériés jusqu'au 20/12/2020.

Nos tarifs suivront la hausse de tva si augmentation il y a sans préavis de notre part.

Possibilité que l'établissement soit privatisé (aucun frais de location), nous questionner sur les conditions.

Nos factures sont envoyées exclusivement par mail sous pdf. Tout envoi postal est facturé 18€ ttc.

Pour confirmer votre réservation, merci de me faire parvenir 40% pour acompte avec la formule choisie en cochant chaque option retenue. Une fois reçue, je vous ferai parvenir une sélection de vins. Celle-ci pourra librement évoluée en fonction de vos souhaits, envies et dans l'enveloppe prévue par mes soins ci-dessus.

Paiement comptant du solde à l'issue de la soirée ou sous 8 jours si virement bancaire. Attention, nouvelles règles au 1^{er} janvier 2018 suite à des délais de règlement non respectés et à des factures refaites suite à des informations non communiquées à la commande : *bien vérifier vos bons de commande*
- si paiement fin de mois : nous facturons automatiquement un supplément de 18€ ttc de frais comptable
- si paiement à 30 jours : nous facturons automatiquement un supplément de 36€ ttc de frais comptable

Pensez à nous indiquer les allergies dès la réservation. Tout changement le jour j entrainera une modification tarifaire.

Il est possible de modifier le nombre de participants au minimum 72h avant le jour de votre évènement à +ou- 2 personnes. Le nombre de formule facturé, correspondra à celui indiqué au minimum 72h avant le jour de votre évènement. C'est le dernier accusé de réception par mail de notre part qui fait office de validation. Nous ne gérons pas les absences de dernières minutes.

Chèque à l'ordre de ver di vin reçu au plus tard 10 jours avant la date retenue.

Date

Signature

Tampon de Société

Ou Nom + Prénom

Et mention « bon pour accord »

En vous remerciant de votre confiance,

Sabine BROCHARD



ver di vin sarl 2 rue des trois Maries 45000 Orléans 02 38 54 47 42
SIRET Orléans 529 535 106 00015 - APE 5610 A - FR52 529 535 1006



Sabine & Laurent BROCHARD
Sommelière & Maîtres Restaurateurs
Sacrés Meilleure carte des Vins en France 2017 & 2018



Merci d'indiquer lors du virement « nom de société + DATE »



RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE

Identifiant national de compte bancaire - RIB

Banque	Guichet	N° compte	Clé	Devise
10278	37455	00012496801	64	EUR

Domiciliation
CM ORLEANS BANNIER

Identifiant international de compte bancaire

IBAN (International Bank Account Number)
FR76 1027 8374 5500 0124 9680 164

BIC (Bank Identifier Code)
CMCIFR2A

Domiciliation

CM ORLEANS BANNIER
100 RUE BANNIER
45056 ORLEANS CEDEX 1

☎ 0820 83 40 73 (Service 0,12 €/min + prix appel)

Titulaire du compte (Account Owner)

VER DI VIN SARL
LABROSSE-BROCHARD SABINE
2 RUE DES 3 MARIES
45000 ORLEANS

Remettez ce relevé à tout organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.

PARTIE RESERVEE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ