



PRESTATIONS ENTREPRISES

Notre établissement offre aux entreprises des prestations groupes leur permettant d'accueillir leurs collaborateurs et partenaires autour de formules tapas, de cocktails dinatoires ou de diners traditionnels. Vous trouverez ci-dessous toutes les informations nécessaires à l'organisation de votre évènement.

L'établissement d'un devis formalisé s'effectuera sur la base du formulaire ci-joint, renseigné par vos soins et accompagné de la fiche client complétée (permettant l'éventuelle création du compte client en cas de confirmation de votre réservation). Notre équipe reste bien entendu à votre disposition pour toute information complémentaire (par mail à contact@telegramme-toulouse.com , **Les réservations groupe n'étant pas gérées par téléphone**).

Jours d'accueil

Déjeuner : nous accueillons les groupes du mardi au vendredi midi

Diners et soirées : nous vous accueillons les mardi, mercredi, jeudi et vendredi soirs. **La fréquentation de l'établissement le samedi nous oblige à limiter la taille des groupes à 20 personnes pour pouvoir les accueillir dans les meilleures conditions.**

Modification de menu

Nos cartes sont régulièrement modifiées et renouvelées. C'est pourquoi, en fonction de la date de votre évènement, il est possible que certains plats présents dans nos propositions soient remplacés par des nouveautés le jour de la prestation.

Modification du nombre de convives

Votre nombre d'invités peut être amené à évoluer avant la prestation. Nous vous demandons bien entendu, dans la mesure du possible, de nous tenir au courant de ces changements pour que notre accueil puisse être adapté à ces évolutions. Si aucune modification ne nous est signalée à moins de 48 heures de votre soirée, le nombre initial de convives prévu sur le devis sera alors facturé. Toute modification doit être effectuée par écrit à l'adresse mail suivante : contact@telegramme-toulouse.com .

Cas particulier - privatisation d'espace : le coût de la privatisation d'un espace est inclus dans la prestation bar et restaurant (qui peut se voir majorée le cas échéant) et ne fait pas l'objet d'une ligne de facturation supplémentaire distincte. C'est la raison pour laquelle elle se base sur un minimum strict de convives. **Les devis traitant de ce type de prestation seront donc établis pour un minimum de personnes qui sera facturé, même en cas de diminution du nombre d'invités effectivement présents le jour de la prestation.**

Date d'option

Nos propositions et devis sont par défaut valables jusqu'à **15 jours** avant la date de l'évènement.

Dans le cas particulier de privatisation d'espace (mezzanine, étage restaurant, intégralité de l'établissement), une date d'option vous sera précisée sur le devis.

Réservation et règlement

La réservation sera effective à réception d'un acompte de 50% du montant global de la prestation. En cas de validation tardive, la totalité de la prestation pourra exceptionnellement être réglée à l'issue de cette dernière (en dessous de 20 convives).

Le règlement du solde sera réalisé à réception de facture à l'issue de la prestation.

Dans le cadre de prestation groupe, les règlements peuvent être effectués par virement, chèque, CB et Amex.

Demandes particulières et extra

Il vous sera demandé, lors de visite, de vous munir du devis accepté. Les extras éventuels seront indiqués sur ce dernier et validés par signature à l'issue de la prestation.

Les propositions ci-dessous constituent les formules traditionnelles mais nous restons bien entendu à votre écoute pour toute demande particulière et adaptation.

Accueil

Les règles en vigueur à la porte de l'établissement pour l'accueil des individuels s'appliquent également aux groupes. Une tenue correcte est notamment demandée. nous nous réservons également le droit de refuser l'entrée aux personnes en état d'ébriété constatée.

PRESTATION SOUHAITÉE

Informations générales

Date de la prestation :
Heure de la prestation :
Nombre de convives :

Nom du responsable du groupe :
Téléphone du responsable :

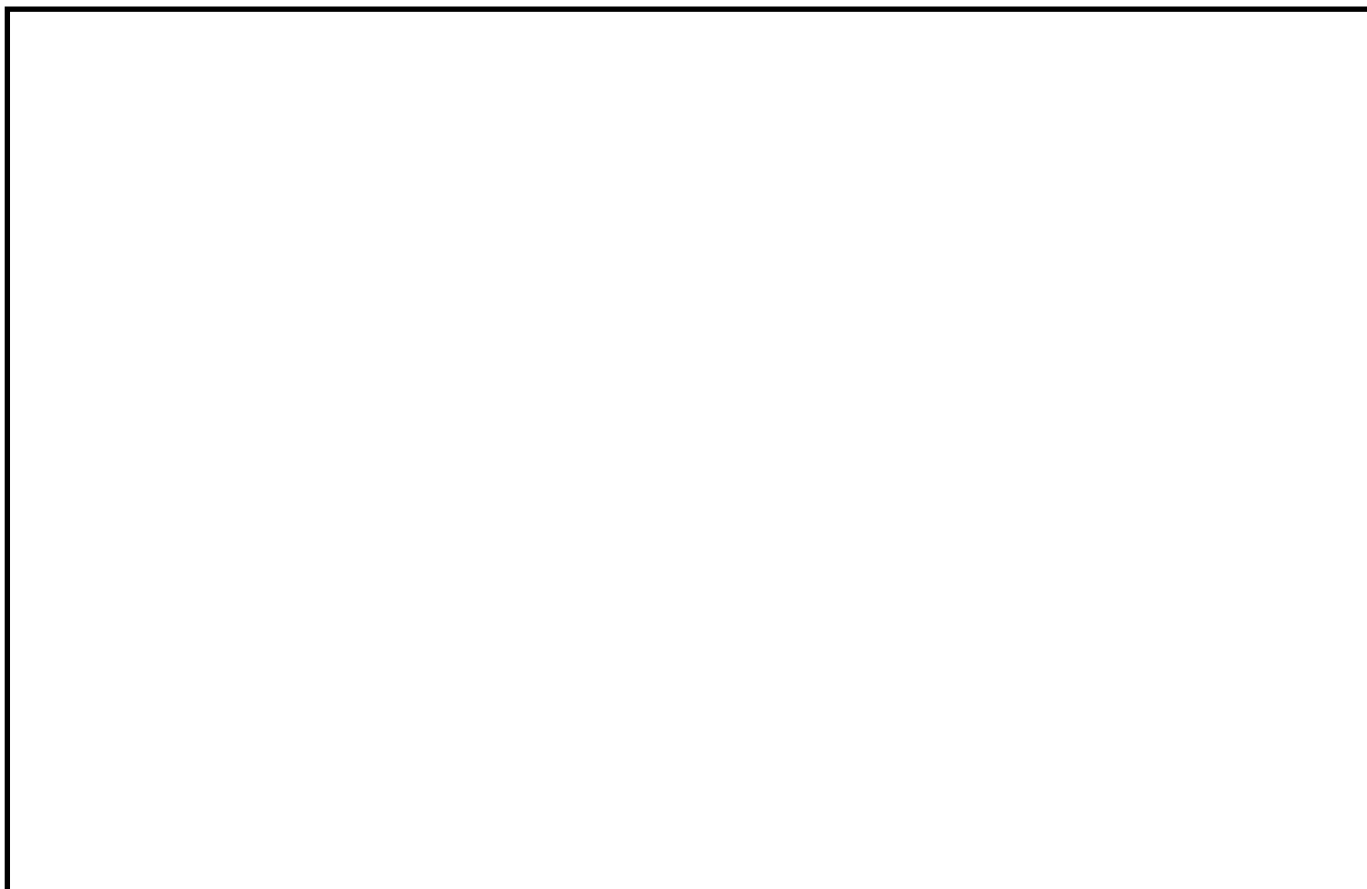
Type de prestation (descriptifs joints en fin de formulaire)

- Formule tapas semaine - mardi au jeudi inclus (30 euros TTC) - **valable de 10 à 100 personnes**
- Formule tapas week-end - vendredi (30 euros TTC) - **valable de 10 à 60 personnes**
- Formule tapas week-end - samedi (30 euros TTC) - **valable de 10 à 20 personnes**
- Prestation buffet (base 35 euros TTC) - **valable au-delà de 65 personnes** (mardi au jeudi inclus)
- Prestation buffet (base 35 euros TTC) - **valable au-delà de 100 personnes** (privatisation d'espace avec supplément)

Accompagnement Boissons

- Apéritif vasque cocktail (punch)
5 euros TTC/personne
- 1 apéritif par personne au choix (bière pression 25cl, verre de vin, martini blanc/rouge/rosé, kir, muscat, porto, campari, ricard)- hors alcool supérieur) 5 euros TTC/personne
- 1 boisson aux choix par personne (alcool et cocktail de base- hors alcool supérieur)
9 euros TTC/personne
- Eau minérale plate ou gazeuse (6,00 euros TTC)
- Vin AOP Flying solo « Domaine gayda » rouge et blanc panachés - 20 euros TTC/bouteille
- Vin à la carte (cf. site web - telegramme-toulouse.com)

Régimes alimentaires particuliers et observations



Date :

SIRET (si applicable) :

TVA intracom (si applicable) :

Signature et cachet de l'entreprise (merci de parapher et de nous retourner également les pages 1 à 4) :

Formule Tapas

de 10 à 100 personnes

Vous trouverez ci-dessous notre formule tapas que vous pouvez accompagner des boissons de votre choix.

Les tapas sont servies en 4 phases, au rythme de votre soirée.

I - Plateaux assortiment 5 personnes

La planche de charcuteries artisanales

Camembert rôti aux figues

-

Houmous, pignons torréfiés et huile d'olive

-

Mozzarella et caviar d'aubergine, poussière d'olives noires

II - Plateaux assortiments 5 personnes

Gratin de gnocchis au pécorino truffé

-

Magret de canard au 3 poivres

-

Croque monsieur cheddar et boeuf

III - Plateau de fromage

Assortiment de fromages

IV - Plateaux assortiments 5 personnes

Mignardises de pâtisserie

Formule Atelier

à partir de 65 personnes

Les huitres (animation)

Huitres fines de claire
« Marrene d'Oléron »

Les charcuteries (animation)

Atelier charcuterie de la maison Garcia et découpe de jambon Serrano 18 mois

Le buffet barbecue (animation)

Carré de boeuf en croûte d'herbes
Travers de porc cuisson basse température sauce « barbecue »

Le risotto (animation)

Risotto aux cèpes roulé dans la meule de parmesan

Les fromages (buffet)

Buffet de fromages affinés de la maison « 2 Chavanes »

Les desserts (buffets)

Barbecue de chamallow, buffet de confiseries et assortiment de pâtisseries