Demande de devis – service traiteur
Formulaire à envoyer par mail à info@flammkucheneck.de

Prénom, Nom :

Adresse:

Code postal, ville:

Tel.:
Mobile:
Mail:

Date de votre fête : Heure du repas :

Nombre d'invités : adultes : enfants jusqu'à 10 ans : enfants de moins de 5 ans :

Lieu de la fête :
Forfait : □ minimum □ „All you can eat"

Four souhaité : □ électrique □ à bois □ Foodtruck
Place nécessaire : 3x2m 3x5m 6x3m

Installation électrique : 1x 230 V obligatoire pour notre réfrigérateur □ 380 V : □ 16 A ou □ 32 A
sur place □ 2 x 230 V assuré séparément Longueur de câble nécessaire : _____ m

Tables bavaroises : □ mis à disposition par le client
(1 table = 8 personnes) □ fournit par le Flammkucheneck : quantité ____X 10,- € (max. 10)
□ mange-debout : quantité _____X 5,- € (max. 10)

Pavillon : □ mis à disposition par le client □ n'est pas nécessaire
□ fournit par le Flammkucheneck : □ Pavillon 3x4,50m – 40,- €
□ Pavillon 3x3m – 30,- €
□ Pavillon 3x2m – 20,- €

Que proposez-vous en plus ? □ Apéritif □ café/gâteau (avant ou après

Variantes des flammekueches, maximum 5 sortes au choix possible :

Salées :
□ Traditionnelle avec oignons et lardons
□ Traditionnelle au Munster
□ Traditionnelle aux Champignons
□ Traditionnelle au Camembert et airelles
□ Gratinée
□ Gratinée à l'ail
□ Gratinée aux Champignons
□ Flammekueche de saison

Végétarienne :
□ Tomate mozzarella herbes
□ Grecque : poivrons, courgettes, feta, olives
□ Mexicaine : oignons, haricots rouges, maïs, piment, emmental, sauce salsa, ÉPICÉ !

Sucrées :
□ Sucrée aux pommes, flambée au Calvados … ou non.
□ Sucrée bananes et pépites de chocolat

Données personnelles **:** □ oui, j'accepte l'enregistrement de mes données personnelles pour le traitement du devis et du contrat par l'entreprise Flammkucheneck Wegmann GmbH, et j'ai lu les conditions générales de vente sur le site www.flammkucheneck.de.

Date, fait à : Signature :

Vous avez des questions ? N'hésitez pas à nous appeler au 0049 63 42 91 95 94 !