

SERVICE TRAITEUR AVEC PERSONNEL



- Flammkueches fraîchement garnie selon les demandes des invités

- Tartes Flambées en 5 variantes différentes au choix

- Cuisson au choix au four à bois ou four électrique, possible de venir avec notre Foodtruck (380V-16A Anschluss)

- Sont compris : une personne, une heure de mise en place et trois heures de cuisson.

- Tables et pavillons contre supplément à disposition



Forfaits :

Forfait minimum de 30 Flammkueche pour 350,- €

chaque tarte flambée supplémentaire coûte 10,- €

ou

Forfait „All you can eat“

Flammkueches à volonté

17,- € par adulte, 9,- € par enfant jusqu'à 10 ans

Enfant de moins de 5 ans gratuit



Conditions supplémentaires :

- frais de déplacement jusqu'à 20 km compris, au-delà chaque km roulé sera facturé 1,00 €

- chaque heure supplémentaire sur place sera facturée 50,- €

- à partir de 50 personnes, un second employé est nécessaire, celui-ci sera facturé 50,- € de l'heure

- Le nombre d'invités sera défini avec vous 3 jours avant la fête.

- Les prix s'entendent TTC.

Si vous avez besoin d'un devis personnalisé, merci de remplir le formulaire ci-joint, et de nous l'envoyer par mail à info@flammkucheneck.de, nous vous aidons volontiers pour organiser au mieux votre fête.

Flammkucheneck Wegmann GmbH

Mühlgasse 7a

D-76889 Oberrotterbach

Tel.: 063 42 / 91 95 94

www.flammkucheneck.de





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 :

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Traditionnelle avec oignons et lardons | <input type="checkbox"/> Gratinée |
| <input type="checkbox"/> Traditionnelle au Munster | <input type="checkbox"/> Gratinée à l'ail |
| <input type="checkbox"/> Traditionnelle aux Champignons | <input type="checkbox"/> Gratinée aux Champignons |
| <input type="checkbox"/> Traditionnelle au Camembert et aïelles | <input type="checkbox"/> Flammekueche de saison |

Végétarienne :

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Tomate mozzarella herbes | <input type="checkbox"/> Grecque : poivrons, courgettes, feta, olives |
| <input type="checkbox"/> 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 !