## CARTE CATERING

# ROSE BAKERY PARIS

# Qui sommes nous

35 ans depuis notre premier restaurant à Londres, et 20 ans de salades, quiches et carrot cakes à Paris, Rose Bakery est devenu un restaurant, un salon de thé, un takeaway et une épicerie.

ROSE BAKERY

Les fondateurs, le couple anglofrançais, Rose et Jean-Charles Carrarini, sont toujours à la barre, imprimant leur style unique.

# Catering

Nous travaillons aussi bien avec des professionnels qu'avec des particuliers pour assurer le catering lors de vos événements à Paris et ses banlieues.

Dans nos prestations, sous forme de buffet ou de lunchboxes individuelles, vous retrouverez l'esprit sain, simple et original de Rose Bakery avec fruits et légumes bio au cœur de nos créations.





# Formule 23€

prix par personne HT

2 salades

Plat au choix: Quiche, pizzette ou brioche salée

2 mini desserts

Des options sans gluten, végétariennes et veganes sont disponibles.

Pizette aux légumes grillés



## Formule 27€

Prix par personne HT

Entrée: 2 salades

Plat principale au choix (viande, poisson ou végétarien servi avec des légumes)

2 mini desserts

Les commandes sont disponibles sous forme de buffet ou de lunchbox.

Curry aux légumes servi avec du riz Saumon terriyaki avec riz et légumes, format buffet

## Formule Cocktail 32€

Prix par personne HT

3 salades

4 bouchées salées

2 mini desserts

Des fruits et légumes bio au cœur de chaque menu





## Formule 32€

Prix par personne HT

Entrée: 3 salades

1 bouchée salée

Plat principale au choix (viande, poisson ou végétarien servi avec des légumes)

2 mini desserts

Hummus, salade de carotte et sésame, chou slaw et salade de lentille, patate douce, tomate et edamame, format buffet



# Petit déjeuner

## Prix HT

Granola with yaourt et fruit 11€ - Mini 6€

Compote de fruit ou salade de fruit 10€ - Mini 4€

Cookie 3,9€

Granola bar 4€

Scone avec beurre et confiture 4.50€ - Mini 2.50€

Cake long 10 pax 50€ - 15 pax 65€

Bouteille de jus de fruit bio 4.50€

Pour les petits-déjeuners, la livraison ou l'enlèvement n'est possible que l'aprèsmidi de la veille.

### A la carte

#### Prix HT

Quiche 7.75€ - Mini 4€ - 8 pax 60€ Pizzette 7.75€ - Mini 4€ Polenta cake 6,25€ - Mini 4€ Brioche salée 7,25€ Cake salée 5,25€ - Mini 4€

Salades et légumes 3,75€ / 100g Plats de poissons 6.90€ / 100g Plats de Viandes 4.75€-5.75€ / 100g

Carrot cake 5.90€ - Mini 4€ - 8pax 48€ - 10pax 60€ Cheesecake 5.90€ - Mini 4€ - 8 pax 48€ - 12pax 72€ Brownie/ Brownie cheesecake 5.90€ - Mini 4€ Cake du comptoir 6.50€ - Mini 4€ - 10pax 50€ - 15pax 65€ Layer cake 12pax 80€ - 30pax 120€

Pain 0.35€ / personne Assiette + couverts + serviettes 0.50€ / personne



## Livraison

Paris 45€HT

Banlieus parisiennes 55€HT

Livraison week-end 55€HT

Livraison assurée par une société extérieure en velo cargo.

Tarification au cas par cas pour les commandes de plus de 50 personnes.





# Les étapes

## étape 1

Envoyez nous un email pour demander un devis à catering@rosebakery.fr Précisez les informations suivantes :

La date du catering
Date de la prestation
Nom et adresse de facturation
le nombre de repas
la formule choisie
L'adresse de livraison (si besoin)
Un nom et numéro de contact

Tarte frangipan, rhubarbe, pistache



# Les étapes

## étape 2

#### Particuliers:

Le devis doit être validé et la totalité versée au minimum 48 heures (hors week-end) avant la date de la commande pour garantir la prestation

## Entreprises:

Le devis doit être validé et l'acompte de 50% versé au minimum 48 heures (hors week-end) avant la date de la commande pour garantir la prestation

# Conditions géneral

Tous nos plats étant de saison et nos ingrédients dépendant de la disponibilité de nos fournisseurs, nous nous réservons le droit de pouvoir modifier les menus et fonction de cela.

La quantité minimale pour les commandes est de 10 personnes. Maximum sur demande.

Le taux de TVA applicable à nos produits est de 10%, et de 20% pour le service et l'alcool.

Les clients peuvent modifier les quantités commandées jusqu'à plus ou moins 10% par rapport au montant initial jusqu'à 48h avant l'événement. Les modifications de plus de 10 % (et néanmoins limitées à 20 %) doivent être effectuées une semaine avant le commande.

Le pain, les couverts, les assiettes et les serviettes ne sont pas compris dans le prix du menu et doivent être demandés et ajoutés au devis.



# Conditions géneral

Le taux de TVA applicable aux produits est de 10 %, sauf pour les services et l'alcool, où il est de 20 %.

Les acomptes sur les commandes de restauration ne sont pas remboursables. En cas d'annulation, une note de crédit peut être émise.

Les commandes ne sont pas garanties jusqu'à ce qu'un devis soit signé et qu'un acompte soit versé.

Le prix est payé par le client comme suit : 50% à la validation de la commande (professionnels) ou

100% à la validation de la commande (particuliers) Le solde ainsi que les éventuels frais supplémentaires sont payables 7 jours à compter de la date de la facture.

Les heures d'ouverture du bureau sont du lundi au vendredi de 9h à 17h pour toutes les commandes de catering. En dehors de ces horaires nous ne serons pas en mesure de répondre n'aux emails ni aux appels téléphonique.

