Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

**Document 1**

# *RÉSERVATION DE BANQUET*

SARL La Toque d'or
Place de la Marine
50 300 AVRANCHES
RCS St Lô 471 875 693

Société TAC
10 rue de Surcouf
50300 AVRANCHES

est convenu ce qui suit entre les deux parties nommées ci dessus :

Repas du Lundi 15 mai 2007 dans la salle des fêtes d'Avranches à partir de 19 h, service à table y compris l'apéritif.

La toque d'or se charge de fournir le repas, le matériel (hors tables et chaises), le linge, le service et le personnel pour 120 personnes et les états des lieux de la salle des fêtes.

La société TAC se charge de louer la salle des fêtes (comprenant 12 tables ovales de 2,80 m de long et 1 m de large et 120 chaises).

Menu boissons comprises à 100 € TTC par personne :

| | |
|---|---|
| Croustillant d'Andouille de Vire | AOC Pommeau |
| 6 huîtres de St Vaast au sabayon de cidre | AOC St Romain 2003 |
| Filets de Sole Normande | |
| Trou Normand | |
| Canard à la Rouennaise | AOC St Emilion Grand Cru 1997<br>Château Mazerat |
| Camembert de Normandie mariné | |
| Douillons aux Pommes | AOC Champagne |
| | Cafés mignardises<br>Cavaldos, Bénédictine |

Un montant de 2 400 € a été versé comme arrhes au 15 avril 2007 par la société TAC.

**Bon pour accord**
**Lu et approuvé**
**SARL La Toque d'or**

**Mr CALOT**

**Bon pour accord**
**Lu et approuvé**
**Société TAC**

**Mr TOLEVA**

**Annexe 1**

| Bon de commande matériel et linge Banquet société" TAC "du 15/05/2007 120 cts | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Désignations** / **Verrerie** | Apéritif | Entrée et MEP | Poisson | Viande | Fromage | Dessert | Café Digestif | **Total** |
| Verres à vin blanc | | | | | | | | |
| Verres à vin rouge | | | | | | | | |
| Verres à eau | | | | | | | | |
| Flûtes | | | | | | | | |
| Verres à Porto | | | | | | | | |
| Verres à dégustation | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| **Assiettes Porcelaine** | | | | | | | | |
| Grandes Assiettes | | | | | | | | |
| Assiettes de MEP | | | | | | | | |
| Assiettes à entremets | | | | | | | | |
| Assiettes à pain | | | | | | | | |
| Assiettes d'attente | | | | | | | | |
| Tasses et Sous tasse à café | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| **Couverts** | | | | | | | | |
| Grandes fourchettes | | | | | | | | |
| Grand couteaux | | | | | | | | |
| Pinces | | | | | | | | |
| Fourchettes à huîtres | | | | | | | | |
| Fourchettes à entremets | | | | | | | | |
| Couteaux à entremets | | | | | | | | |
| Cuillères à entremets | | | | | | | | |
| Fourchettes à poisson | | | | | | | | |
| Couteaux à poisson | | | | | | | | |
| Cuillères à sauce | | | | | | | | |
| Petites cuillère café | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| **Divers** | | | | | | | | |
| Nappes 3,40 m x 1,60 m | | | | | | | | |
| Serviettes | | | | | | | | |
| Torchons | | | | | | | | |
| Corbeilles à pain | | | | | | | | |
| Ménages | | | | | | | | |
| Stands à vin | | | | | | | | |
| Seaux à vin | | | | | | | | |
| Dessous de carafe | | | | | | | | |
| Cendriers | | | | | | | | |

## Annexe 2

**Bon de commande denrées :** Banquet Société TAC du 15/05/2007 120 clients

Liquides

| Désignation | Justification (calcul) | Quantité | Unité |
|---|---|---|---|
| **Vins** | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| **Eaux** | | | |
| | | | |
| | | | |
| **Apéritif, café, digestifs** | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Annexe 2 bis

**Bon de commande denrées :** Banquet Société TAC du 15/05/2007 120 clients

**Solides**

| Désignation | Justification (calcul) | Quantité | Unité |
|---|---|---|---|
| Pain | | | |
| | | | |
| B.O.F. | | | |
| | | | |
| | | | |
| Divers | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

**Annexe 3**

**Besoin en personnel :** Banquet Société TAC du 15/05/2007 120 clients

| Postes de travail | Nombre | Fonction |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.