

**PARMENTIER**  
CATERING

COFFEE BREAKS

[WWW.CATERINGPARMENTIER.ES](http://WWW.CATERINGPARMENTIER.ES)

Desde Parmentier Catering tenemos el placer de presentarle nuestras propuestas gastronómicas para empresas.

Garantizamos el éxito de su evento a través de una línea cuidada, atención al detalle y productos de calidad.

Modalidad: **Desayunos, Coffee breaks & Aperitivos.**

Quedamos a su disposición para cualquier duda o consulta.  
**Presupuestos personalizados.**

Atentamente,

**Parmentier Catering**



## DESAYUNO "BÁSICO" 6,45 €/PAX

2 referencias por persona, Mínimo contratación **10 Pax.**

Café natural 100 % arábico (2 L / 8-10pax)

Leche entera (1 L /8-10 pax)

Mini croissant de mantequilla

Pulguita de jamón ibérico con tomate y AOVE

### **Extras:**

- Botella de zumo de naranja natural (250 ml): **3,00 €/Unid.**
- Botellita de agua mineral Font Vella (330 ml): **1,50 €/Unid.**

## DESAYUNO "CLÁSICO" 10,00 €/PAX

3 referencias por persona, Mínimo contratación **10 Pax.**

Café natural 100 % arábico (2 L / 8-10pax)

Leche entera (1 L /8-10 pax)

Zumo de naranja natural (1 L / 8-10 pax)

Agua mineral Font Vella 330 ml (10 unid)

Mini donuts glaseados

Mini napolitanas de chocolate

Pulguita de jamón ibérico, queso de oveja, con tomate y AOVE.

### **Extras:**

- Botella de zumo de naranja natural (1L) **12,00 €/Unid.**
- Brocheta de fruta de 3 piezas: **2,50 €/Unid.**



**INCLUYE:** MENAJE COMPOSTABLE DE 1 SOLO USO

**NO INCLUYE:** MOBILIARIO/CAMAREROS/MANTEL

**SERVICIO DE CAMARERO 25,00 €/H**

(MIN CONTRATACIÓN: 4 HORAS)

IVA y transporte no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## DESAYUNO "SALUDABLE" 10,50 €/PAX

3 referencias por persona, Mínimo contratación **10 Pax.**

Café natural 100 % arábico (2L / 8-10pax)

Leche entera (1 L /8-10 pax)

Zumo de naranja natural (1 L / 8-10 pax)

Agua mineral Font Vella 330 ml (10 unid)

Mini croissant de salmón ahumado y queso crema

Pulguita de pavo con aguacate

Brocheta de fruta

## DESAYUNO "REFORZADO" 15,50 €/PAX

7 referencias por persona, Mínimo contratación **10 Pax.**

Café natural 100 % arábico (2L / 8-10pax)

Leche entera (1 L /8-10 pax)

Zumo de naranja natural (1 L / 8-10 pax)

Agua mineral Font Vella 330 ml (10 unid)

Mini bollería a elegir (2 unid/pax)

Pulguita de jamón ibérico con tomate y A.O.V.E.

Mini sándwiches a elegir (2 unid / pax)

Brochetas de fruta (2 unid / pax)

### **Extras:**

- *Vasito de yogur griego con muesli y frutos rojos* **2,00 €/Unid.**
- *Tortilla de patatas troceada:* **14,00 €/Unid.**



**INCLUYE:** MENAJE COMPOSTABLE DE 1 SOLO USO

**NO INCLUYE:** MOBILIARIO/CAMAREROS/MANTEL

**SERVICIO DE CAMARERO** 25,00 €/H

(MIN CONTRATACIÓN: 4 HORAS)

IVA y transporte no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## COFFEE BREAK “BUSINESS” 18,00 €/PAX

4 referencias por persona. Mínimo contratación **25 pax.**

Café natural y descafeinado 100% arábica (5 L - 25 pax)

Leche entera (2,5 L - 25 pax) 🥛

Zumo de naranja natural (4 L - 25 pax)

Agua mineral Font Vella 330 ml (25 unid.)

Mini napolitanas de chocolate

Mini donuts glaseados

Pulguita con jamón ibérico con tomate y A.O.V.E.

Mini brioche con cardamomo de pavo y salsa de frutos rojos

## COFFEE BREAK “EXECUTIVE ” 19,90 €/PAX

7 referencias por persona. Mínimo contratación **25 pax.**

Café natural y descafeinado 100% arábico (5 L / 25 pax)

Leche entera y sin lactosa (3 L / 25 pax)

Té e infusiones surtidas en cajitas (9 unid + 2 L / 25 pax)

Zumos naturales 2 sabores (5 L / 25 pax)

Agua mineral Font Vella 330 ml (25 unid)

Mini cookies de chocolate

Micro palmeritas café

Brochetas de fruta (2 unid / pax)

Pulguita de jamón 50 % raza ibérica con tomate y A.O.V.E.

Mini croissant de salmón ahumado y queso crema

Mini brioche de cebolla y curry con pollo y manzana



**INCLUYE:** MENAJE LOZA/CRISTAL +MANTELERÍA

**NO INCLUYE:** MOBILIARIO/CAMAREROS

**SERVICIO DE CAMARERO** 25,00 €/H

(MIN CONTRATACIÓN: 4 HORAS)

IVA y transporte no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## **BRUNCH "HEALTHY I" 23,50 €/PAX**

7 referencias por persona. Mínimo contratación **25 pax.**

Café natural y descafeinado 100% arábico (5 L / 25 pax)

Leche Semidesnatada (2,5 L / 25 pax) -

Té + Infusiones surtidas en cajitas (9 unid + 2 L / 25 pax)

Zumo de naranja natural (5 L / 25 pax)

Agua mineral (25\*330ml)

Yogur desnatado con muesli y frutos rojos

Brochetas de fruta de 3 piezas (2 unid / pax)

Bizcocho de zanahoria

Puguita de pavo, queso, aguacate y salsa de frutos rojos

Mini brioche de salmón ahumado y queso cremoso

Mini brioche de jamón ibérico, tomate y A.O.V.E.

## **BRUNCH "HEALTHY II" 29,00 €/PAX**

9 referencias por persona. Mínimo contratación **25 pax.**

Café natural y descafeinado 100, % arábico (5 L / 25 pax)

Leche semidesnatada, avena y soja (4 L / 25 pax)

Té e infusiones surtidas en cajitas (9 unid + 2 L / 25 pax)

Agua mineral y agua infusionada con manzana (2\*4L / 25 pax)

Zumos variados 2 sabores (5 L -/ 25 pax)

Bizcochito de plátano con nueces; limón y semillas de amapola

Yogur griego con muesli y frutos rojos

Macedonia de frutas

Tabla de pavo 100 % natural y aguacate

Tabla de quesos con picos, uvas y nueces

Pulguita de jamón 50 % raza ibérica con tomate y A.O.V.E.

Mini brioche de salmón ahumado y queso crema (2 unid / pax)



**INCLUYE:** MENAJE LOZA/CRISTAL + MANTELERÍA

**NO INCLUYE:** MOBILIARIO/CAMAREROS

**SERVICIO DE CAMARERO** 25,00 €/H

(MIN CONTRATACIÓN: 4 HORAS)

IVA y transporte no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

**MINI BOLLERÍA 30 g** 1,15 €/Unid. 🌿

Donuts glaseados 🥛🍩

Napolitanas de chocolate 🍩🍫

Ensaimada 🍩

Croissant de mantequilla e integral (🍩🥛)

Mini palmeritas (40g) 🍩

Micro palmeritas (2 x 17g) 🍩

Martinitos 🍩🍩

**BIZCOCHOS 90 g** 2,30 €/Unid. 🌿🥛🍩

Limón y semillas de amapola 90g

Zanahoria 90g

Plátano y nueces 90 g 🍩

---ENTERO (1,100 KG): 25,00 €/Unid.

**GALLETAS** 1,25 €/Unid. 🌿🥛🍩

Cookies con pepitas de chocolate 25g

Mantequilla 25g

\*Galletas corporativas personalizadas  
(Desde 2,50 €/Unid.)

**MINI MUFFIN** 1,15 €/Unid. 🌿🍩

Chocolate

Frutos Rojos 🍩🍫

**PASTELERÍA** 1,50 €/Unid.

Surtido de Petit choux 🌿🥛🍩🍩🍩

Surtido de Macarons 🥛🍩🍩

Mini tartaletas (queso, limón y choco)

*Rocas de chocolate (0,45 €/Unid)*

**BROCHETAS DE FRUTA** 🍩

3 piezas 1,90 €/Unid.

5 piezas 3,50 €/Unid.

**VASITOS DULCES**

Yogur griego con frutos rojos 2,50 €/U 🥛

Fruta de temporada cortada 3,50 €/U 🍩

**\*SIN GLUTEN\*** 🍩

Pastelito de limón 1,50 €/Unid.

Brownie de chocolate 1,50 €/Unid. 🍩

Magdalenas 1,15 €/Unid

Croissant 1,25 €/Unid 🍩

**\*VEGANO\*** 🌿🍩

Napolitana de chocolate 1,25 €/Unid. 🍩

Mini croissant 1,25 €/Unid.

**PRECIOS UNITARIOS**



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

**MINI CROISSANTS/SÁNDWICHES RELLENOS** (🍞🥚) 🌿 1,45 € / Unid.

**OPCIÓN SIN GLUTEN:** 0,15 €/UNID. 🍞

Jamón york, queso, lechuga y mahonesa 🍞

Pastrami, huevo, pepinillo y mahonesa 🍞

Ensaladilla rusa 🍞🥚

Sobrasada ibérica y queso brie 🍞

Pisto con atún 🐟

Pavo 100 % natural, queso, lechuga y salsa de frutos rojos 🍞🥚

Pollo al curry con manzana 🍞

Crema de salmón ahumado 🍞🐟

Jamón ibérico, tomate y AOVE

Lomo ibérico con tomate y AOVE

**PULGUITAS** 🌿 2,35 € / Unid

**OPCIÓN PAN DE JENGIBRE Y LIMÓN** 🍞

Jamón ibérico con tomate Y AOVE.

Lomo ibérico con tomate y AOVE.

Lacón con Pimentón de la Vera y AOVE.

Pavo, aguacate y AOVE

Tortilla de patatas y mahonesa 🍞

Pollo empanado con mahonesa, tomate y lechuga 🍞🌿

Atún con pimientos del piquillo y mahonesa 🐟🍞

Pastrami, huevo, pepinillo, lechuga y mahonesa 🍞

**Vegetal 1:** Mozzarella, tomate seco, rúcula y pesto. 🍞

**Vegetal 2:** Queso de cabra con pimientos caramelizados 🍞

**Vegetal 3:** Hummus de remolacha 🌿



**OTROS PANES PARA RELLENOS (1,35 €/UNID)**

MINI BRIOCHE DE CURRY CEBOLLA 🌿🍞🥚

MINI BRIOCHE CARDAMAMO Y CANELA 🌿🍞🥚

MINI NAVETTE 🌿🍞🍞

**PARMENTIER**  
CATERING

## **APERITIVO “PICOTEO N° 1” 9,35 €/PAX**

6 referencias por persona. Mínimo contratación **10 PAX**.

- Tabla de queso Oveja ahumado con picos, uvas y nueces (25 g /Pax)
- Tabla de lomo ibérico con picos (25 g /Pax)
- Pulguita de jamón ibérico con tomate y AOVE (1 ud / Pax).
- Pulguita de tortilla de patatas con mahonesa (1 ud / Pax).
- Mini sándwich a elegir (1 ud / Pax).
- Croquetas a elegir (1 ud / Pax).

## **APERITIVO “PICOTEO N° 2” 12,90 €/PAX**

6 referencias por persona. Mínimo contratación **10 PAX**.

- Tabla de Jamón Ibérico con picos (50 g / Pax)
- Mini croissant de pollo al curry con manzana (1 ud / Pax).
- Mini wraps de salmón ahumado con queso crema (1 ud / Pax).
- Croquetas de rabo de toro (1 ud / Pax).
- Empanada gallega a elegir
- Mini hamburguesas de ternera con queso cheddar (1 ud / Pax).

## **APERITIVO “REFORZADO” 15,90 €/PAX**

8 referencias por persona. Mínimo contratación **10 PAX**.

- Bandeja de jamón ibérico y queso con picos (50 g /Pax)
- Brochetas de pollo yakitori (1 ud / Pax).
- Brochetas de langostino en pan japonés (1 ud / Pax).
- Mini brioche de pastrami, huevo y pepinillo (1 ud / Pax).
- Mini brioche de salmón ahumado y queso crema (1 ud / Pax).
- Empanada a elegir 1,900 kg (1 ud /10 Pax).
- Tortilla de patatas 1,200 kg (1 ud / 10 Pax).
- Mini hamburguesas de ternera con queso cheddar (1 ud / Pax).



**INCLUYE:** MENAJE COMPOSTABLE DE 1 SOLO USO

**NO INCLUYE:** MOBILIARIO/CAMAREROS/BEBIDAS

**SERVICIO DE CAMARERO 25,00 €/H**

(MIN CONTRATACIÓN: 4 HORAS)

IVA y transporte no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## BANDEJAS (250g / 500g):

Jamón 50 % raza ibérica 25,00 € / 50,00 €

Lomo 100 % raza ibérica 25,00 € / 50,00 €

Queso de oveja ahumado (sin pasteurizar\*) 20,00 € / 40,00 €

Surtido (Oveja ahumado\*, Gouda trufado y Old Ámsterdam. 25,00 € / 50,00 € 🥛🍷

Pastrami de ternera 18,00 € / 36,00 €

Bandeja de pavo natural cortado muy fino 18,00 € / 36,00 €

Bandeja de salmón ahumado (otoño - invierno) 35,00€ / 70,00 € 🍷

Bandeja de hummus de remolacha con dips de maíz 25,00 € / 48,00 € 🌿

**EMPANADAS** (1,900 kg) 25,00 €/unid **Sabores:** Atún (🍷) o Carne 🌿🥛

**EMPANADILLAS** (120 g) 1,65 €/Unid **Sabores:** Atún (🌿🍷🌿), Pollo(🌿🥛🌿)

**TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA** (1,200 kg) 15,00 €/Unid🍷

**WRAPS** 1,80 €/ Unid **Sabores:** Pollo con salsa César (🍷🥛), Salmón ahumado (🍷)🌿

**CROQUETAS** 1,35 €/unid **Sabores:** Jamón, Rabo de toro, Espinacas e Idiazábal(🍷)🌿

**MINI BURGUER** Ternera con cebolla caramelizada y cheddar 2,45 €/Unid🌿🥛🍷🍷

**MINI HOT DOG** con cebolla frita y pepinillo agridulce 1,45 €/Unid.🌿🥛🍷🍷🍷

**MINI PAN BAO** de pull pork con salsa barbacoa 1,75 €/Unid.🌿🥛🍷so<sub>3</sub><sup>2-</sup>🌿



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENIER**  
CATERING

**VASITOS** 2,65 €/unid

Ensaladilla rusa 🐟

Salmorejo 🌾🥚

Ensalada de pasta tricolor con verduritas y atún 🌾🐟

Crudites con hummus 🥗

Quinoa con verdura 🥗

Crema de temporada (gazpacho) 2,50 €/Unid. 🥗

**BROCHETAS** 1,35 €/UNID.

Tomate seco, mozzarella y albahaca 🥛🥚🥞

Tomate seco y aceituna negra rellena de anchoa 🥛🐟

Pastrami y peinillo agridulce

Langostino en pan japonés 1,45 €/unid. 🌾🥚🥗so<sub>3</sub><sup>2-</sup>

Pollo yakitori 🍗

**BLINIS** de salmón ahumado, queso crema y eneldo 1,45 €/Unid. 🌾🥚🥛🐟

**QUICHES** Surtido 1,35 €/Unid. 🌾🥚

**QUICHE LORRAINE** (1,200 kg) 25,00 €/Unid. 🌾🥛🥚

**MACARON** de queso idiazabal 1,50 €/Unid. 🌾🥛🥚🥞

**TATÍN** 1,45 €/Unid **Sabores:** Rabo de toro (🌾🍗) manzana y foie (🥛🥚)

**SAMOSA VEGETAL** 1,15 €/Unid. 🌾🍗

**BÓMBON DE FOIE** con tostas 1,15 €/Unid. 🥞🌾

**TACOS** de cochinita pibil, con cebolla encurtida y cilantro 3,00 €/Unid. 🌾

**MINI TORTILLAS** de jamón ibérico y trufa 1,20 €/Unid.🥚



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## OPCIONES VEGANAS 🌱

**PULGUITAS** 2,80 €/Unid. 🌱

**OPCIÓN SIN GLUTEN:** 0,30 €/UNID.

Tortilla de patatas sin huevo  
Pimientos caramelizados con queso  
Seitán con pisto

**MINI CROISSANT** 1,65 €/Unid. 🌱

**OPCIÓN SIN GLUTEN:** 0,30 €/UNID.

Queso vegano, tomate seco y AOVE  
Hummus de remolacha con semillas de amapola

**MINI BURGER** de proteína vegetal en pan de yuca 2,90 €/Unid. 🥗

**CROQUETAS** de boletus veganas 1,50 €/Unid 🍄

**TORTILLA** de patatas con cebolla “sin huevo” (1,200 kg) 17,00 €/Unid.

**DIPS** de maiz con hummus de calabacín/berenjena/remolacha 30,00 €

**TABLA** de “lomo no embuchado” (200 g) con picos de Jerez 20,00 € 🍷

**BROCHETAS** 1,15 €/Unid.

- Queso y tomate seco
- “COSTILLA” 🌱🍄
- Yuba y Zanahoria 🍄

**DÁTILES** rellenos de “foie” 2,00 €/Unid 🍌

**POSTRES** 4,50 €/Unid.

Mousse de chocolate 🍫🍌

Mousse de mandarina 🍊🍌 SO<sub>3</sub><sup>2-</sup>

Arroz con leche 🍌



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## **BEBIDAS**

### **CAFÉ Y TÉ**

Café natural 100% arábico **12,00 €/l**

Café natural 100% arábico descafeinado **12,00 €/l**

Máquina Nespresso (alquiler 1 día): **20,00€**

Pack 10 cápsulas **10,00 €**

Leche entera o semidesnatada **4,00 €/l**

Leche sin lactosa **5,00 €/l**

Leches especiales (avena, soja, almendra) **5,50 €/l**

### **ZUMOS**

Zumo de naranja natural individual (250ml) **3,00 €**

Zumo de naranja natural recién exprimido **12,00 €/L**

Zumo de piña y mango **14,00 €/L**

Zumo de uva roja, granada y grosella **14,00 €/L**

Té e infusiones surtidas + 9 cajitas + Termo Agua Caliente 2 Litros **12,00 €**

**SERVICIO DE CAFÉ AL FINAL DEL CÓCTEL** : Desde **3,50 €/PAX** por persona

(Incluye termos, menaje, café, leche, azúcar y sacarina)



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## **BEBIDAS**

### **AGUAS**

Agua Font Vella PET 33 cl **1,00 €**

Agua en caja 33 cl **2,00 € AGOTADO**

Font Vella Cristal 1 l **4,00 €**

Voss CRISTAL 80 cl **7,50 €**

Perrier 50 cl PET **1,75 €**

Perrier 80 CL Vidrio **3,00 €**

Agua Vichy CRISTAL 25 cl/1 l **3,00 €/6,00€**

### **REFRESCOS & CERVEZAS**

Coca -Cola y Coca-Cola Zero **1,50 €**

Fanta normal/Zero **1,50 €**

Tónica Schweppes **1,50 €**

Cerveza Mahou 5\*con y sin alcohol lata 33 cl **1,50 €**

Cerveza Mahou 5\*con y sin alcohol botellín **1,50 €**

Estrella Galicia botellín **2,00 €**

Vino tinto “Marqués de Arienzo” D.O. Rioja **12,00 €/Unid.**

Vino blanco “Marques de Riscal” Verdejo D.O. Rueda **12,00 €/Unid.**

Bolsa hielos **3,00 €/Unid.**



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## **BEBIDAS**

BARRA LIBRE “VINO Y CERVEZA” desde **10,00 €/h por persona**

\*Incluido en “Copas”

- Agua \*Se puede añadir agua con gas
- Refrescos variados: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta limón, Fanta de naranja,
- Cerveza Mahou 5 estrellas y Mahou S/Alch.
- Vino blanco “Marqués de Arienzo” D.O. Rioja
- Vino tinto “Marques de Riscal” Verdejo D.O. Rueda

BARRA LIBRE “ESPIRITUOSOS” desde **12,00 €/h por persona**

- Ron: Havana club, Brugal o Barceló
- Whiskey: JB, White Label, Johnnie Walker o Ballantines
- Ginebra: Puerto de Indias, Tanqueray, Seagrams
- Vodka: Absolut

SERVICIO DE CAMARERO UNIFORMADO: **25,00 €/h + transporte**

\* Recomendamos 1 para cada 25 PAX.

\* Mínimo de contratación: 4 horas.



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## MENAJE Y MOBILIARIO BÁSICO

### MOBILIARIO Y MANTELERÍA

Mesa alta coctel 110\*80 cm: **20,00 €/Día**

Mantel negro para mesa alta: **15,00 €/Dia**

Mesa rectangular 180\*80 cm: **25,00 €/Dia**

Mantel Blanco para mesa rectangular: **20,00 €/Día**

### CRISTALERÍA

Vaso zumo o agua Desde **0,50 €/Día**

Copa Vino o cerveza. Desde **0,50 €/Día**

### MENAJE

Champanera Desde **5,00 €/Día**

Cubitera hielo + pinzas Desde **5,00€/Día**

Servicio de café (platito + taza + cucharita) **1,50 €/Día**

Plato desayuno/cóctel buffet Desde **0,50 €/Día**

### MENAJE BIODEGRADABLE Y DE UN SOLO USO

Vaso café cartón "Save the earth" + maderita remover (pack 10unid.) **2,50 €/Pack**

Vaso PET reciclado 70% agua, zumo (pack 10 unid.) **2,50 €/Pack**

Plato cóctel en madera de álamo biodegradable (pack 10 unid.) **2,50 €/Pack**

Tenedores Black madera (pack de 10 unid.) **2,50 €/Pack**

Cucharitas Black madera (pack de 10 unid.) **2,50 €/Pack**

Mantel gris 120\*120 cm efecto tela desechable **8,00 €/Unidad.**

**\*Otras opciones consultar**



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## PRECIOS PERSONAL

Camareros catering	25,00 €/hora
Camareros imagen	30,00 €/hora
Camareros protocolo	30,00 €/hora
Maîtres y jefes de sala	40,00 €/hora
Azafatas	30,00 €/hora
Azafatas imagen	35,00 €/hora
Cocteleros y bartenders	40,00 €/hora
Ayudantes de cocina	25,00 €/hora
Chefs	35,00 €/hora
Office	25,00 €/hora
Dj's	Consultar precio
Personal de limpieza	25,00 €/hora
Vigilante de seguridad	30,00 €/hora
Control de accesos	30,00 €/hora

**PRECIOS 2025 (IVA NO INCL.) EN HORARIO LABORAL DE LUNES A SÁBADO DE 09:00 A 22:00 H**

**FUERA DE HORARIO:** PRECIO HORA SE VERÁ INCREMENTADO EN UN **20%**.

**HORA EXTRA:** SE FACTURÁ AL MISMO PRECIO Y SEGÚN DISPONIBILIDAD.

### **TRANSPORTE:**

- DENTRO DE LA M-30: **INCLUIDO**
- FUERA DE LA M-30: **CONSULTAR.**



IVA y transporte  
no incluido

**PARMENTIER**  
CATERING

## CONDICIONES GENERALES:

- Entregas de 09:00 A.M. a 17:00 P.M. (L-V). Fuera de este horario consultar.
- Mínimo de contratación: 10 pax para desayunos/aperitivos, 25 pax para coffees y brunch. **Pedidos** a partir de 50,00 € + IVA
- Para servicios que impliquen recogida de material, esta se realizará el mismo día del servicio **hasta las 17:00 horas**.
- Necesario espacio (techado, calefactado e **iluminado**) de Cocina/Office para el correcto desarrollo del servicio.
- Necesario **buen acceso para carga y descarga** de material (rampas, montacargas o ascensores). En caso de que haya barreras arquitectónicas importantes o la descarga y carga de material se tenga que realizar lejos del propio espacio se factura aparte.
- Disponemos de **varias líneas de presentación** dependiendo de la formalidad del evento, tanto en materiales biodegradables de un solo uso hechos en madera de álamo, como menaje de loza, cristal, madera o melamina. **Otras Personalizaciones** consultar.
- **Transporte y recogida gratuito** para el servicio de catering en el 28232 por proximidad (no aplica a mobiliario). Resto de zonas consultar tarifas.
- En los precios **no esta incluido el IVA:** 10 % en comida y bebida y 21 % en menaje, mobiliario y personal.
- Propuestas sujeta a cambios tras visita de prospección del lugar de celebración.
- Confirmación definitiva de número comensales y servicio, 7 días naturales antes del evento.
- No incluido en propuestas que se cotizará aparte: mobiliario, mantelería, decoración y personal

## CONDICIONES DE PAGO Y CONTRATACIÓN:

Para pedidos sin servicio de personal y/o importe inferior a 1.000 € (IVA NO incl.) se abonará el 50% del importe total, en el momento de la reserva y en concepto de señal. El 50% restante se deberá abonar dos días hábiles antes de la fecha del evento.

Para pedidos con servicio de personal y/o importe superior a 1.000 € (IVA NO incl.) se abonará el 50% del importe total, en el momento de la reserva y en concepto de señal. El 50% restante se deberá abonar siete días hábiles antes de la fecha del evento.

En ambos casos se requerirá aportar justificantes de ingresos que deberán ser remitos a la dirección de correo electrónico: **info@cateringparmentier.es**  
IVA del 10% (comida y bebida) y 21% ( alquiler mobiliario, camareros y otros servicios). Para otras opciones de pago consultar.

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN DE PERSONAL:

El servicio de personal (camareros, azafatas de imagen, cocineros, maitres, event manager, etc) será contratado para un mínimo de 4 horas. El importe a facturar por este tipo de servicio se calculará según precio hora trabajador (Ver tarifas página 12).

En caso de retraso se facturará por hora completa. Si tras la finalización del servicio, el cliente desea continuar con el mismo, este se facturará por horas completas según tipo de servicio y horario.

## CONDICIONES DE SUMINISTRO:

El suministro y puesta en escena de nuestros servicios de restauración se efectuaran en base al servicio de catering contratado. En ningún caso se permitirá otras opciones que no sean las proporcionadas por **FILO GASTRONOMIA SL**, salvo en los servicios delivery que no incluyan personal ni puesta en escena por parte **FILO GASTRONOMIA SL**

Si tras finalizar el servicio de bebidas, el cliente desea continuar con el mismo, este tendrá un coste de 12,00 € por persona y hora que se encuentren en el lugar.

## CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

Para pedidos sin servicio de personal y/o importe inferior a 1.000 € (IVA NO incl.) se aceptaran modificaciones de presupuesto con dos días hábiles de antelación. En caso contrario, se facturará por importe integro del servicio. Se admitirá una bajada del 10 % de los invitados siempre que haya sido comunicado por correo electrónico a **FILO GASTRONOMIA SL** (info@cateringparmentier.es), con al menos dos días laborables. En caso de que finalmente asistan más personas de las acordadas, se facturara según precio persona acordado.

La cancelación del servicio deberá ser con 48 horas de antelación, y notificado a **FILO GASTRONOMIA SL** por correo electrónico (info@cateringparmentier.es). En caso contrario, se cobrará el 100% del servicio, salvo contratación de otras partidas susceptibles de cancelación anterior a las 48 horas tales como el suministro de carpas, mobiliario, menaje en grandes cantidades, etc.

Para pedidos sin servicio de personal y/o importe inferior a 1.000 € (IVA NO incl.) se aceptaran modificaciones de presupuesto con siete días hábiles de antelación. En caso contrario se facturará por importe integro del servicio. Se admitirá una bajada del 10 % de los invitados siempre que haya sido comunicado por correo electrónico a **FILO GASTRONOMIA SL** (info@cateringparmentier.es), con al menos siete días laborables. En caso de que finalmente asistan más personas de las acordadas, se facturara según precio persona acordado.

La cancelación del servicio deberá ser con siete días de antelación, y notificado a **FILO GASTRONOMIA SL** por correo electrónico (info@cateringparmentier.es). En caso contrario se cobrará el 100% del servicio, salvo contratación de otras partidas susceptibles de cancelación anterior a las 48 horas tales como el suministro de carpas, mobiliario, menaje en grandes cantidades, etc.

Los gastos extras que se generen antes o durante el servicio se cobraran al cliente en el mismo día, no habiendo posibilidad de pagos post-servicio. Esto no será aplicable a empresas si los servicios ofertados se realizan dentro de la misma empresa o en una de sus sedes, en donde se cobrará a posteriori y con emisión de la correspondiente factura.

**PAGOS ACEPTADOS:** Efectivo, tarjeta de credito, bizzum o transferencia bancaria.

# ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



CONTIENE LÁCTEOS



CONTIENE HUEVO



CONTIENE PESCADO



CONTIENE FRUTOS SECOS



CONTIENE CRUSTÁCEOS



CONTIENE SOJA

$\text{SO}_3^{2-}$

CONTIENE SULFITOS



CONTIENE MOSTAZA



CONTIENE SÉSAMO

TODOS LOS ALIMENTOS SE PRODUCEN EN EL MISMO OBRADOR, POR LO QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE OTROS ALÉRGENOS

# GRACIAS

*¿Hablamos?*

INFO@CATERINGPARMENTIER.ES

TLFS: +34 639 663 190 / 91 865 41 98

