

# Catalogue Arts de la Table



**Prestige et Élégance naturelle**

Mariages | Événements d'entreprises | Festivals  
Réceptions privées | Événements sportifs  
Manifestations culturelles

**Alexandre GARAU**

Tél: +33 (0) 6 49 78 25 55

[contact@events-tent-concept.com](mailto:contact@events-tent-concept.com)

**Julie CERDAN**

Tél: +33 (0) 6 73 66 24 86

[servicecommercial@events-tent-concept.com](mailto:servicecommercial@events-tent-concept.com)



# SOMMAIRE



*Une table parfaitement dressée ne doit laisser aucun détail au hasard.  
Nous avons sélectionné avec soin les articles qui habilleront vos tables avec élégance et raffinement en respectant vos envies et votre budget.*

## ASSIETTES

*Sublimez la présentation des mets que vous dégusterez.*

P.3-6

## COUVERTS

*Harmonisez le dressage de vos tables avec des couverts au design raffiné.*

P.7-10

## VERRERIE

*Alliez plaisir esthétique et gustatif avec nos lignes de verre au coeur des tendances.*

P.11-15

## BARISTA

*Dégustez votre boisson chaude en optant pour l'un de nos modèles de tasses.*

P.16-17

## MATERIEL DE SERVICE

*Découvrez nos différentes solutions de location de matériel et d'équipements.*

P.18-20

## PACKS COMPLETS

*Retrouvez nos différents packs complets pour vos événements.*

P.21-22





01

ASSIETTES



# Ligne **KAZUB**

*Ligne de qualité en porcelaine blanche aux bords renforcés  
pour une table gastronomique traditionnelle.*



**Assiette plate** Ø 27 cm

**Assiette à entremet** Ø 22.5 cm

**Assiette à entremet** Ø 21 cm

**Assiette à pain** Ø 16 cm

**Assiette creuse** Ø 22 cm

**Tarif unitaire : 0,18€ HT**





# Ligne **FILET OR**

*Finesse et brillance pour cette ligne élégante qui conviendra à des ambiances plus classiques grâce à son marquage filet or sur le contour.*

**Assiette plate**

Ø 27 cm

**Assiette à entremet**

Ø 20 cm

**Assiette à pain**

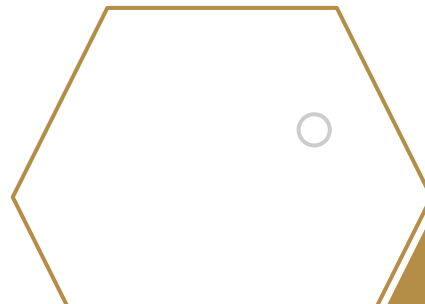
Ø 16 cm

**Assiette creuse**

Ø 22 cm



**Tarif unitaire : 0,25€ HT**





# Ligne MARTELE

*Apportez une touche tendance à votre table avec cette ligne contemporaine de vaisselle au décor martelé.*



**Assiette de présentation** Ø 29 cm

**Assiette plate** Ø 27 cm

**Assiette à entremets** Ø 23 cm

**Assiette creuse** Ø 22 cm

**Tarif unitaire : 0,36€ HT**



02

# COUVERTS





# Ligne TAM TAM

*Ligne de couverts à la forme élancée qui se caractérise par un manche martelé pour habiller vos tables avec originalité.*

## Fourchette

Fourchette de table  
Fourchette à entremets

## Couteau

Couteau de table  
Couteau à steak  
Couteau à entremets

## Cuillère

Cuillère de table  
Cuillère à entremets  
Cuillère à café  
Cuillère à moka



Tarif unitaire : 0,18€ HT

# Ligne CABANA

*Notre Ligne de couverts Cabana, à la silhouette élégante et aux allures contemporaines.  
Ils sublimeront le dressage de vos tables et lui donneront un cachet unique.*

## Fourchette

Fourchette de table  
Fourchette à entremets

## Couteau

Couteau de table  
Couteau à steak  
Couteau à entremets

## Cuillère

Cuillère de table  
Cuillère à entremets  
Cuillère à café

Tarif unitaire : 0,20€ HT





03

**VERRERIE**



# Ligne **ELEGANCE**

*Une ligne sobre et esthétique plébiscitée pour son design classique et intemporel. Un large assortiment de verres dont la diversité répond à toutes les utilisations et styles de mise en table.*



**Verre** 19 cl  
**Verre** 24 cl  
**Verre** 31 cl

**Coupe** 16 cl  
**Flûte à champagne** 17 cl

**Gobelet** 31 cl  
**Gobelet** 33 cl



31 cl

33 cl

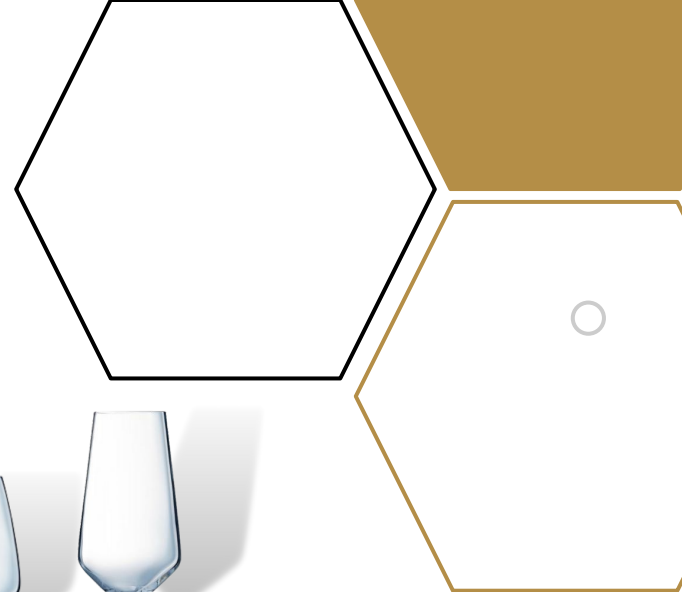
**Tarif unitaire : 0,18€ HT**





# Ligne JULIETTE

*Verres d'une très grande transparence aux bords minces pour souligner le côté raffiné de vos tables.  
Le côté angulaire du verre lui confère une touche de modernité.*



Verre  
Verre  
Verre

30 cl  
40 cl  
50 cl

Flûte à champagne

23 cl

Gobelet  
Gobelet

35 cl  
40 cl



40 cl

35 cl

Tarif unitaire : 0,25€ HT



# COCKTAIL/ APERITIF/ DIGESTIF

A chaque boisson, son verre ! Faites votre choix parmi nos différents modèles de verres selon vos besoins.



**Verre à cognac** 53 cl  
**PU. 0,25€ HT**



**Chope à bière** 40 cl  
**PU. 0,24€ HT**



**Verre Long drink** 36 cl  
**PU. 0,18€ HT**



**Shooter** 6,5 cl  
**PU. 0,12€ HT**



**Verre à digestif** 38cl  
**PU. 0,18€ HT**



04

**BARISTA**





# Lignes **BARISTA**



**MARTELE**

Tasse / sous tasse à café 10 cl

PU. 0,36€ HT



**KAZUB**

Tasse / sous tasse à café 10 cl

PU. 0,19€ HT



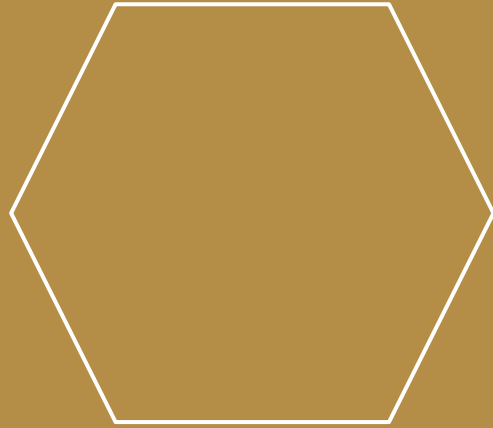
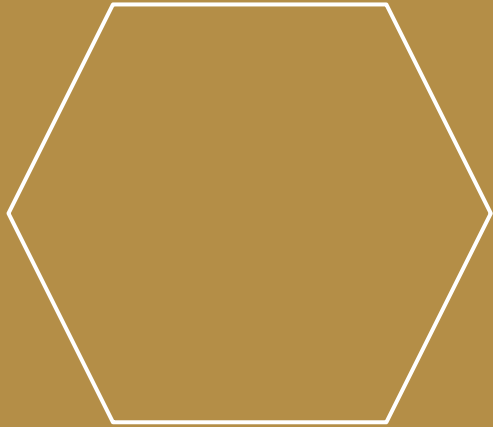
**FILET OR**

Tasse / sous tasse à café 10 cl

PU. 0,23€ HT



Le Fromage de l'Alsace  
Gratton de canard



05  
**Matériel de  
service**



*Location d'accessoires de table pour toutes vos réceptions privées ou professionnelles.  
Nous vous proposons nos différentes solutions de matériel et équipement pour le service de vos événements.*



**Carafe 1L**  
**PU. 1,20€ HT**



**Jarre à cocktail 7L**  
**PU. 4,49€ HT**



**Seau à champagne**  
**PU. 2,50€ HT**



**Support de jarre**  
**PU. 1,16€ HT**



**Percolateur 8,8L**  
**PU. 25€ HT**



**Salière et Poivrier**  
**PU. 0,55€ HT**



**Cendrier**  
**PU. 0,18€ HT**

06

Linge de  
table



## Serviettes de tables

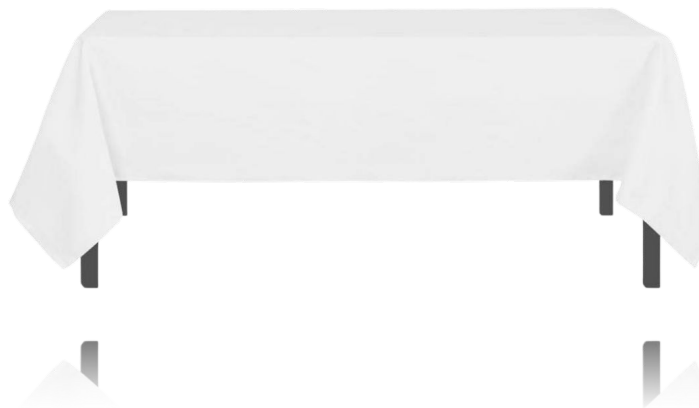


### Taille :

- 50 x 50 cm

**0,6€ HT\***

## Nappages



### Tailles tables rondes / rectangulaires :

- Nappe carrée 220x220, 240x240 **7.9€HT\***
- Nappe rectangulaire 150x300 **7.9€HT\***
- Nappe rectangulaire 300x300 **15.8€HT\***

# TIPS

*de la team*

## Events-Tent-Concept



## Comment dresser une jolie table en 6 étapes :

### NAPPAGE

Pour une table des plus raffinées, misez sur la sobriété.

Première étape : un nappage de couleur neutre et dont les dimensions vous permettront de garantir un joli retombé.

Choisissez une matière et des couleurs en harmonie avec la vaisselle et la salle de réception.

Si vous avez opté pour une majestueuse table en bois, la revêtir d'un délicat chemin de table en mousseline de soie ou en gaze de coton aux tonalités de votre palette de déco lui apportera une petite touche d'élégance en plus.

### LES ASSIETTES

Les assiettes doivent être disposées à 1 cm du bord de la table en face de la chaise.

Les assiettes à pain doivent être positionnées en haut et à gauche au-dessus de la fourchette.

Prévoyez une assiette pour chaque plat servi : entrées, plats, fromages, desserts,...

### LES COUVERTS

Dans un premier temps, la fourchette et les cuillères se placent à gauche de l'assiette et le couteau à droite.

Les couverts à fromage et à entremets se placent au-dessus de l'assiette. Prévoyez un espace de 2 cm entre chaque couvert, n'oubliez pas de les aligner.

De façon générale, les couverts sont placés dans l'ordre d'utilisation, ceux qu'on utilisera en premier doivent être placés à l'extérieur et ainsi de suite.



### Ordre des étapes :

Nappage

Assiettes

Couverts

Verres

Serviettes de table

Décoration

# TIPS

*de la team*

## Events-Tent-Concept



### LES VERRES

Placez le verre à eau au-dessus de la pointe du couteau.  
Ajoutez les verres à vin rouge puis à vin blanc légèrement en diagonale et à gauche par rapport au verre à eau.  
Idéalement la coupe à champagne ne doit pas être posée à table, elle est servie en même temps que celui-ci. Votre traiteur sera votre meilleur guide ! Soyez à l'écoute de ses conseils.

### LES SERVIETTES DE TABLE

Selon la tradition française, les serviettes sont placées à gauche des fourchettes.  
Mais rien ne vous empêche de les placer au centre de l'assiette avec un joli rond de serviettes ou d'y ajouter une touche végétale en déposant feuillage ou délicates fleurs.  
Pourquoi ne pas donner un peu de cachet à votre table en choisissant des serviettes de couleur.

### LA DÉCORATION

Laissez vous guider par vos envies et votre créativité.  
La décoration florale sera la touche finale qui apportera fraîcheur et peps.  
Disposez un ou plusieurs petits bouquets de fleurs au centre de votre table. Ajoutez également de ravissants bougeoirs et photophores pour apporter cette source de lumière douce chaleureuse et indispensable.  
La touche finale : une jolie papeterie aux couleurs de votre décoration.  
Des marque-places, menus, finiront de personnaliser votre décoration de table.

Nos équipes sont à votre disposition pour vous guider dans le choix de votre vaisselle selon votre projet !



### Ordre des étapes :

Nappage

Assiettes

Couverts

Verres

Serviettes de table

Décoration





07

**Tarification  
HT & TTC**

<b>Assiettes</b>	<b>HT*</b>	<b>TTC*</b>
KAZUB	0,18€	0,22€
FILET OR	0,25€	0,30€
MARTELE	0,36€	0,43€
<b>Couverts</b>		
TAM TAM	0,18€	0,20€
CABANA	0,20€	0,24€
<b>Verrerie</b>		
ELEGANCE	0,18€	0,22€
JULIETTE	0,25€	0,30€

<b>Cocktails/ Aperitif/ Digestif</b>	<b>HT*</b>	<b>TTC*</b>
Verre à Cognac	0,25€	0,30€
Chope à Bière	0,24€	0,29€
Verre Long Drink	0,18€	0,22€
Verre à digestif	0,18€	0,22€
Shooter	0,12€	0,14€

\*Prix unitaire

<b>Barista</b>	<b>HT*</b>	<b>TTC*</b>
KAZUB	<b>0,19€</b>	<b>0,23€</b>
FILET OR	<b>0,23€</b>	<b>0,28€</b>
MARTELE	<b>0,36€</b>	<b>0,43€</b>
Tasse à thé + sous tasse	<b>0,23€</b>	<b>0,28€</b>
<b>Linge de table</b>		
Serviette de table (50x50)	<b>0,60€</b>	<b>0,72€</b>
Nappe carrée (220x220, 240x240)	<b>7,90€</b>	<b>9,48€</b>
Nappe rectangulaire (150x300)	<b>7,90€</b>	<b>9,48€</b>
Nappe rectangulaire (300x300)	<b>15,8€</b>	<b>18,96€</b>

<b>Materiel de service</b>	<b>HT*</b>	<b>TTC*</b>
Carafe	<b>1,20€</b>	<b>1,44€</b>
Jarre à cocktail + support	<b>5,65€</b>	<b>6,78€</b>
Seau à Champagne	<b>2,50€</b>	<b>3€</b>
Percolateur	<b>25€</b>	<b>30€</b>
Salière + Poivrière	<b>0,55€</b>	<b>0,66€</b>
Cendrier	<b>0,18€</b>	<b>0,22€</b>

\*Prix unitaire



# Events-Tent-Concept

**Alexandre GARAU**

Tél: +33 (0) 6 49 78 25 55

[contact@events-tent-concept.com](mailto:contact@events-tent-concept.com)

**Julie CERDAN**

Tél: +33 (0) 6 73 66 24 86

[servicecommercial@events-tent-concept.com](mailto:servicecommercial@events-tent-concept.com)

**Zone d'intervention :**

**Nouvelle Aquitaine**

