

Devis – Festival Ecarts

La présente annexe détaille les différents documents (devis, factures, tickets de caisse et contrats) sur lesquels nous nous appuyons afin d'établir notre budget pour la présente édition. Elle contient plusieurs documents des années précédentes puisqu'il y a certains coûts que nous ne pouvons pas prévoir. Par ailleurs nous utilisons des données de l'édition 2022 puisque les coûts moyens varient peu d'une année à l'autre ; et également parce que les responsables de l'édition 2024 nous ont confirmé les montants moyens indiqués (via leur budget final). Ci-dessous des explications pour certains documents :

Devis

300,12 euros => Frais de communication : Print O'Clock est le site que les précédentes éditions ont utilisé, pour imprimer divers supports de communication ; ce devis représente ainsi les coûts totaux de la communication pour le festival si nous voulons garantir sa fréquentation, et ainsi son succès

109,27 euros => Souches et Billets : La quantité calculée de billets repose sur le calcul suivant : la capacité maximale de la salle étant de 80 personnes, avec 6 représentations au total, nous aurions besoin de 480 carnets de billets. Comme il n'est possible de commander que par carnets de 50, nous avons arrondi la somme à 500 billets et souches, soit 10 carnets au total.

198 euros : La maison du petit four => Le cocktail final est prévu pour la soirée de clôture, avec un public d'environ cent personnes. Pour constituer ce buffet, il nous faut prendre les quantités surlignée et mises en évidence à sur la dernière page (en bas), le service des boissons étant assuré par le bar du lieu nous accueillant, le Lavoir Moderne.

6000 euros : LMP (année dernière) => Pour déterminer les frais de location de la salle, nous nous sommes appuyés sur le devis effectué l'année dernière, ainsi que nos récents échanges avec le Lavoir Moderne Parisien (réunion et mails) nous ayant confirmé le maintien du prix de l'édition 2024.

Contrat

100 euros => Contrat pour accompagnement artistique (2022) : Le contrat de prestation artistique de Sciences Po est un document qui fixe le prix des prestations à 100 euros par intervention. En nous basant sur les besoins des troupes des années précédentes (à l'aide des bilans moraux des éditions 2022 et 2024), nous avons déterminé que cinq troupes sur les six sélectionnées nécessiteraient un accompagnement ponctuel (sur une matinée ou après-midi).

Facture

Facture droits d'auteurs (2022) : Le seul document dont nous disposons pour les droits d'auteurs est celui de l'édition 2022 ; néanmoins nous savons que l'édition 2024 s'est acquitté d'une somme de 70 euros en droit d'auteurs. C'est pour cette raison que nous avons établi une moyenne à 100 euros (ne sachant pas à l'avance quelles troupes nous sélectionnons puisque les auditions ont lieu début novembre).

NOS RÉFÉRENCES

Devis n° : 95695

Date du devis : 21/10/2024

NOS RÉFÉRENCES

fatoumata.sidibe@sciencespo.fr

Produit	Tarif HT	TVA	Total TVA	Tarif TTC
Flyers				
Délais : J+2				
Papier : 135G Couché brillant (Le Bon Plan)				
Recto Verso : Recto				
Vérification de fichier : Classique (gratuite et express)	69,00 € 58,65 €	20%	11,73 €	70,38 €
Finitions : Standard				
Format : A5				
Quantité : 1000				
Kakemono suspendu				
Vérification de fichier : Classique (gratuite et express)				
Papier : M1	56,00 €	20%	11,20 €	67,20 €
Délais : J+4				
Format : 100x200				
Quantité : 1				
Affiches en série				
Papier : 135g Couché Brillant (Le Bon Plan)				
Recto Verso : Recto				
Vérification de fichier : Classique (gratuite et express)	77,00 € 65,45 €	20%	13,09 €	78,54 €
Délais : J+3				
Format : A2				
Quantité : 100				
Affiche poster				
Recto Verso : Recto				
Vérification de fichier : Classique (gratuite et express)				
Finitions : Standard	19,00 €	20%	3,80 €	22,80 €
Délais : J+3				
Papier : Affiche 140g Satiné				
Dimensions : 118,9x84,1				
Quantité : 2				
Stickers autocollants				
Vérification de fichier : Classique (gratuite et express)				
Délais : J+8				
Format : 8cm de diamètre (rond)	51,00 €	20%	10,20 €	61,20 €
Forme : Rond				
Papier : Papier couché chrome brillant 80g/m²				
Découpe : Découpe mi-chair				
Quantité : 250				

Total HT : 250,10 €
Total TVA : 50,02 €
Total TTC : 300,12 €

Si le paiement est effectué en virement, prévoir des frais de traitement de , si paiement par paypal prévoir des frais de traitement de }},.

Veuillez noter également que le paiement par virement entraîne des délais plus longs.

Ce devis est valable un mois, jusqu'au 21/11/2024 à 00:58.



Devis n°	DIB1729462104
Date d'édition	21/10/2024
Validité	1 mois
Code client	SID241021-0000
Devis généré par	Client

Mme SIDIBE Fatoumata-zara
27 rue Saint-Guillaume
75007 PARIS
France

PRODUIT	PU HT	QTE	TOTAL HT	TVA
Festival Ecart # Billetterie 1 souche - Carnets de 50 tickets agrafés 1 point (avec couverture et dos carton), imprimés en noir sur papier Print (120g blanc), format Standard (150 x 50 mm). Façonnage : 1 pré-découpe, numérotation suivie, hologramme de sécurité	8,4476 €	10	84,48 €	20,00 %
Frais de Port et Conditionnement - 0,50 kgs	6,5832 €	1	6,58 €	20,00 %

TOTAL HT 91,06 €

TVA 18,21 €

TOTAL TTC 109,27 €

Ces tarifs s'entendent hors frais de port éventuels, sauf erreur ou omission. Les prix indiqués ne prennent pas en compte la réalisation graphique. En cas de conception, une majoration sera appliquée sur la base d'un taux horaire de 60 euros HT. Le client peut fournir ses fichiers informatiques en CMJN aux formats PDF, EPS, JPG, TIFF... Dans ce cas, www.impression-billetterie.fr ne pourra être tenue pour responsable en cas de fautes (orthographe, syntaxe,...). Les marchandises restent la propriété de www.impression-billetterie.fr jusqu'au paiement complet par le client. En cas d'accord, merci de vous connecter sur notre site (<https://www.impression-billetterie.fr>), rubrique Mes Devis dans votre Espace Client. Tarifs révisables sans préavis.

Cave

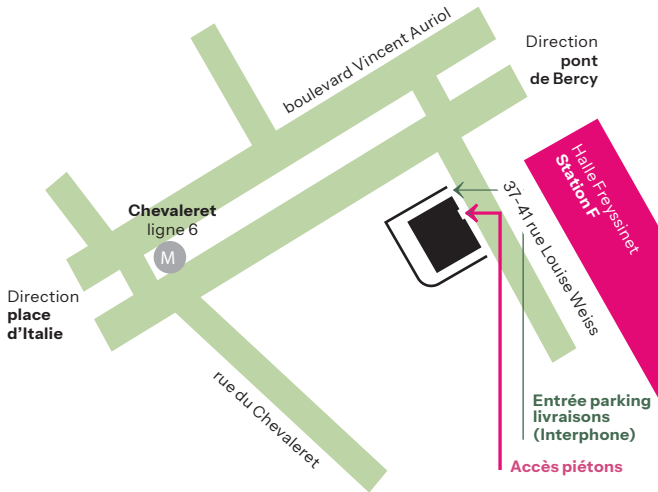
Boissons alcoolisées

St Nicolas de Bourgueil Hervé Morin, 2020.	€ 16,50
Champagne “Grand cru” Seconde-Simon, récoltant, manipulant à Ambonnay.	€ 34,50
Vouvray “brut” Laurent Kraft, 2017.	€ 22,50
Haut-Médoc Les Brulières de Beychevelle, 2016.	€ 27,00
Petit Chablis Jean-Marie Naulin, 2018.	€ 22,00
Cidre fermier “brut”	€ 8,00
Punch mangue passion “fait maison” Rhum, jus de passion, purée de mangue. 1 litre, sur commande	€ 20,46
Sangria 1 litre, sur commande	€ 16,00

Boissons sans alcool

Jus d’orange sans sucre ajouté bouteille 1 litre	€ 6,50
Jus de pomme sans sucre ajouté bouteille 1 litre	€ 6,95
Jus de pamplemousse bouteille 1 litre	€ 7,50
Nectar de framboise “fait maison” bocal 1 litre, sur commande	€ 13,00
Nectar mangue passion “fait maison” bocal 1 litre, sur commande	€ 13,00
Nectar de grenade “fait maison” bocal 1 litre, sur commande façon grenadine	€ 14,00
Cranberry Colada Purée de cranberry, lait de coco. 1 litre, sur commande	€ 13,00
Evian pure/Thonon	€ 4,90
Badoit rouge/Chateldon	€ 5,50

Nous retrouver !



Accueil sur rendez-vous dans l’atelier de fabrication au 1^{er} étage gauche

Ouvert du lundi au vendredi
de 7 h à 17 h
le samedi
de 7 h à 13 h

37 rue Louise Weiss 75013 Paris
tél. : 01 45 85 08 09

bastien@petit-four.fr
contact@petit-four.fr

www.petit-four.fr
Boutique en ligne :
www.petit-four.shop-and-go.fr

Tarifs TTC au 1^{er} septembre 2023.

LA MAISON DU PETIT-FOUR

Petits-déjeuners,
cocktails,
réceptions,
buffets,
symposiums,
hackathons,
barcamps,
ambigus...

Fabrication à la demande
sur devis et commande,
suivant la saison, nos offres
sont amenées à être modifiées

FRÉDÉRIC BASTIEN
ARTISAN-CRÉATEUR depuis 1994

Nous sommes présents dans :

- Le Guide des Gourmands
Élisabeth de Meurville, Éditions Glénat
- Le Guide Ferniot des bons produits
Vincent Ferniot, Éditions Hachette
- Le Guide Organiser une fête à Paris
Patricia Michel, Éditions Parigramme
- Le Guide « Made in France »



- Nos conditions de vente sont disponibles sur demande.
- Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises, hors frais de livraison, au 1^{er} septembre 2023.
- Certains prix peuvent subir des variations dues aux cours du marché.
- Afin de vous garantir un meilleur service, nous vous demandons de passer vos commandes 48 heures à l’avance.
- Toute commande ne pourra être modifiée ou annulée après 11 heures la veille de la livraison.

Cuisine de l’office

20 pièces minimum		
Coffret de canapés, tapas ou mini-brochettes	€	69,00
48 pièces soit 1,43 € pièce Assortiment de saison du moment : canapés, tortillas...		
Petits-fours salés chauds cuits du matin	€	69,00
64 pièces dressées sur plateau Quichette, feuilleté épinard/carotte, pissaladière, croque-monsieur...		
Panier de crudités multicolore	€	50,00
2kg. Sur peuplier français avec deux dips		
Fines allumettes aux épices	€	78,00
Environ 200 pièces/kg Feuilletage avec emmental, cumin.		
Gougères au Comté	€	75,00
Environ 80 pièces/kg		
Aiguillettes de volailles en chaud-froid	€	3,25
Tonnelets de légumes	€	2,35
Puit de mini concombre, tarama maison, saumon fumé. Grenaille vapeur, fromage frais, paprika, noisette grillée.		
Mini tartines de pain	€	2,30
Rillette d’oie, noisettes. Tapenade de tomate, parmesan, roquette.		
Empanada Verde “fait maison”	€	2,50
Petit chausson farci petits pois menthe et citron.		
Hâtelets en bambou ou “banderillas”		
Céleri branche, roquefort, raisin frais.		
Mozzarella aux deux tomates et basilic.		
Crêpe de saumon d’Écosse, concombre et aneth.		
Légumes confits : Artichaut poivrade, aubergine, tomate.		
Magret de canard fumé, raisin frais ou abricot.		
Melon, tomate, mozarella, menthe fraîche. (En saison)		
Volaille façon Tandoori, ananas frais.		
Volaille épicée caramélisée, pêche confite.		
Foie gras poêlé et cerises “griotte”.		
Filet de bœuf, oignon vinaigre balsamique.		
Crevette gambas à la menthe et pétale de radis noir.		
Toast de pain d’épices au foie gras de canard entier	€	4,45
Minimum 50 pièces		
Pyramidion de crevettes - gambas à la menthe*	€	190,00
50 brochettes		
Petites timbales de salade		
Taboulé de quinoa, pamplemousse et saumon.		
Houmous de légumes et sa salade.		
Cuillère chinoise	€	2,90
Au caviar d’aubergine.		
Mini verrine		
Guacamole, tomate et piment d’Espelette.		
Panacotta d’asperges, œufs de saumon.		

Canapés de voyage

Pièces sandwichées		
Pain “fait maison” en surprise	€	60,00
70 pièces		
4 parfums ou 2 au choix : Roquefort noix, fromage frais ciboulette, jambon blanc, jambon de Bayonne, beurre de noix et raisins, foie de canard et noisettes du Piémont.		
Pain “fait maison” en surprise	€	74,00
70 pièces Saumon et tarama maison.		
Brioche mousseline saumon	€	86,00
70 pièces		
Navette “sandwichée”		
Thon ciboulette, fromage frais menthe, jambon blanc, foie de canard, Tomate basilic.		
Saumon fumé ou tarama maison.		
Foie gras, crabe.		
Mini-sandwich club	€	2,90
Pain de mie bicolore, salade, filet de dinde, cheddar.		
Coffret repas en petites pièces du jour	€	26,00
Salade, banderillas, mini-sandwichs, petits-fours.		

Notre pain

Pain “fait maison” aux noix tranché 24 tranches	€	6,35
Pain “fait maison” tranché 24 tranches	€	4,00

Nos viennoiseries

À la pièce		
Madeleine “faite maison”	€	1,20
Petit chausson aux pommes “fait maison”	€	1,55
Mini-pain au raisin “fait maison”	€	1,15
Demi croissant pur beurre “fait maison”	€	1,15
Demi pain au chocolat “fait maison”	€	1,15

Les fromages

Mignardises de fromages affinés	€	79,00
75 pièces sur ardoise avec pics en bois		
Assortiment de fromages	€	5,20
Par personne, à découper		

Plats froids

Prix par personne, minimum 15 personnes		
Saumon froid en bellevue	€	19,00
Sur plat Suivant cours des prix		
Viandes froides		
Avec sauces et condiments		
de 9,00		
à 11,00		
Salades		
Prix par personne, minimum 12 personnes		
En saladier avec couvercle		
Salade Grecque :	€	3,95
concombre, tomate, poivron jaunes, olive, fromage feta, huile d’olive.		
Salade Italienne :	€	4,25
fusillis, concombre, carotte, tomate, vinaigrette citronnée et basilic.		
Salade Verdura :	€	4,25
quinoa, brocolis, fèves, petits pois, roquette, radis rouge.		
Taboulé au citron :	€	4,50
poivron, oignon, menthe, tomate, raisins secs, citron confit.		
Salade de fèves vertes :	€	3,90
fèves pelées, tomates, citrons confits, coriandre.		
Salade Élégante :	€	4,50
haricots vert, pâtes artisanales, tomate, pesto basilic, citron, parmesan et pignons de pin.		
Ardoise de charcuteries pré-découpées	€	72,00
Pour 10 personnes, 800g		
Terrine aux deux poissons du moment	€	9,00
Avec sauces		
Terrine végétarienne du moment	€	8,50
Avec sauces		
Trois variétés de légumes superposés.		

Entrées chaudes

Quiche, Tourtes, Tartes salées de saison	€	45,00
6/8 parts, ø 22 cm		
Grande quiche rectangulaire	€	80,00
12/16 parts, 37× 27 cm		
Pâté Bourbonnais	€	45,00
6/8 parts, ø 22 cm		
crème, pomme de terre, estragon.		

Plats chauds

Prix par personne, minimum 20 personnes. Garnitures de saison en supplément.		
Blanquette de veau tradition	€	19,50
Champignons et carottes.		
Kouloubiac de saumon	€	14,50
Kasha, champignons, saumon frais, œufs durs, aneth.		
Émincé de volailles à l’estragon	€	13,00
Émincé de volailles aux morilles	€	22,00

Pièces d’apparat, entremets

Pièce d’apparat*	€	8,00
Par personne Support de présentation en volumes avec inscriptions, fleurs en sucre, scintillants.		
Grand entremet d’anniversaire	€	8,50
La part, sur socle avec inscriptions et fleurs en sucre		
Croquembouche*	€	11,00
4 choux par personne, avec nougatine Cône, panier, berceau, chapelle, podium.		
Entremets 10 personnes, ø 22 cm	€	52,00
Cardinal : bavaoise framboise, framboises fraîches, biscuit cuiller.		
Charlotte Impériale : bavaoise caramel, poires, biscuit chocolat.		
Fondant : mousse chocolat mi-amer, biscuit chocolat noisette, glaçage velours chocolat.		
Les Classiques : Opéra, Succès, Fraisier, Millefeuille, Forêt noire, Paris-Brest...		
Desserts traditionnels : Galettes, bûches...		

Desserts de l’office

Coffret de petits fours frais	€	69,00
54 pièces, 1kg soit 1,27 € pièce		
Assortiment du moment		
Mignardises, pâtisseries en réduction : petits éclairs, tartelettes fruits, variétés classiques et nouveautés du moment...		
Coffret de petits fours moelleux variés	€	70,00
90 à 110 pièces, 1kg		
Financiers, Visitandines, Cake, Pain d’épices...		
Coffret de macarons “fait maison”	€	70,00
70 pièces, 1kg		
Assortiment du moment		
Vanille, cassis, framboise, citron, pistache...		
Coffret de Petits fours secs (tuiles et sablés)	€	75,00
Ananas déguisé aux fruits frais ou confits*	€	110,00
50 pièces		
Ananas sur socle décoré de brochettes de fruits.		
Brochettes de fruits	€	2,70
Avec feuille de menthe fraîche		
Petites tartes aux fruits (taille lunch)	€	1,90
Coffret rochers de Meringue aux amandes	€	46,00
Chouquettes au sucre grain	€	47,00
Environ 80/90 pièces, 1kg		
Chouquettes au chocolat	€	53,00
Environ 80/90 pièces, 1kg		
Corbeille de fruits de saison 5kg	€	130,00

*hauteur minimum 40cm

total :
198 €



Laboratoire des émergences créatives
35, rue Léon - 75018 Paris
Tel : +33 (0)1 46 06 08 05
Courriel : contact@lavoirmoderneparisien.com



Festival ÉcartS - BdA Sciences Po

À Paris, le vendredi 13 octobre 2023

DEVIS n°231013

Objet : Location de la salle du Lavoir Moderne Parisien en avril 2024

Désignation	Total TTC
Travail préparatoire technique	500,00 €
Location de la salle du LMP pour 3 demi-journées (horaires à définir) + soirée, avec présence du régisseur	4500,00 €
Location du LMP pour 1 créneau de montage en journée avec régisseur (10h – 18h)	1000,00 €

NET À PAYER	6000,00 €
--------------------	------------------

TVA non applicable, art. 293B du CGI

Merci de nous retourner le devis signé et précédé de la mention

« bon pour accord et exécution du devis »

Fait à :

Le :

Signature

Contrat de prestation artistique

Entre :

Le Bureau des Arts de Sciences-po,

Représenté par :

Liselotte Reveret (Liselotte.reveret@sciencespo.fr, tél 0783625804) et Jeanne Koch
(jeanne.koch@sciences-po.fr, tél 0637859372)

En sa qualité d'organisateur,

Appelé **l'Organisateur** d'une part,

ET

Anne Monfort

annemonfort@gmail.com

Téléphone : 06 72 87 26 75

Appelé **l'artiste, d'autre part**

Article 1 – Objet

L'organisateur missionne l'artiste pour accompagner un/une des jeunes compagnies sélectionnées dans le cadre du Festival Ecart de Sciences-po

Article 2 – Obligation de l'artiste

L'artiste s'engage à :

- Prendre contact avec la compagnie dont les coordonnées lui sont transmises par l'Organisateur ;
- Définir avec la compagnie ses besoins et un calendrier d'intervention artistique ;
- Consacrer trois séances d'accompagnement artistique (maximum), dont les modalités ont été préalablement défini ;
- Rendre compte à l'organisateur, à l'issue, du bon déroulement de ces séances.

Article 3- Obligation de l'Organisateur

L'organisateur s'engage à :

- Transmettre à l'artiste les éléments dont il a besoin (coordonnées, dates du Festival,) pour sa collaboration artistique ;
- Désigner un interlocuteur au sein de l'équipe en cas de besoin ;
- Rémunérer l'artiste d'une somme définie préalablement.

Article 4 – Rémunération

L'organisateur s'engage à verser à l'artiste, sur présentation d'une facture, la somme de :

- 100 euros par séance de collaboration,
- A l'issue des trois séances maximum garanties.

Si l'artiste était dans l'impossibilité d'aller au bout de ses trois séances de collaboration artistique, une discussion s'ouvre avec l'Organisateur pour adapter la rémunération.

Article 5 – Assurance

L'organisateur déclare avoir souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques liés aux représentations du spectacle ; de son côté l'artiste déclare être couvert par une assurance tout risque d'ordre professionnelle.

Article 6- Paiement

Contrat de 100 euros par séance de collaboration artistique, dans la limite de 300 euros maximum.

Article 7 – Disposition particulière

Pour être valable, ce contrat devra être renvoyé dans les 15 jours suivant sa réception à l'Organisateur.

Signatures

Pour l'artiste :



Pour l'organisateur :



Léa Méria

57, rue du Midi
93100 MONTREUIL
01.46.33.46.45
contact@arche-editeur.com

SIRET: 57212700900023 N° TVA: FR86572127009
IBAN: FR7640978000220106896500197 BIC: BSPFFRPP

Référence **Oeuvre : Au bord**

Claudine GALEA (Auteur.rice)

FACTURE N° FC220150

Code Client **10616**

Date **24/03/2022**

CIE UNGENDER
MIE Bastille
50, rue des Tourelles
75003 PARIS 03
FRANCE

Code Produit	Libellé	Qté	Prix U HT	Rem %	Prix U Net HT	Total HT	TVA
1 rep. le 30 mars 2022 au Point Ephémère / 1 rep. le 6 avril 2022 au Centre Paris Anim'							
Part Claudine GALEA - Forfait de droits d'auteur : 60,00 € x 2 rep. soit 120,00 €							
DTREP	Droits de représentation - Claudine GALEA	1	120,00		120,00	120,00	10,00
CONTRIB	Contribution diffuseur 1.10 % - Claudine GALEA	1	1,32		1,32	1,32	

Pas d'escompte pour paiement anticipé, tout paiement différé entraîne l'application d'une pénalité calculée en fonction du taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

Récapitulatif TVA

	Base HT	Taux	Montant TVA
6	120,00	10,00	12,00
1	1,32	0,00	0,00

Montants

Total HT	121,32
Total TVA	12,00
Total TTC	133,32
Acomptes versés	
Net à payer	133,32

Règlement

Echéance : 24/03/2022

Référence à rappeler lors de votre règlement : FC220150