



EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS
Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE ÉVÉNEMENT AVEC NOS CONSEILS

Bonjour

Veillez trouver ci-inclus **nos propositions de « Barbecues & Rôtisserie » services en option, les conditions pour finaliser votre réception., ainsi que nos conditions générales . Contactez-nous pour un devis personnalisé.**

Bien cordialement à vous.

Les tarifs ci-inclus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis , seul un devis personnalisé confirmera les prestations.

Service Commercial

Tél :06 30 29 76 87

info@besoinduntraiteur.com



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIND'UNTRAITEUR



EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

SANDWICH TOP ONE

Baguette de pain garni de :

Saucisses de campagne
Merguez, chipolatas

Le Chef Barbecue & son assistant assure

L'installation du barbecue & du buffet
La cuisson de 300 gr de viande par personne
Le service au buffet

Accompagnement

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Prix par personne

A partir de 50 personnes 13,60 € HT **14,96 € TTC**

TOP SYMPA

Le Chef Barbecue assure

L'installation du barbecue & du buffet
La cuisson de 300 gr de viande par personne
Le service au buffet

L'ensemble des viandes proposées

Brochette de Bœuf aux poivrons multicolores
Brochette de Dinde au bacon et pruneaux
Brochette de Poulet à l'ananas & oignons
Saucisses de campagne
Merguez

Accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Prix par personne

A partir de 40 à 70 personnes	16,85 € HT	18,53 € TTC
A partir de 71 à 100 personnes	14,95 € HT	16,45 € TTC
A partir de 101 personnes	12,95 € HT	14,25 € TTC

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes en supplément



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIND'UNTRAITEUR



EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

COCHON ENTIER

Ou jambon à l'os sur demande

Le Chef Barbecue assure

L'installation du barbecue & du buffet

La cuisson de 300 gr de viande par personne

Le service au buffet

Cochon entier & farce à la broche ,cuisson au feu de bois

Accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Assortiment de sauces : mayonnaise, barbecue, poivre vert

Prix par personne

A partir de 45 à 70 personnes 14,90 € HT 16,39 € TTC

A partir de 71 à 100 personnes 12,90 € HT 16,19€ TTC

A partir de 101 personnes 10,90 € HT 11,99€ TTC

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes en supplément

GIGOT KEBAB

Le Chef Barbecue assure

L'installation du matériel & du buffet

La cuisson de 300 gr de viande par personne

Le service au buffet

Viande

Gigot d'Agneau ail & cumin cuit au four et tenu au chaud

Découpé en lamelle façon méchoui devant les convives

Accompagnement

Pain Pita

Où

Semoule aux raisins secs, salade mixte ,tomate, concombre, ail, citron , menthe fraîche, sauce yaourt grec

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Prix par personne

A partir de 40 à 70 personnes 16,85 € HT 18,53 € TTC

A partir de 71 à 100 personnes 14,95 € HT 16,45 € TTC

A partir de 101 personnes 12,95 € HT 14,25 € TTC

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes en supplément



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIND'UNTRAITEUR



EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS
Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

TOP RODIZIO

Une tradition de la Pampa brésilienne dégustation de différentes viandes rôties sur des broches

Le Chef Barbecue assure

L'installation du barbecue & du buffet

La cuisson de 300 gr de viande par personne

Le service au buffet équipé de grands couteaux aiguisés découpe les viandes au buffet

A la manière des gauchos

L'ensemble des viandes proposées

Cœur de rumsteak

Aiguillettes de rumsteak

Gigot d'Agneau

Saucisses aux herbes

Filet de Poulet

Accompagnement

riz au thym, carrés de bananes plantains frits

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Prix par personne

A partir de 40 à 70 personnes 19,45 € HT 21,40€ TTC

A partir de 71 à 100 personnes 17,45 € HT 19,20 € TTC

A partir de 101 personnes 15,45 € HT 16,99 € TTC

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes en supplément

TOP CHIC

Assortiment de côte de bœuf, brochettes de volaille, magret de canard, Gambas, saucisses, merguez, chipolats

Le Chef Barbecue assure

L'installation du barbecue & du buffet

La cuisson de 300 gr de viande par personne

Le service au buffet

L'ensemble des viandes proposées

Côte de Bœuf à l'os°

Brochette de Gambas et ananas marinée aux épices noix de coco & citronnelle

Saucisses de campagne ,merguez,

Accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Prix par personne

A partir de 40 à 70 personnes 27,00 € HT 29,70 € TTC

A partir de 71 à 100 personnes 25,00 € HT 27,50 € TTC

A partir de 101 personnes 23,00 € HT 25,30 € TTC

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes en supplément



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIND'UNTRAITEUR



EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

MÉCHOUI D'AGNEAU RÔTI À LA BROCHE

1 Agneau de 18/20 kg pour environ 40/50 personnes

Le Chef Barbecue & son équipe assure

L'installation de la broche à rôtir & du buffet

Barbecue pour Cuisson à la broche au feu de bois (prévoir un lieu d'accueil approprié)

Vacation 9 heures (6 heures mise en place & cuisson, 2 heures de service, 1 heure de rangement

Service uniquement au buffet , viande découpée et servie sur plat et accompagnement

Accompagnement Formule 1

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Accompagnement Formule 2

Semoule raisins secs & salade mixte

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, harissa

Prix par personne base 40/100 personnes :

31,00 € HT 34,10 € TTC

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes en supplément

VOUS POUVEZ AJOUTER DES PRESTATIONS À VOTRE RÉCEPTION

TARIF COCKTAIL Prix par personne

4 pièces par pers.	4,80 € HT	5,28 € TTC
5 pièces par pers.	6,00 € HT	6,60 € TTC
6 pièces par pers.	7,20 € HT	6,60 € TTC
8 pièces par pers.	9,60 € HT	10,56 € TTC

Saveurs France - Italie - Espagne -Grèce -Mexique - Antilles

Brochette crudité tomate cerise, concombre & radis rouge

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Toasté rillettes de poisson au citron vert

Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix

Wrap de Maïs crabe au citron vert, salade, guacamole

Cortège de verrines

Salade crétoise (tomates ,olives noires, féta, fines herbes)

Achards de légumes d'Outremer

UN BUFFET DE 4 SALADES À CHOISIR DANS BUFFET FROID

<https://www.besoinduntraiteur.com/buffet-froid/>

Conditionnement en saladiers transparents

200 gr par personne

Prix par personne – 6,00 € HT 6,60 € TTC



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIND'UNTRAITEUR

EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS
Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

CHOISIR SON PLATEAU DE FROMAGE

Roue de Brie affiné

Prix par personne – 1,80 € HT **1,98 € TTC**

Plateau de trois fromages affinés de Normandie

Camembert, Neufchâtel, Pont L'Evêque,

Prix par personne – 4,15 € HT **4,57 € TTC**

Accompagnement beurre et pains spéciaux

DESSERT

Buffet Dessert assortiment 3 pièces par personnes

Panna cotta blanche avec fruits rouges, Tiramisu

Salade de fruits parfumés, Chocolat mi-cuit, Tarte fine de saison

Prix par personne 3,60 € HT **3,96 € TTC**

MATÉRIEL SERVICE AU BUFFET

2 assiettes, 1 assiette dessert, 2 fourchettes, 2 couteaux inox lourd,

1 cuillère à dessert, gobelet carton & touillette pour café

Verrerie (1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 verre apéritif)

Nappage table & serviette tissu non tissé

Barbecue, buffet de présentation et tout le matériel nécessaire à la réception

Buffet nappé, matériel de cuisson & de service au buffet

Prix par personne 6,50 € HT **7,80 € TTC (tva 20%)**

Sans nappage & serviette

Prix par personne 5,00 € HT **6,00 € TTC (tva 20%)**

MANGE DEBOUT

Mobilier mange debout -

Prix par personne 16,50 € HT **19,80 € TTC (tva 20%)**

BOISSONS SOFTS

Jus d'orange, jus de pommes, jus de pamplemousse ,

Eaux minérales plates & gazeuses

Prix par personne 2,95 € HT **3,245 € ttc**



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIND'UNTRAITEUR



EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS
Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

BIERE PRESSION

*Bière régionale de Normandie à la pression tirage 1 bec
 50 à 99 personnes - 2 Fûts de 30 litres
 100 à 130 personnes - 3 Fûts de 30 litres
 Base équivalent 3 fois 25 cl par personne*

Prix forfaitaire 50 à 99 540,00 € HT (tva 20%)

Prix forfaitaire 100 à 130 810,00 € HT

FORFAIT VINS POUR LA RÉCEPTION

*Forfait vin pour la réception (durée 3 heures)
 Sélection de sauvignon, gamay en Blanc, Rouge, Rosé
 Prix par personne – 3,80 € HT 4,56 € TTC (tva 20%)*

FORFAIT SOFTS + VINS POUR LA RÉCEPTION

Prix par personne - 5,95 € HT 4,18 € TTC

CAFÉ

Prix par personne 1,20 € HT 1,32 € ttc

CAFÉ, THÉ, LAIT, CITRON

Prix par personne 1,40 € HT 1,54 € ttc



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIND'UNTRAITEUR



EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS
Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

Ce devis concerne les produits & services nommés ci-dessus. Pour valider votre commande :

- ✓ Devis à retourner signé par mail
- ✓ Un chèque d'acompte ou virement de 40 % à la signature du contrat soit **€ TTC**
 - ✓ Le solde à régler à la livraison
- ✓ Nous préciser adresse de livraison & tous les détails concernant le lieu de réception

En cas de règlement par virement :

Demandez le RIB qui vous sera adressé par mail

En cas de règlement par chèque :

Acompte à envoyer à l'adresse suivante :

SARL « ANTOINE MARC »

BESOINDUNTRAITEUR

Monsieur Antoine Souali

B52, 52, rue du Général Leclerc 76000 – Rouen

Chèque à libeller à l'ordre de SARL « ANTOINE MARC »

L'acheteur déclare avoir pris connaissance du devis et des présentes conditions générales de vente (ci-inclus) avant de passer commande et accepter expressément et irrévocablement les termes ci-après énoncés.

Pour accepter ce devis, signez ici et renvoyez-le par mail :

Fait à, le

Nom et signature : écrire mention « Bon pour accord »

Nous vous remercions de votre confiance

Conditions Générales de vente



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIND'UNTRAITEUR



EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

Article 1 - Préambule et Objet

Les présentes conditions générales de vente sont conclues entre la SARL « ANTOINE MARC » dont le siège social est à Rouen (76000) France inscrite au RCS ROUEN sous le numéro 818 418 261 000 17 et les personnes physiques et morales pouvant acheter une prestation traiteur commercialisée sous la marque déposée « BESOINDUNTRAITEUR ». Les partis conviennent que leurs relations seront réglées exclusivement par les présentes conditions générales de vente. L'Acheteur déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente avant de passer commande et accepter expressément et irrévocablement les termes ci-après énoncés.

Article 2 - Offre

Livraisons & Réceptions avec matériel, personnel, boissons à partir de 20 personnes à Rouen, 50 personnes Paris & Ile de France, Seine Maritime Eure, Calvados, Livraisons sur Rouen à partir de 20 personnes uniquement. Après consultation de nos offres sur le site internet « BESOINDUNTRAITEUR.COM » demander un devis personnalisé en utilisant notre formulaire de contact ou bien en nous contactant par téléphone. Suite à cette demande un point sera effectué avant de vous adresser un devis par mail dans un délai maximum de 24 heures. Confirmation du nombre définitif des convives au moins 72 heures avant la manifestation ce nombre servira de référence pour la facturation et ne pourra être modifié.

Article 3 - Commande et Prix

Délai minimum pour commander : 3 jours ouvrables. Pour valider une commande envoi du devis signé par mail avec la mention « Bon pour accord » accompagné d'un acompte de 40% du montant total TTC par virement ou chèque.

Confirmation du nombre définitif des convives 72 heures avant la manifestation ce nombre servira de référence pour la facturation et ne pourra être modifié. Passé ce délai, l'augmentation du nombre de convives fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Nos tarifs ainsi que le contenu des prestations figurant sur le site internet pourraient être modifiées totalement ou partiellement sans préavis de notre part, ainsi que les produits solides ou liquides remplacés par d'autres aux propriétés similaires et aux mêmes conditions.

Article 4 - Conformité et Logistique de livraison

Les photos éditées sur notre site ou dans nos documents ne sont pas contractuelles

A la prise de commande nous vous recommandons de nous indiquer toutes précisions sur vos coordonnées et les facilités d'accès au lieu de Réception. En effet les erreurs ou retards de livraison résultant d'informations partielles ou erronées ne pourraient nous être imputables.

Les compléments de commande nécessitant une livraison supplémentaire entraîneront des frais de livraison.

Article 5 - Informations Nominatives

La société « Antoine Marc » a constitué un fichier électronique qui recense certaines données à caractère personnel relative à ses clients afin de permettre le traitement de leur commande, faciliter les échanges commerciaux, adresser des propositions. Pour cela, vous disposez d'un droit d'accès et de suppression aux données vous concernant conformément à la loi informatique et liberté du 6/01/78 il suffit de nous adresser un mail à : info@besoinduntraiteur.com

Article 6 - Paiement

Pour les particuliers versement d'un acompte de 40% au moment de la commande, règlement du solde le jour de la réception avant 20h00 ou au moment de la livraison.

Pour les entreprises versement d'un acompte de 40% au moment de la commande, règlement du solde à réception de facture .

Pour les Réceptions de Mariage versement d'un acompte de 20% du montant total TTC puis 30 % 3 mois avant la réception ,règlement du solde le jour de la réception avant 20h00 - moyens de paiement virement bancaire ou chèque. En cas de litige dû à un non -paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15%, conformément à l'article 1226 du code civil. La loi pour la modernisation de l'Economie du 4Août 2008, dite loi LME, impose depuis le 1 janvier 2009, des délais de paiement ne pouvant excéder 30 jours à compter de la date de la facture pour les achats de produits alimentaires périssables.

Article 7 -Recommandation

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Article 8 -Annulation

Plus de 30 jours avant la manifestation retenue de 30% du montant total ttc

Moins de 30 jours avant la manifestation retenue de 50% du montant total ttc

Moins de 48 heures la totalité.

Article 9 - Contrôle Qualité

Les produits frais sont livrés en camion frigorifique à température contrôlée. Tous les produits frais doivent être conservés dans un endroit frais et sec. Nous déclinons toute responsabilité dans l'hypothèse où ils ne seraient pas consommés dans un délai maximum de 2 à 4 heures après la livraison. Par mesure d'hygiène aucun produit ne pourra être repris ou échangé. Nous vous recommandons de ne pas congeler les produits livrés. Nous vous demandons de bien vouloir respecter les consignes qui pourraient être mentionnées sur les emballages.

Article 10 - Contestations

Nous vous demandons de bien vouloir vérifier votre commande à la livraison aucune contestation orale ou écrite ne sera admise ultérieurement. Dans le cadre d'une réception aucune contestation orale ou écrite ne sera admise au-delà de 14 jours.

Article 11 - Force Majeure

Le traiteur ne pourra être tenu pour responsable des retards ou non - livraisons dues à la force majeure ou à toutes autres raisons indépendantes de sa volonté, telle que, de façon non limitative, grèves, intempéries, accidents, interdictions officielles, émeutes, attentats

Article 12 - Facturation de Perte, vol, casse de matériel de réception en location ainsi que tout matériel loué

En cas de casse , perte, vol , dégradation de tout matériel : vaisselle, verrerie, couverts, matériel de cuisine ou de service , serviette, nappage brûlé ou troué, table, chaise , mange-debout chaque élément manquant ou détérioré sera facturé.

Article 13 - Responsabilité Civile

La SARL « Antoine Marc » dispose d'une assurance responsabilité civile

Article 14 - Jurisdiction En cas de contestation, un accord à l'amiable sera privilégié, néanmoins le Tribunal du siège du traiteur sera seul compétent