



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

A l'occasion d'un événement, anniversaire, soirée entre amis, réunion, déjeuner au bureau, dîner, baptême, mariage

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE ÉVÉNEMENT AVEC NOS CONSEILS

<i>Livraison gratuite Rouen & Périphérie à partir de 20 personnes</i>
<i>Livraison Seine Maritime à partir de 40 personnes</i> <i>Prévoir frais de livraison</i>
<i>Livraison autres villes & région à partir de 80 personnes</i> <i>Prévoir frais de livraison</i>

BUFFET FROID 2022

Contactez-nous

Tél 06.30.29.76.87

info@besoinduntraiteur.com

Bonjour

Veillez trouver ci-inclus **nos propositions de « buffet froid »** ainsi que nos **différentes options**. Les conditions pour finaliser votre réception.

En espérant pouvoir satisfaire votre attente

Nous restons à votre disposition

Bien cordialement à vous.

Service Commercial

Tél : 06 30 29 76 87

info@besoinduntraiteur.com

BUFFET ESTIVAL

Choix de 18 salades/9 plats froids que vous pouvez réchauffer/un buffet dessert. Prix /pers- 15,00€ HT 16,50 € TTC

BUFFET À LA CARTE

Vous faites le choix de votre menu

BUFFET VÉGÉTARIEN

Entrées /Plats/Desserts



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

BUFFET ESTIVAL Quatre Salades à choisir

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

César

Salade romaine, Blancs de poulet poêlé au paprika, croûtons, sauce César au parmesan

Péloponèse

Feta, tomates, poivrons verts, échalotes, olives noires, huile d'olive, vinaigre balsamique, herbes de Provence

Blue Océan

Frisée, moules cuites, crevettes roses, poivrons multicolores, huile d'olive, jus de citron,, aneth

Quinoa & Couleurs

Radis, quinoa, chou rouge, betterave, oignons blancs, vinaigre de cidre, huiles de noisette & colza, herbes fraîches,

Farandole de poivrons grillés

Rouges, verts, jaunes, oranges, tomates, ail, citron, basilic

Huile d'olive, cumin, sel & poivre

Patate douce roquette & avocats

Patates douces, roquette, avocat, ricotta, sel & poivre, huile d'olives

Fraîcheur nordique

Allumettes de harengs fumés, salade mixte, pomme de terre, échalotes, aneth

Cidre brut, crème liquide, curry, sel & poivre

Evasion tahitienne

Filets de poisson blanc, lait de coco, julienne de carotte, concombre, poivron rouge,

Citrons verts, tabasco, sel & poivre

Magret de Canard fumé, fruits rouges & chèvre

Accompagnement laitue iceberg, & vinaigrette moutardée, à l'huile d'olive, vinaigre de framboise

Antipasti

Légumes grillés à l'italienne marinés dans l'ail, l'origan, le basilic, l'huile d'olive Artichauts, poivrons, courgettes, aubergines.

Caprese

Tomates, en tranches, mozzarella di buffa, sel, poivre, huile d'olive, basilic frais, graines de fenouil

Coleslaw

Assortiment de carottes et chou blanc râpé avec mayonnaise, moutarde, yaourt, vinaigre de vin

Cubaine

Blanc de poulet poêlé au paprika, oignons rouges, poitrine fumée, julienne de poivrons, iceberg,

Huile d'olive, vinaigre balsamique

Californienne

Gambas grillées au thym, avocat, pamplemousse rose, citron iceberg, parmesan, croûtons,

Sauce citronnée crème liquide au paprika

Mexicaine

Haricots rouges, avocat julienne de poivron, maïs, thon, piment doux, tabasco, huile d'olive

Asia

Germes de soja, julienne de légumes, chou chinois, champignons shiitaké, tofu

sauce soja, huile de sésame, épices noix de coco, bouquet de menthe fraîche

Bosphore

Concombre sauce à base de yaourt menthe fraîche, aneth, citron, ail huile d'olive

Mechouia

Tomate, poivron rouge, poivron vert, jus de citron, coriandre moulue, harissa, ail, paprika huile d'olive



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

2 plats Froids à choisir pouvant être réchauffés

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

150 gr par personne

Bœuf façon Thai

Accompagnement oignons, coriandre, menthe, basilic thai,

Citronnelle, sauces soja & nuoc nam

Cabillaud grillé aux herbes de Provence

Sauce estragon et jus de citron

Aiguillette de Poulet au citron confit & coriandre

Julienne de carottes à la Marocaine

Pavé de Saumon poché sauce à l'Aneth

jus de citron, aneth, yaourt crémeux

Carpaccio de Bœuf

Viande finement tranchée marinée à l'huile d'olives, câpres, parmesan

Planche de charcuteries italiennes

Chiffonade de jambon de Parme, coppa, pancetta, mortadella

Bagel 'S Party

Thon cream cheese, courgettes grillées, tomate concombre

Saumon fumé, cream cheese, roquette, tomate, concombre

Accompagnement : ketchup, mayonnaise, moutarde au

Emincé de Bœuf au Pesto

Viande rôtie tranchée, garniture de fenouil & tomate séchée

Poulet Tikka

Bryani de légume

Buffet Dessert

Assortiment 3 pièces par personnes

Panna cotta blanche avec fruits rouges, Tiramisu coco et éclats de noix de cajou

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

Prix par personne

15,00 € HT **16,50 € 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

BUFFET VÉGÉTARIEN

Corbeille de légumes

Corbeille de légumes frais ,assortiment légumes croquants et sauces
 Bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise, champignons de Paris

Choix de quatre Salades

Un assortiment de 200 gr de salades par personne

Patates douces aux noix de Pécan caramélisées

Patates douces poêlées aux noix de Pécan caramélisées

Asia

Germes de soja, julienne de légumes, chou chinois, champignons shitaké, tofu
 sauce soja, huile de sésame, épices noix de coco, bouquet de menthe fraîche

Antipasti de légumes

Légumes grillés à l'italienne marinés dans l'ail, l'origan, le basilic, l'huile d'olive, artichauts, poivrons ,courgettes, aubergines.

Quinoa & Garniture

Quinoa, julienne de légumes, menthe fraîche, pois chiches, jus de citron, huile d'olive

Lentilles & Avocats

Lentilles, avocats, citron vert ,oignons rouges, ail, basilic frais, huile d'olive

Carottes au cumin & coriandre

Emincé de carottes marinées au cumin, coriandre, paprika dans l'huile 'olive

Pâtes aux légumes

Torsettes ,fleurettes de brocoli ,tomates cerise, salade, pignons de pin,
 vinaigrette moutardée à l'huile d'olive, basilic frais

2 plats Froids à choisir

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi 150 gr par personne

Pavé de saumon sauce coco au piment doux & poivre du séchuan

Duo steak de Seitan sauce champignons & noix de cajou

Pain de viande Veggie

composition : petits pois, œuf, maïs, oignons, grains de pavot, chapelure

Quiche au tofu fumé & épinards

Buffet Dessert

Assortiment 3 pièces par personnes

Panna cotta blanche avec fruits rouges

Tiramisu coco et éclats de noix de cajou

Salade de fruits parfumés

Chocolat mi-cuit

Tarte fine de saison

Prix par personne

18,00 € HT 19,80 € 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

BUFFET À LA CARTE

Corbeille de légumes

Corbeille 8/10 pers - Assortiment légumes croquants et sauces

Bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise

Prix – 12,50 € HT **13,75 € TTC**

Buffet à choisir

Planche de charcuterie normande artisanale

Plateau de 500 gr pour 10 personnes

Prix – 16,00 € HT **17,60 € TTC**

Planche de charcuterie normande artisanale & fromage

Plateau de 500 gr pour 10 personnes

Prix – 19,00 € HT **20,90 € TTC**

Planche de charcuterie italienne

chiffonnade de jambon de Parme, coppa, pancetta, mortadelle

Plateau de 500 gr pour 10 personnes

Prix – 29,00 € HT **31,90 € TTC**

Plateau Antipasti

Poivrons, aubergines courgettes, grillées, câpres, tomates séchées

Plateau de 500 gr

Prix – 23,00 € HT **25,30 € TTC**

Plateau de saumon fumé aux baies roses & aneth

Plateau de 500 gr pour 10 personnes

Prix – 21,00 € HT **23,10€ TTC**

Bar des Salades

Choix de quatre salades

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

Prix – 6,00 € HT **6,60 € TTC**

2 plats Froid de Chefs à choisir

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi - 150 gr par personne

Prix par personne – 10,00 € HT **11,00 € TTC**

Buffet Dessert

Assortiment de trois pièces

Prix – 3,60 € HT **3,96 € 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