



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

## COCKTAILS À LA CARTE

### COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE ÉVÉNEMENT AVEC NOS CONSEILS

<i>Livraison gratuite Rouen &amp; 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 &amp; région à partir de 80 personnes</i> <i>Prévoir frais de livraison</i>

Bonjour

Veillez trouver ci-inclus **nos propositions de « Cocktails » 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](mailto:info@besoinduntraiteur.com)



Originalité &amp; Cuisine du Monde

# BESOIND'UNTRAITEUR



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

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

## TARIF COCKTAIL

Prix par personne

6 pièces	7,20 € HT	6,60 € TTC
8 pièces	9,60 € HT	10,56 € TTC
10 pièces	12,00 € HT	13,20 € TTC
12 pièces	14,40 € HT	15,84 € TTC
14 pièces	16,80 € HT	18,48 € TTC

### Possibilité de combiner pièces salées & sucrées

Exemple : 8 pièces ( 5 salés + 3 sucrés)

Recommandation

## COCKTAIL FRAÎCHEUR

\*

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

Brochette crudité tomate cerise, concombre & radis rouge  
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto  
Toasted rillettes de poisson au citron vert  
Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix  
Wrap de Mais crabe au citron vert, salade, guacamole

### Cortège de verrines

Salade crêtoise ( tomates ,olives noires, fêta, fines herbes)  
Achards de légumes d'Outremer

## COCKTAIL GRAND BLEU

### Saveurs Italie - Espagne - Grèce - Maghreb

Pic roulé d'Aubergines à la ricotta  
Mini pain au tzatziki & truite fumée à l'aneth  
Bruschetta crème de gorgonzola au basilic frais et fleuron de poire

### Cortège de verrines

Slata mechouia de poivrons aux épices  
Croustade de polenta ,mousse de champignons fromage au basilic  
Dolmas ( feuille de vigne farcie au riz)

## COCKTAIL DÉCOUVERTE

### Saveurs USA - Asie - Amérique du Sud

Mini bagel cream cheese ,saumon fumé, pickles d'oignon  
Mini bun thon, courgettes, tomate sauce aux herbes  
Brochette de crevette sauce parfum d'Asie & concombre

### Cortège de verrines

Coleslaw  
Guacamole maison, dés de tomate au coriandre, chip tacos  
Ceviche de poisson cru mariné au citron vert, coriandre ,pico de gallo

Apéro ou Pot de thèse  
8 pièces ( 5 salés +3 sucrés)

9,60 € HT



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*

## LE COIN SUCRÉ

***Vous pouvez intégrer ou ajouter 3 petits fours sucrés ou davantage***

*Assortiment de macarons*

*Tartelettes fines au fruit de saison*

*Tiramisu*

*Fondant au chocolat*

*Prix /personne - 3,60 € HT **3,96 € TTC***

## VOUS POUVEZ AJOUTER DES PRESTATIONS À VOTRE RÉCEPTION

### *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*

*Prix - 16,00 € HT **17,60 € TTC***

***Planche de charcuterie normande artisanale & fromage***

*Plateau de 500 gr*

*Prix - 19,00 € HT **20,90 € TTC***

***Planche de charcuterie italienne***

*chiffonnade de jambon de Parme, coppa, pancetta, mortadelle*

*Plateau de 500 gr*

*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*

*Prix - 21,00 € HT **23,10€ TTC***

### *Bar des Salades*

*Choix de quatre salades*

*Conditionnement en saladiers transparents - 2.00 gr par personne*

*Prix - 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

## 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**

## BAR À BIERES

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



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*

## 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, THÉ, LAIT, CITRON

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



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 **785,40 € 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](mailto: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