



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

## Barbecue pour son Mariage

<b>DEVIS</b> établi le 03/09/2021 14:32	
Validité du Devis	
Réf/Devis 1/21 pour	
<b>Sélection Barbecue Mariage</b>	
<i>Le Présent devis contient 7 pages</i>	
NOM	
ADRESSE	
VILLE	
CODE POSTAL	
TEL	
COURRIEL	
NOMBRE ADULTE	
ENFANTS de 4 à 10 ans	
DATE EVENEMENT	
TIMING DE LA RECEPTION	
LIEU DE RECEPTION	
VILLE	
CODE POSTAL	



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

*Bonjour*

*Recevez vos invités autour d'un barbecue original, gourmand & convivial  
 Pour créer vous-même votre événement .*

*Vous pouvez amener boissons & pâtisseries , pas de droit de bouchon ,fournir matériel & nappage*

### ***Vous pouvez également ajouter nos prestations à la carte***

- *Vin d'honneur , un cocktail salé froid ou chaud*
- *Vin d'honneur des ateliers culinaires*
- *Bar à salades*
- *Plateau de fromages*
- *Dessert ( mini pièces sucrés maison )*
- *Matériel de réception*
- *Personnel de service*
- *Boissons ( Eaux minérales, softs, cocktails Punch )*
- *Bar à bière*
- *Menu enfants de 4 à 10 ans*
- *Menu pour intervenants extérieurs*
- *Ainsi que les conditions générales pour finaliser votre Barbecue*

*Tout est proposé ..... Rien n'est imposé*

*En espérant pouvoir satisfaire votre attente, nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information de votre part ou vous établir un devis personnalisé.*



*Avec WhatsApp on peut également converser par visioconférence il suffit de nous communiquer votre numéro et de convenir d'un rendez-vous. ( vous devez télécharger l'application)*

*Bien cordialement à vous.*

**Jean-Yves RAOULT**

**Service Commercial**

**Tél :06 30 29 76 87**

[info@besoinduntraiteur.com](mailto: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*

## TOP SYMPA

### **Le Chef Barbecue assure la cuisson de :**

300 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 40 personnes  
 Service uniquement au buffet sans débarrassage.

### **Matériel fourni**

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

### **Toutes les viandes proposées sont au menu**

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
---------------------------	------------	-------------

**En supplément :** Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes

## COCHON CUIT AU FEU DE BOIS

*Cochon entier cuit à la braise durée moyenne 5 heures à partir de 45 personnes*

### **Le Chef Barbecue assure la cuisson de :**

350 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 45 personnes

Service uniquement au buffet sans débarrassage.

### **Matériel fourni**

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

### **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	15,90 € HT	17,49 € TTC
-------------------------------	------------	-------------

A partir de 71 à 100 personnes	13,90 € HT	15,29€ TTC
--------------------------------	------------	------------

A partir de 101 personnes	11,90 € HT	13,09 € TTC
---------------------------	------------	-------------

**En supplément :** Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes



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*

## GIGOT KEBAB

**Le Chef Barbecue assure la cuisson de :**

300 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 40 personnes

Service uniquement au buffet sans débarrassage.

### Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

### Viande

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

Découpé en lamelle façon méchoui devant les convives

### Accompagnement

Pain Pita pour kebab

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

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, harissa

Prix par personne

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

**En supplément :** Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes

## TOP RODIZIO BRAZIL

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

**Le Chef Barbecue assure la cuisson de :**

300 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 40 personnes

Service uniquement au buffet sans débarrassage.

### Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

### L'ensemble des viandes proposées

Cœur de rumsteak

Aiguillettes de rumsteak

Gigot d'Agneau

Saucisses aux herbes

Filet de Poulet

### Accompagnement

riz au thym, et carrés de bananes plantains frits

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Prix par personne

A partir de 40 à 70 personnes	19,45 € HT	<b>21,40€ TTC</b>
A partir de 71 à 100 personnes	17,45 € HT	<b>19,20 € TTC</b>
A partir de 101 personnes	15,45 € HT	<b>16,99 € TTC</b>

**En supplément :** Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes



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 CHIC

**Le Chef Barbecue assure la cuisson de :**

300 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 40 personnes

Service uniquement au buffet sans débarrassage.

**Matériel fourni**

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

**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

**En supplément :** Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes

## MÉCHOUI D'AGNEAU RÔTI À LA BROCHE

Un Agneau entre 15/20 kg pour environ 40/50 personnes

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

**Le Chef Barbecue assure la cuisson de :**

300 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 40 personnes

Service uniquement au buffet sans débarrassage.

**Matériel fourni**

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

**Accompagnement Formule 1 à choisir avant la réception**

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

**Accompagnement Formule 2 à choisir avant la réception**

Semoule raisins secs & salade mixte

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, harissa

Prix par personne base 40/100 personnes : 31,00 € HT 34,10 € TTC

**En supplément :** Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes



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*

## VOUS POUVEZ AJOUTER NOS PRESTATIONS À LA CARTE À VOTRE RÉCEPTION

### COCKTAIL D'ICI & D'AILLEURS POUR LE VIN D'HONNEUR

*Pour le vin d'honneur un assortiment de pièces salées froides & chaudes à choisir*

#### **Un assortiment de pièces salées froides & chaudes à choisir**

*Brochettes de melon & pastèque*

*Brochettes de tomate & féta*

*Gaufre salée chiffonnade de Saumon fumé & pesto*

*Bruschetta gambas au thym sur un lit de tzatziki*

*Tapas filet de rouget poêlé aux épices, tranche d'avocat au citron vert*

*Blinis tarama rose œufs de lump noirs*

#### **USA-Mexique -Argentine**

*Mini Bagel Cream cheese, poulet, tomate, sauce au miel*

*Wrap de maïs mexicain poulet au paprika, salade, guacamole*

#### **Antilles**

*Navette achards de légumes d'Outremer*

#### **Verrines**

*Gaspacho tomates & concombres*

*Méchouia de poivrons aux épices*

*Taboulé libanais au persil & menthe, poivrons*

#### **Buffet chaud**

*Mini brick au thon*

*Empanadas, spécialité incontournable du continent sud-américain*

*Boulettes façon Kefta*

*Mini samossas aux légumes*

*Feuilleté normand au Neuchâtel*

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

\*



Originalité & Cuisine du Monde

# BESOIN'UNTRAITEUR



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

*Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable*

## DES ATELIERS CULINAIRES POUR BOOSTER VOTRE VIN D'HONNEUR

*Un moment de convivialité à partager avec vos invités où nos chefs cuisinent en live*

*(Le nombre d'animation culinaire est conditionné par tranche de 50 convives)*

*Exemple : deux animations pour cent invités*

### **Bar à Ceviche nouvelle tendance & spécialité d'Amérique du Sud**

*Marinade de poisson à chair blanche au citron vert, ail, piment chili,*

*Brunoise d'oignons rouges, Coriandre fraîche, poivre, sel.*

*L'ensemble servi dans des petites cassolettes*

*Garniture au choix : Guacamole maison, éclats de tomate séchée, jeunes pousses*

### **Plancha Tapas Fiesta**

*Devant les invités notre chef snacke aux différents épices*

*Gambas, encornets, rouget, poulet, bœuf, légumes du soleil*

### **Jmonero de Jambon Serrano**

*Notre cuisinier tranchera très finement devant les invités*

*De fines tranches de jambon Serrano entier posé sur sa griffe (Jamonero)*

**Accompagnement** *Pains spéciaux, tomate séchée, oignons grelots, cornichons*

### **Risotto aux légumes**

*Délicieuse préparation italienne à base riz et fromage à différentes saveurs*

*Servi aux invités dans une cassolette*

### **Atelier Mexico**

*Tacos roulé et découpé servi dans une cassolette*

*Emincé de Poulet, tomates, poivrons grillés, piment doux mexicain, oignons*

*Accompagnement : guacamole, piment*

### **Buffet Fraîcheur**

*Farandole de brochettes de fruits, brochettes de légumes*

*Brochettes de melon & jambon fumé, brochettes de tomate & fromage*

### **Asia Mini Wok**

*Chaque invité choisit sa garniture notre Chef cuisine dans le wok*

*Filet de rouget, émincé de poulet, julienne de légumes*

*Nouilles, épices noix de coco, citronnelle, sauce soja, huile de sésame*

**Prix par personne – 7,00 € HT 7,70 € 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*

## Bar des Salades (4 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*

### **Thai**

*Salade ciselée, gambas marinés curry & paprika au lait de coco, huile de sésame, poivre sésuan*

### **Quinoa & Couleurs**

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

### **Patate douce roquette & avocats**

*Patates douces, roquette, avocat au citron vert, mozzarella, sel & poivre, huile d'olives*

### **Fraîcheur nordique**

*Saumon fumé,, salade mixte, pomme de terre, échalotes, aneth, cidre brut, crème liquide, curry, sel & poivre*

### **Evasion tahitienne**

*Salade ciselée, filets de poisson blanc au lait de coco citron vert, julienne de carotte & concombres,, tabasco, sel & poivre*

### **Sud - Ouest**

*Magret de Canard fumé, cerneaux de noix, chèvre, roquette, mini tomates, huile de noix, croûtons*

### **Antipasti Italia**

*Légumes grillés marinés (artichauts, poivrons, courgettes, aubergines) dans l'ail, l'origan, le basilic, & l'huile d'olive.*

### **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*

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

## CHOISIR SON PLATEAU DE FROMAGE

### **Roue de Brie de Meaux**

*Pour 40/60 personnes – 2,8 Kg*

*Prix – 70,00 € HT 77,00 € TTC*

### **Plateau de trois fromages affinés de Normandie**

*Pour 12/15 personnes – 1kg*

*Camembert au lait cru, Neufchâtel, Pont L'Evêque*

*Prix – 56,00 € HT 61,60 € TTC*

### **Plateau de cinq fromages affinés de Normandie & d'ailleurs**

*Pour 20/25 personnes – 1,5 kg*

*Camembert au lait cru, Neufchâtel, Pont L'Evêque, Fourme d'Ambert, Comté*

*Prix – 75,00 € HT 82,50 € TTC*

*Accompagnement beurre et pain de campagne*





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 DESSERT MAISON

**Buffet Dessert assortiment 3 mini pièces sucrées par personne**

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**

## SALADIER DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Assortiment de fruits frais servis en saladier pour 40 personnes

Prix forfaitaire : 48,00 € HT **52,80 € TTC**

## CORBELLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Assortiment de fruits frais 10-15 personne – 2 kg

Prix forfaitaire : 56,00 € HT **61,60 € TTC**

## MATÉRIEL SERVICE AU BUFFET & NAPPAGE TABLE

2 assiettes, 1 assiette dessert, 1 assiette fromage en jetable, 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

Buffet nappé, matériel de cuisson & de service au buffet

Prix par personne 6,50 € HT **7,80 € TTC**

Sans nappage & serviette

Prix par personne 5,00 € HT **6,00 € TTC**

### En Option

Flûte champagne - 0,70 € HT l'unité **0,77 € TTC**

Tasse et sous tasse porcelaine café, petite cuillère – 1,55€ HT **1,71 € TTC**

Autre matériel sur devis

Tente Barnum - 3mx3m - 80 € HT **88 € TTC**

## PERSONNEL

**Service au buffet uniquement & débarrassage**

Salaires et charges comprises

**Le Personnel ( durée 7 heures minimum ) 35,00 € HT/heure par maître d'Hôtel soit :245 € HT**

**A titre d'exemple : ( 3 heures de mise en place/3 heures de service/1 heure de rangement )**

Il faut compter 1 maître d'hôtel pour 40 convives

La tarification du personnel est déterminée par l'amplitude de votre réception

Heure sup jour HT		35,00 €HT /heure	
Heure sup nuit HT	Partir de 0h00	39,00€ HT /heure	

## MANGE DEBOUT

Mobilier mange debout nappé ( 1 mange debout pour 10/15 personnes)

Prix par personne 16,50 € 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*

## BOISSONS EAUX MINÉRALE & SOFTS

*Jus d'orange, jus de pommes, jus de pamplemousse,  
 Eaux minérales plates & gazeuses*  
 Prix par personne 3,00 € HT **3,30 € ttc**

## EAUX MINÉRALES BOUTEILLES DE VERRE SUR TABLE

*Eaux minérales plates & gazeuses*  
 Prix par personne - 3,50 € HT **3,85 € TTC**

## BAR À BIERES

*Devis sur demande  
 Bière pression tirage 1 bec  
 Bière normande de qualité  
 Base consommation recommandée équivalent à 3 fois 25 cl par pers  
 1 fût de 30 Litres ( environ 40 personnes ) Prix fût – 270 € HT  
 Tout fût entamé sera facturé*

## 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***

## OPEN BAR CAFÉ, THÉ, LAIT, CITRON SERVI EN GOBELETS

*Prix par personne 1,40 € HT **1,54€ ttc**  
 Durée 2 heures*

## CAFÉ MACHINE EXPRESSO

*200 cartouches – 160 € HT **176 € TTC***

## OPEN BAR COCKTAIL PUNCH

*Préparation de cocktails au bar par un barman classique*  
**Mojito Cocktail cubain**  
*Rhum blanc, jus de citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche*  
**Casa Verde Cocktail Maison**  
*Rhum ambrée, jus de banane, jus de citron vert, sirop de menthe*  
**Formule 2 heures base minimum 70 personnes**  
 7,80 € HT **9,36 € TTC**  
 Où  
**Formule 4 heures base minimum 70 personnes**  
 11,60 € HT **13,92 € 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*

## MENU ENFANT

### **Le Menu Enfant**

*(Exemple de menu pour enfants de 4 à 10 ans)*

#### **Entrée**

*Salade mixte (tomate, maïs, salade)*

#### **Plat**

*Emincé de poulet (mayonnaise et ketchup) avec frites*

*Où*

*Nuggets de volaille, frites ou riz*

*Où*

*Cheeseburger maison frites*

#### **Dessert sur table au choix**

*Brownies, cookies, muffins, donut, compotes de fruits liquides*

*Prix par enfant avec matériel –*

*18,35 € HT    20,19 € TTC*

## MENU PRESTATAIRES EXTÉRIEURS

*Il s'agit des intervenants artistes, animateurs, musiciens, DJ*

*Qui interviennent au cours de la soirée*

#### **Entrée**

*Salade crêtoise (tomate, fêta, olives noires)*

#### **Plats**

*Curry de poulet et riz*

*Où*

*Rôti de bœuf pommes de terre sautées, légumes*

#### **Dessert**

*Pâtisserie du jour ou petits fours sucrés*

*Prix par personne avec matériel 19,80 € HT    21,78 € TTC*

## GLACE À RAFFRAÎCHIR

**Sacs de 10 kg**

*Glace à rafraîchir pour les boissons*

*Prix 21,60 € HT    24,00 € TTC*

*Pour 80 personnes prévoir 2 sacs*



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

## DÉGUSTATION

*Les dégustations sont envisageables sur rendez-vous à ROUEN*

*Pour cela, nous conviendrons d'un rendez-vous.*

*Lieu de dégustation :*

**Brasserie B52** – 52,rue du Général Leclerc – 76000 – Rouen

**Chaque testing est facturé 20 € ttc par convive le jour de la dégustation**

*Une sélection de produits vous sera proposée et non pas l'ensemble du menu.*

*La dégustation sera déduite du montant total dans le cas d'une confirmation de commande*





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

CGV

**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 20 % à la signature du contrat **€ TTC**
- ✓ Deuxième versement 30% du montant total TTC 3 mois avant la réception soit
- ✓ **Le solde le soir de la réception avant 20h00 auprès de notre responsable**
  - ✓ La liste définitive des invités 8 jours avant la réception
- ✓ 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 »

**Les futurs Mariés déclarent 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**

GCV



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 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-débout ..... 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