



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 chaud Mariage

DEVIS établi le 20/10/2021 13:02	
Validité du Devis	
Réf/Devis 1/06/21	
Buffet chaud	
<i>Le Présent devis contient 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 buffet chaud original & gourmand 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 & chaud tout à fait modulable*
- *Vin d'honneur des ateliers culinaires*
- *Plateau de fromages*
- *Dessert (mini pièces sucrés)*
- *Salade de fruits*
- *Corbeille de fruits*
- *Matériel de réception*
- *Personnel de service*
- *Boissons (softs, vins, Bar cocktails Punch)*
- *Bar à bière*
- *Menu enfants de 4 à 10 ans*
- *Menu pour intervenants extérieurs*
- *Animations sucrées pour booster votre dessert*
- *Ainsi que les conditions générales pour finaliser votre réception*

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



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 CHAUD

Corbeille de légumes

Corbeille de légumes frais ,assortiment légumes croquants et sauces

Bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise, champignons de Paris

Une Entrée à choisir

Planche de charcuteries Europe du Sud

chiffonnade de jambon Serrano, coppa, pancetta, mortadelle, grande tranche de chorizo

Où

Buffet campagnard

chiffonnade de jambon fumé, rillettes, Pâté de campagne, saucisson sec, saucisson à l'ail, beurre, cornichons

Où

Saumon poché crème aux épices (tiède au buffet)

Saumon poché nappé d'une sauce crémeuse aneth, piment doux,, curry, beurre, poivre séchuan

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 séchuan

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



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

2 plats chaud de Chefs à choisir

150 gr par personne

Wellington de poisson sauce estragon et pistache (feuilleté)

Riz blanc et flan et concassée de légumes du soleil

Dos de cabillaud crème de pesto

Duo de courgettes & aubergines

Mijoté d'Agneau carotte au cumin

Riz persillé à l'échalote

Filets de Magret de canard au miel

Pommes de terre gratinées & salade

Pavé de Bœuf à l'italienne

Risotto aux oignons rouges

Curry de Gambas au lait de coco façon Thai

Cassolette de gambas poêlées aux épices citronnelle, noix de coco, gingembre ,paprika, julienne de légumes, riz

Fricassée de volaille sauce onctueuse au cidre

Pommes de terre sautées à l'estragon , petit beignet de pommes au calvados

Poulet façon basquaise

Flan de riz

Fondant de veau à la forestière

Et son boulgour

Prix par personne – 25,00 € HT 27,50 € TTC

VOUS POUVEZ AJOUTER NOS PRESTATIONS À VOTRE RÉCEPTION



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

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

BESOIND'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

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

BESOIN'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

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**

CORBEILLE 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

Buffet nappé, matériel de cuisson & de service au buffet

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

Sans nappage & serviette

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

En Option

Flûte champagne - 0,70 € HT l'unité **0,77 € TTC**Verre standard - 0,40 € HT l'unité **0,44 € 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

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



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

ANIMATIONS SUCRÉES POUR BOOSTER VOTRE DESSERT

Smoothies

Un frappé aux fruits mixés et yaourt glacé (pommes, mangues, fruits rouge

Prix par personne – 4,80 € HT **5,28 € TTC**

Milshakes

Un cocktail de Lait, crème glacée, fruits mixés , et toutes sortes de garnitures

Prix par personne – 4,80 € HT **5,28 € TTC**

Mini - Crêpe Cajeta spécialité sud-américaine

Mini - crêpes cajeta réchauffées à la plancha garnies de confiture de lait

Prix par personne – 4,80 € HT **5,28 € TTC**

Marmite de chocolat fondue

Pour les gourmands marmite de chocolat fondu devant les convives

Pour napper chamalow, fruits frais ,guimauves, madeleines

Prix par personne – 6,80 € HT **7,48 € TTC**

Gaufres

Pour les gourmands notre chef réchauffe des mini-gaufres

Avec au choix : sucre glacé, confiture, nutella, chantilly

Prix par personne – 4,80 € HT **5,28 € TTC**

Crêpes Fest Noz

Confection de crêpes devant les convives et 7 garnitures au choix :

Sucre, beurre ,Sucre de canne, confiture, nutella, crème caramel au beurre salé

Sirop d'érable

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

Glace & Cornet

4 parfums Vanille, fraise, chocolat, Beurre caramel salé

Prix par personne – 5,00 € HT **5,50 € TTC**

Candy Bar

Présentation bonbonnières et vasques petits sachets à disposition

Pour que les convives puissent se servir librement pour le vrac

Moyenne pour un candy Bar 7 bonbons par personne

Bonbons en vrac (sélection à titre indicatif pouvant être modifiée)

Bananes, Jakes euros, Jakes mini ours, Jakes requin, Bouteilles de coca

Fab mix, pralines aux cacahuètes, dragibus, marmalade,

floppy hariba, langues qui piquent, caramels toffee

Fraises tagada, frutti pops, fizzi sucettes, canes classiques, canes tutti frutti,

Chupi bicolores et spaci dodo

Prix du Buffet base 50 personnes – **75,00 € HT** Prix du Buffet base 80 personnes – **120,00 € HT**





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 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 & Solde 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

CGV



Originalité & Cuisine du Monde

BESOIN D'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 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 - Juridiction

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