



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 Froid Mariage

DEVIS établi le 20/10/2021 13:23

Validité du Devis

Réf/Devis 1/16/06/21

Buffet Froid

Le Présent devis contient 10 pages

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 froid original & gourmand pour créer vous-même votre événement . Également salades & plats végétariens.

- *Livraison chez vous ou directement à votre salle de réception*
- *Si vous préférez Drive à Rouen pour retirer votre commande*

Vous pouvez également ajouter nos prestations à la carte :

- *Vin d'honneur un cocktail salé froid & chaud modulable en nombre de pièces cocktail*
- *Corbeille de légumes*
- *Plateau de charcuterie*
- *Plateau de saumon fumé*
- *Plateau d'Antipastis*
- *Plateau de fromages*
- *Dessert (mini pièces sucrés maison)*
- *Salade de fruits*
- *Corbeille de fruits*
- *Matériel de réception*
- *Personnel de service*
- *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 FROID (4 salades à choisir) + 2 plats froids à choisir pouvant être réchauffés)

Bar des Salades

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

Thaï

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

Patates douces aux noix de Pécan caramélisées (Végétarien)

Patates douces poêlées aux noix de Pécan caramélisées

Bouquet D'Asie (Végétarien)

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

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

Boulghour & Garniture (Végétarien)

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

Lentilles & Avocats (Végétarien)

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

Carottes au cumin & coriandre (Végétarien)

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

Pâtes aux légumes (Végétarien)

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



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 livrés Froid à choisir pouvant être réchauffés

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

150 gr par personne

Emincé de Bœuf façon Thai

Accompagnement oignons, coriandre, menthe, basilic thai,

Citronnelle, sauces soja & nuoc nam

Dos de cabillaud crème de pesto

Julienne de poivrons

Aiguillette de Poulet sauce massalé

Julienne de légumes

Filet de saumon sauvage crème d'épices

Julienne de légumes

Fondant de veau à la forestière

Cortège de champignons

Emincé de poulet crème au curry et gingembre

Bryani de légume

Poulet façon basquaise

Julienne de légume

Pain de viande veggie (végétarien)

Composition : petits pois, œuf, oignons, grains de pavot, chapelure

Prix par personne

16,00 € HT 17,60 € 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

VOUS POUVEZ AJOUTER NOS PRESTATIONS 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

Emanadas, 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

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**

CORBEILLE DE CRUDITÉS

Corbeille 8/10 pers - Assortiment légumes croquants et sauces

Bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise

Prix – 12,50 € HT **13,75 € TTC**

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**

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

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**

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**



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

RÉCAPITULATIF DEVIS

DEVIS	NOM	Date Réception	Lieu	Modalités de paiement	Prestation
				Voir ci-inclus	

Qté	Ref /Produit	Description	Prix unitaire HT	Détail	Total de la ligne
					€
					€
					€
				<i>Sous-total</i>	€
				<i>TVA 10%</i>	€
				<i>TVA 20%</i>	
				<i>Total TTC</i>	€
				<i>1^{er} Acompte de 20 %</i>	€
<i>Solde à régler selon les conditions ci-inclus</i>					€



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
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 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