



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*

## Barbecue pour son Mariage

<b>DEVIS</b> établi le 20/12/2021 18:25	
Validité du Devis 2 mois	
Nom des Mariés	
<b>Sélection Barbecue Mariage</b>	
<i>Le Présent devis contient 18 pages</i>	
<b>NOM</b>	
<b>ADRESSE</b>	
<b>VILLE</b>	
<b>CODE POSTAL</b>	
<b>TEL</b>	
<b>COURRIEL</b>	
<b>NOMBRE ADULTE</b>	
<b>ENFANTS de 4 à 10 ans</b>	
<b>DATE EVENEMENT</b>	
<b>TIMING DE LA RECEPTION</b>	
<b>LIEU DE RECEPTION</b>	
<b>VILLE</b>	
<b>CODE POSTAL</b>	



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 panel de barbecues où les convives viennent se servir au buffet . vous pouvez personnaliser votre événement

**Vous avez le choix entre plusieurs formules pour personnaliser votre réception**

**A cela vous pouvez ajouter le personnel ,le matériel ,la boisson de votre choix ( voir la carte)**

**Néanmoins vous pouvez amener :**

Vos boissons & votre dessert

**Pas de droit de bouchon**

Nous fournissons le matériel & assurons le service gracieusement

## Notre offre de base

- **Formule Barbecue de votre choix**
- Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes
- Mise en place du barbecue et cuisson sur place ( prévoir un lieu approprié)
- Service au buffet , les convives viennent se servir

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

## Nos Offres en option

- Vin d'honneur 8/10/12 pièces cocktail par personne
- OÙ
- Vin d'honneur Cocktail 8 pièces + ateliers culinaires au choix
- Fromage en option
- Dessert en option
- Matériel de réception
- Personnel de service amplitude 7 h ou 9h ( ensuite heure supplémentaire)
- Boissons
- Café, Thé, infusion
- Bar à bière
- Menu enfants de 4 à 10 ans
- Menu pour intervenants extérieurs
- Atelier culinaire sucré pour booster son dessert
- Brunch du lendemain




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*

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

 Avec WhatsApp on peut également converser par visioconférence il suffit de nous communiquer votre numéro de téléphone et convenir d'un rendez-vous.

Bien cordialement à vous.

**Jean-Yves RAOULT**

**Service Commercial**

**Tél : 06 30 29 76 87**

[info@besoinduntraiteur.com](mailto:info@besoinduntraiteur.com)

## 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

### **La Prestation comprend :**

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes

Mise en place du barbecue et cuisson sur place ( prévoir un lieu approprié)

Service au buffet , les convives viennent se servir

### **La prestation ne comprend pas :**

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

### **Prix par personne**

A partir de 40 à 70 personnes	15,02 € HT	<b>16,53 € TTC</b>
-------------------------------	------------	--------------------

A partir de 71 à 100 personnes	14,80 € HT	<b>16,28 € TTC</b>
--------------------------------	------------	--------------------

A partir de 101 personnes	12,82 € HT	<b>14,11 € TTC</b>
---------------------------	------------	--------------------



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*

## 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 40 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, moutarde, ketchup

**La Prestation comprend :**

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes

Mise en place du barbecue et cuisson sur place ( prévoir un lieu approprié)

Service au buffet , les convives viennent se servir

**La prestation ne comprend pas :**

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

Prix par personne

A partir de 40 à 70 personnes	15,74 € HT	17,32 € TTC
-------------------------------	------------	-------------

A partir de 71 à 100 personnes	14,96 € HT	16,46 € TTC
--------------------------------	------------	-------------

A partir de 101 personnes	13,99 € HT	15,39€ TTC
---------------------------	------------	------------

## 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**

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

**La Prestation comprend :**

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes

Mise en place du barbecue et cuisson sur place ( prévoir un lieu approprié)

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

Service au buffet , les convives viennent se servir

**La prestation ne comprend pas :**

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

Prix par personne

A partir de 40 à 70 personnes	21,39 € HT	23,52 € TTC
-------------------------------	------------	-------------

A partir de 71 à 100 personnes	19,20 € HT	21,12 € TTC
--------------------------------	------------	-------------

A partir de 101 personnes	16,99€ HT	18,68 € 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*

## 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 débarrasage.**

### **Matériel fourni**

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

**Toutes les viandes proposées sont au menu**

Côte de Bœuf à l'os

Brochette de Gambas et ananas marinée aux épices noix de coco & citronnelle

Magret de canard

Saucisses de campagne

### **Accompagnement**

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

### **La Prestation comprend :**

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes

Mise en place du barbecue et cuisson sur place ( prévoir un lieu approprié)

Service au buffet , les convives viennent se servir

### **La prestation ne comprend pas :**

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

Prix par personne

A partir de 40 à 70 personnes                      29,70 € HT                      **32,67 € TTC**

A partir de 71 à 100 personnes                      27,50 € HT                      **30,25 € TTC**

A partir de 101 personnes                              25,30 € HT                      **27,83 € TTC**

## Méchoui d'Agneau rôti à la broche

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

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

**Service uniquement au buffet sans débarrasage.**

### **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, moutarde, Harissa

### **La Prestation comprend :**

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes

Mise en place du barbecue et cuisson sur place ( prévoir un lieu approprié)

Service au buffet , les convives viennent se servir

### **La prestation ne comprend pas :**

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

Prix par personne base 40/100 personnes :                      **30,69 € HT                      33,76 € TTC**



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

En option vous pouvez ajouter des prestations à votre réception

## Cocktail d'ici & d'ailleurs

Pour le vin d'honneur un assortiment de pièces salées froides & chaudes r<sup>ooo</sup>

### Un assortiment de pièces salées froides & chaudes

Brochettes de melon & pastèque

Brochettes de tomate & féta

Gaufre salée chiffonnade de Saumon fumé & pesto

Financiers aux tomates, crème ricotta, bille de mozzarella

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

Blinis crème épicée marinade de poivrons

Burgers crème de coriandre au yuzu, pois gourmand, sauce triyaki,

Cake aux oignons, mousse mascarpone, saveur fruitée noix & cranberries

Cake aux épinards, crème mascarpone, saveur gourmande

Club sandwich aux légumes festival de pains colorés

### Cortège de verrines

Feuilles menthe, carré de pommes poêlées flambées au calvados

Quinoa ,mousse d'avocat & saumon au mascarpone

### Buffet chaud

Farandole de mini quiches végétariennes aux légumes du soleil

Feuilleté normand au Neuchâtel

Parmentier de canard

Gougère comté & béchamel

Mini Croques à l'italienne

Rosti pommes de terre & crème d'épinards

8 pièces par pers.	10,40 € HT	11,44 € TTC
10 pièces par pers.	13,00 € HT	14,30 € TTC
12 pièces par pers	15,60 € HT	17,16 € TTC

<sup>ooo</sup> Des modifications peuvent intervenir dans la composition des pièces cocktail en cours de saison pour des motifs d'approvisionnement

## Bar des Salades ( 4 salades )

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

### Sud - Ouest

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

### Quinoa & Couleurs

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

### Fraîcheur nordique

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

### Antipasti Italia

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

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



Originalité &amp; 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

## Personnel

### Le Personnel de à ohoo (durée 7 heures)

1 Responsable de réception +1 Maître d'hôtel pour 40 convives (Service au buffet uniquement)

Si vous souhaitez que le plat chaud soit servi à table dans ce cas il faut prévoir 1 maître d'hôtel pour 30 convives

Salaires et charges comprises, débarrassage

(Ensuite heures supplémentaires de nuit à régler sur place si il y a lieu)

Personnel	Nombre	Montant HT	Montant Total TTC
Responsable	1 (vacation 7 heures)	304,00 €	335€
Responsable	1 (vacation 9 heures)	374,00 €	412€
Maître d'hôtel	1 (vacation 7 heures)	245,00 €	270 €
Maître d'hôtel	1 (vacation 9 heures)	315,00 €	347 €
Heure sup jour HT		35,00 €/heure	
Heure sup nuit HT	A partir de ohoo	39,00€/heure	

## Matériel service au buffet & nappage table

2 assiettes, 1 assiette dessert, 1 assiette fromage

2 fourchettes, 2 couteaux inox lourd, 1 cuillère à dessert,

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

**Cocktail vin d'honneur matériel & verrerie**

3,00 € HT **3,30 € TT**

1 verre à pied, 1 verre haut tumbler, 1 flûte champagne

Buffet rectangulaire nappé en tissu blanc

Plateau de présentation, rehausseur de plat,

Serviette cocktail en tissu non tissé blanc

### Matériel en option

Flûte champagne -

0,70 € HT l'unité **0,77 € TTC**

Verre standard -

0,40 € HT l'unité **0,44 € TTC**

Gobelet bio & agitateur bois pour café - sachet de 100 -

5,80 € HT **6,38 € TTC**

Tasse et sous tasse porcelaine café, petite cuillère -

1,71 € HT **1,88 € 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 fromage

### **Roue de Brie de Meaux & salade**

Prix – 1,75 € HT **1,92 € TTC**

### **Assiette de trois fromages affinés de Normandie & salade** °° (inclus dans les forfaits)

Camembert au lait cru, Neufchâtel, Pont L'Evêque

Prix – 4,95 € HT **5,45 € TTC**

### **Assiette de cinq fromages affinés de Normandie & salade**

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

Prix – 6,95 € HT **7,64 € TTC**

Accompagnement beurre et pain de campagne

## Choisir son Dessert

### **1 pièce montée macarons + 1 pièce montée choux**

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

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

Panna cotta blanche avec fruits rouges

Tiramisu

Chocolat mi-cuit,

Tarte fine de saison

Prix par personne 3,90 € HT **4,29 € TTC**

## Brochettes de fruits

Assortiment de brochettes de fruits frais (melon, pastèque, kiwi)

Plateau de 40 pièces

Prix forfaitaire : 60,00 € HT **66,00 € TTC**

## Menu Enfant

### **Le Menu Enfant de 4 à 10 ans**

(Exemple de menu pour enfant)

#### **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**





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 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**

## Mange debout

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

Prix par personne 16,50 € HT **19,80 € TTC**

## Notre Carte des Boissons

*Nos Conseils pour gérer vos boissons*

**Vin rouge** 1 bouteille pour 4 personnes **Vin blanc** : 1 bouteille pour 5 personnes

**Champagne** 1 bouteille pour 4 personnes **Alcool** : 1 bouteille pour 20 personnes

**Alcool Apéritif** 1 bouteille pour 6 personnes **Jus & Soda** 1 bouteille pour 6 personnes

**Eau** (plate & pétillante) 1 bouteille pour 3 personnes

- Si vous le souhaitez vous pouvez amener vos boissons
- Pas de droit de bouchon
- Nous fournissons la verrerie & assurons le service

## Boissons eaux minérales & softs pour cocktail

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**



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 à Bière

*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 vin pour la réception ( durée 3 heures )

*Sélection de sauvignon, gamay en Blanc, Rouge, Rosé*

*Prix par personne – 3,80 € HT 4,56 € TTC*

## Open bar Café servi en gobelets

*Prix par personne 1,40 € HT 1,54€ ttc*

*Durée 2 heures*

## Open bar Café, thé, lait, infusion ,citron servi en gobelets

*Prix par personne 2,80 € HT 3,08 € ttc*

*Durée 2 heures*

## Café Machine Espresso

*200 cartouches – 160 € HT 176 € TTC*

## Cocktail pour Vin d'Honneur

**Sangria**

**où**

**Soupe champenoise au crément**

*(crément, cointreau, sucre de canne jus de citron vert)citron)*

**Où**

**Punch Casa Verde Cocktail Maison (couleur verte )**

*Rhum ambrée, jus de banane, jus de citron vert, sirop de menthe*

**Formule 2 heures base minimum 60 personnes**

*Prix par personne : 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*

### Open Bar top alcool

#### **Formule 2 heures base minimum 70 personnes**

Whisky Jack Daniels , Ricard, Gin Bombay , Vodka Absolut, Sweppes, coca, jus d'orange

Prix par personne- 7,80 € HT **9,36 € TTC**

#### **Top Formule 2 heures base minimum 70 personnes**

Whisky Chivas 12 ans , Gin Bombay , Vodka absolut, Sweppes, coca, jus d'orange

Prix par personne- 9,80 € HT **9,36 € TTC**

### Champagne cuvée Maison

1 bouteille pour 4 personnes

Prix de la bouteille – 21,00 € HT **25,20 € TTC**

### Champagne Moët et Chandon

1 bouteille pour 4 personnes

Prix de la bouteille – 35,00 € HT **42,00€ TTC**

### Trou Normand

#### **Formule base minimum 70 personnes**

Sorbet pommes au calvados ou Sorbet poire & alcool de poire

Prix par pers 7,20 € HT **7,92 € TTC**

### Glace à rafraîchir

#### **Sacs de 10 kg**

Glace à rafraîchir pour les boissons

Prix 21,60 € HT **24,00 € TTC**

Pour 80 personnes prévoir 2 sacs



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 son dessert

### **Smoothies**

Un frappé aux fruits mixés et yaourt glacé ( pommes, mangues, fruits rouges)  
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 chamallow, 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 oursons, Jakes requin, Bouteilles de coca  
Fab mix, pralines aux cacahuètes, dragibus, marsmallow,  
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**



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

## Récapitulatif du devis

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

Qté	Réf/Produit	Description	Prix unitaire HT	Détail	Total de la ligne
					€
					€
					€
				<b>Frais de déplacement en moyenne</b>	80,00 €
				<b>Sous-total</b>	€
				<b>TVA 10%</b>	€
				<b>TVA 20%</b>	
				<b>Total TTC</b>	€
				<b>1<sup>er</sup> Acompte de 20 %</b>	€



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

## Pour valider votre commande

**Ce devis concerne les produits & services nommés ci-dessus. :**

- 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 »

**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](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