



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 20/12/2021 18:34	
Validité du Devis	
Nom des Mariés	
<i>Buffet chaud</i>	
<i>Le Présent devis contient 18 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	



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

Bonjour

Recevez vos invités autour d'un vin d'honneur & d'un buffet original, gourmand & convivial

Nous proposons différents forfaits incluant un ensemble de prestations .

Toutes les formules comprennent :

- **Matériel de réception** (vin d'honneur + Buffet)
- **Personnel de service** amplitude de 17h00 à 0h00 (ensuite heure supplémentaire)

Devis estimatif basé sur 80 adultes – Hors boissons

Formule 1	Formule 2	Formule 3	Formule 4 Top
Bar à 4 salades	Cocktail 8 pièces	Cocktail 8 pièces + Atelier culinaire	Cocktail 8 pièces + Atelier Culinaire
2 Plats chauds partagés	Bar à 4 salades	Bar à 4 salades	Bar à 4 salades
Matériel	2 Plats chauds partagés	2 Plats chauds partagés	2 Plats chauds partagés
	Fromage Roue de Brie	Fromage Roue de Brie	Plateau de fromage (3)
	Dessert Pièce montée	Dessert Pièce Montée	Dessert Pièce Montée
	Matériel	Matériel	Matériel
Personnel (7h)	Personnel (7h)	Personnel (7h)	Personnel (9h)
Service au buffet	Service au buffet	Service au buffet	Service au buffet & à table
Prix par personne	Prix par personne	Prix par personne	Prix par personne
35,00 € HT	57,15 € HT	64,15 € HT	73,85 € HT
38,50 € TTC	62,87 € TTC	70,57 € TTC	81,24 € TTC

Vous pouvez amener vos boissons, pâtisseries, fromage ...

Pas de droit de bouchon

Nous fournissons le matériel & assurons le service gracieusement

Ou bien à l'aide de nos prestations à la Carte vous pouvez personnaliser votre réception.

Tout est proposé Rien n'est imposé


Nos Offres à la Carte

- **Une carte plats végétariens**
- **La possibilité d'ajouter un plat supplémentaire**
- **La carte des fromages**
- **Carte des Desserts**
- **Carte des 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**



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



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

1^{er} offre - Vin d'Honneur cocktail d'ici & d'ailleurs

Pour le vin d'honneur un assortiment de pièces salées froides & chaudes r^{ooo}

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

^{ooo} Des modifications peuvent intervenir dans la composition des pièces cocktail en cours de saison pour des motifs d'approvisionnement



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

2eme Offre - Vin d'honneur - Cocktail + Ateliers culinaires

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

Jamonero 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

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

Cocktail 8 pièces + Atelier culinaire

Prix par personne – 17,40 € HT 19,14 € 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

Buffet Chaud

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

Thaï

Salade ciselée, gambas marinés curry & paprika au nuoc nam, 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,

Cubaine

Blanc de poulet poêlé au paprika, oignons rouges, poitrine fumée, julienne de poivrons, iceberg,

Huile d'olive, vinaigre balsamique

2 Plats à choisir cuisine gourmande

150 gr par personne+ garniture

Wellington de poisson sauce estragon et pistache (feuilleté)

Riz blanc et flan et concassée de légumes du soleil

Filet de Dorade sauce vierge

Et sa tatin de légumes

Curry de Gambas & lait de coco façon Thaï

Gambas poêlées citronnelle, gingembre, curry, lait de coco, riz basmati au paprika

Dos de cabillaud crème de pesto

Et son Duo de courgettes & aubergines

Mijoté d'Agneau façon tajine

Et sa cohorte de légumes au coriandre & cumin, citron confit

Filets de Magret de canard au miel

Pommes de terre gratinées & salade

Pavé de Bœuf à l'italienne

Risotto aux oignons rouges

Fricassée de volaille sauce onctueuse au cidre

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

Fondant de veau à la forestière

Pommes de terre gratinées & salade

Prix par personne – 18,00 € 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

OPTION 2 Plats à choisir cuisine végétarienne

Pavé de saumon sauce coco au piment doux & poivre du séchuan

Bryani aux légumes (riz basmati aux épices indiens & julienne de légumes

Où

Risotto brocoli & champignon de Paris

Où

Poivron grillé farci au quinoa sauce fromagère au lait de soja

Accompagnement poêlée de patates douces aux noix de pécan caramélisées

Où

Chili Végétarien

Haricots rouges, carottes & céleri, tofu ferme, huile d'olive, piment doux, piment fort, coriandre fraîche

Où

Duo steak de Seitan sauce champignons & noix de cajou

Tagliatelles de quinoa à l'huile de sésame, pavé de légumes sauce soja

Prix par personne – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Fromage

Intégré ou en option

Dessert

Intégré ou en option



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

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

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 -

Verre standard -

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

Tasse et sous tasse porcelaine café, petite cuillère -

3,00 € HT **3,30 € TTC**

0,70 € HT l'unité **0,77 € TTC**

0,40 € HT l'unité **0,44 € TTC**

5,80 € HT **6,38 € TTC**

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

En option vous pouvez ajouter des prestations à votre réception

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

Smooties

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 ours, Jakes requin, Bouteilles de coca

Fab mix, pralines aux cacahuètes, dragibus, marsmallow,

floppy hariba, langues qui piquent, caramels toffoe

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

Dégustation

Les dégustations sont envisageables uniquement 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

Brunch du lendemain

Petit Déjeuner

Café, Thé, lait en dosette ,gobelet, agitateur

Boissons fraîches Jus d'orange, jus de pamplemousse, eaux minérales plates et gazeuses

Choix de 3 mini viennoiseries par personne Mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains aux raisins, cannelés

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

Fraîcheur nordique

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

Sud - Ouest

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

Buffet Froid 2 plats à choisir

Conditionnement 150 gr par personne

Rôti de Bœuf sauce pesto

Aiguillette de Poulet sauce citronnée

Saumon mariné aux baies roses et à l'aneth

Planche de charcuterie normande

Omelette nature & au fromage

Œufs au bacon

Œufs brouillés

Avec pain & beurre

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

Matériel service au buffet & nappage table

Gobelets pour petit déjeuner

Verrerie (1 verre à eau, 1 verre à vin)

Vaisselle & couverts disponibles au buffet

Nappage table & serviette tissu

Buffet nappé, matériel de cuisson & de service au buffet

En Option

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

Tasse & sous-tasse porcelaine, petite cuillère -

Tente barnum 3mx3m -

Personnel

- Service au buffet uniquement & débarrassage
- Salaires et charges comprises
- Le Personnel (durée 7 heures minimum)
- Timing de base : (3 heures de mise en place/3 heures de service/1 heure de rangement)
- Il faut compter 1 maître d'hôtel pour 40 convives)

Prix par personne de 50 à 99 personnes

38,00 € HT 41,80 € TTC

Tarif enfant de 4 à 10 ans - 19,00 € HT 20,90 € TTC

Prix par personne à partir de 100 personnes

35,80€ HT 39,38 € TTC

Tarif enfant de 4 à 10 ans - 17,90 € HT 19,69 € TTC

Sur devis Brunch américain ou Burger/Hot Dog/Bagel ou buffet végétarien.

Également Buffet Froid en livraison

voir le site www.besoinduntraiteur.com1,71 € HT l'unité **1,88 € TTC**80 € HT **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

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
					€
					€
					€
				Frais de déplacement en moyenne	80,00 €
				Sous-total	€
				TVA 10%	€
				TVA 20%	
				Total TTC	€
				1^{er} Acompte de 20 %	€



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

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