



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*

## Mariage Vin d'Honneur & Repas assis

<b>DEVIS</b> établi le 20/12/2021 18:31	
Validité du Devis 2 mois	
Nom des Mariés	
<i>Le Présent devis contient 16 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>	



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 repas assis original, gourmand & convivial

Nous proposons différents forfaits incluant un ensemble de prestations .

Toutes les formules comprennent :

- **Matériel de réception** ( vin d'honneur + repas assis)
- **Personnel de service** amplitude de 15h00 à 0h00 ( ensuite heure supplémentaire)

## Devis estimatif basé sur 80 adultes – Hors boissons

<b>Formule 1</b>	<b>Formule 2</b>	<b>Formule 3</b>	<b>Formule 4</b>
Vin d'honneur 8 pièces /pers	Vin d'honneur 8 pièces/pers	Vin d'honneur + Atelier culinaire	Vin d'honneur + Atelier culinaire
Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud	Plat chaud
Matériel	Plateau de Fromage (3)	Matériel	Plateau de Fromage ( 3)
Personnel	Dessert Pièce Montée	Personnel	Dessert Pièce Montée
	Matériel		Matériel
	Personnel		Personnel
<b>Prix par personne</b>	<b>Prix par personne</b>	<b>Prix par personne</b>	<b>Prix par personne</b>
56,30 € HT	68,25 € HT	63,30 € HT	75,25 € HT
<b>61,93 € TTC</b>	<b>75,08 € TTC</b>	<b>69,63 € TTC</b>	<b>82,78 € TTC</b>

**Si vous le souhaitez 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](mailto:info@besoinduntraiteur.com)**



Originalité & Cuisine du Monde

# BESOIND'UNTRAITEUR



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

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

## 1<sup>er</sup> Offre - Vin d'Honneur cocktail d'ici & d'ailleurs

Pour le vin d'honneur un assortiment de pièces salées froides & chaudes °°°

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

Brochettes de melon & pastèque

Brochettes de tomate & fêta

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

Rösti pommes de terre & crème d'épinards

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

°°° 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*

*Émincé 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*

## Menu Repas assis

Les convives sont servis à table ( 1 maître d'hôtel pour 30 convives)

Si vous souhaitez un service de grande qualité nous vous recommandons 1 maître d'hôtel pour 20 convives

**Un plat supplémentaire :** Prix par personne :12,00 € HT **13,20 € TTC**

### Une Entrée à choisir

**Florilège de Gambas poêlés ail & thym**

Sur un lit de Jeunes pousses ,petites tomates , huile de sésame

**Foie Gras Maison**

Et sa salade à l'huile de noix

**Millefeuille d'Aubergines alla ricotta**

Aubergines tranchées, poêlées à l'italiennes & superposées, nappées d'une couche de ricotta

**Saumon poché à la crème d'épices**

Sur un lit de jeunes pousse à l'huile de noix

**Assiette Fraîcheur**

Salade composée, pastèque ,melon, olives noires, julienne de légumes, jeunes pousses, vinaigrette à l'huile d'olives

**Rouleaux de Printemps**

Jeunes pousses et julienne de légumes sauce soja, bouquet de menthe fraîche

### 1 Plat à choisir cuisine gourmande

**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 Thai**

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



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*

## Carte cuisine végétarienne un plat à choisir

**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*

## Fromage

*En option ou intégré au menu*

## Dessert

*En option ou intégré au menu*





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 15h00 à 0h00 ( durée 9 heures)

- **1 Responsable de réception +1 Maître d'hôtel pour 30 convives avec cuisinier**
- Salaires et charges comprises, Service à table & débarrassage
- (Ensuite heures supplémentaires de nuit à régler sur place si il y a lieu)
- Si vous souhaitez un service de grande qualité nous vous recommandons 1 maître d'hôtel pour 20 convives

Personnel	Nombre	Montant HT	Montant Total HT	Montant Total TTC
Responsable	1	374,00 €		
Maître d'hôtel	1	315,00 €		
Heure sup jour HT		35,00 € /heure		
Heure sup nuit HT	A partir de 0h00	39,00€/heure		

## Matériel complet pour la réception

Buffet & tables nappées, mise en place couverts, verrerie, vaisselle ,serviettes ,boissons

### Cocktail vin d'honneur matériel & verrerie

- 1 verre à pied,1 verre haut tumbler,1flûte champagne
- Buffet rectangulaire nappé en tissu blanc
- Plateau de présentation , rehausseur de plat
- Serviette cocktail en tissu non tissé blanc

### Matériel & verrerie sur table

- 2 Grandes assiettes porcelaine blanche entrée & plat
- 2 petites assiettes porcelaine blanche fromage et dessert
- 2 fourchettes,2 couteaux inox lourd entrée & plat
- 1 fourchette,1couteau pour le fromage
- 1 cuillère à dessert
- Nappage tables rondes et serviettes en tissu

### Verrerie sur table

- 1 grand verre à Eau,1 verre à vin blanc,1verre à vin rouge

### Matériel de cuisine adapté à la prestation

- Etuve électrique, four et tout le matériel nécessaire à la réception

Prix par personne – 10,00 € HT **11,00 € TTC**

### Matériel supplémentaire en Option

Flûte champagne supplémentaire -

Verre supplémentaire -

Tasse & sous -tasse porcelaine, petite cuillère -

Tente barnum 3mx3m -

0,70 € HT l'unité **0,77 € TTC**

0,60 € HT l'unité **0,66 € TTC**

1,71 € 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*

## Une carte pour personnaliser 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

### 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 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 spacì 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.com](http://www.besoinduntraiteur.com)

1,71 € HT l'unité **1,88 € TTC**

80 € HT **88 € 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

## 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>	€



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*

*Nous vous remercions de votre confiance*

## 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 parties 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-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