

Bons plans pour bâtir sa réception

Cocktail, Buffet, Plats, Menu

Délai minimum pour commander 3 jours ouvrables

Nous vous offrons la possibilité de bâtir votre réception à la carte en toute liberté selon vos choix personnels, sans contrainte, tout est proposé, rien n'est imposé. Nous restons à votre disposition pour vous conseiller

- **Pièces cocktail** page 2
- **Corbeille de crudités** page 2
- **Pokebowl et Snacking** page 3/4
- **Planche de charcuterie** page 4
- **Planche mixte charcuterie/fromage** page 4
- **Planche de la Mer** page 4
- **Coffret océan** page 4
- **Bar à salades** page 5
- **Plats pour buffet à réchauffer** page 6
- **Traiteur plats uniques** page 6/7
(tajines, couscous, paella, choucroute de la mer)
- **Composer son menu (entrée /plat)** page 8
- **Carte des fromages** page 9
- **Choisir son dessert** page 9
- **Brochettes de fruits** page 9
- **Matériel jetable** page 10
biodégradable et responsable
- **Personnel en extra** page 10
- **Carte des Boissons** page 11/12
Eaux minérales, sodas, jus de fruits, cidre, vins,
cocktail en bidon de 5 litres, vin pétillant, champagnes
- **Bière à la pression (avec barman & bar à bière)**
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Pour nous contacter : 06.30.29.76.87

Mail : info@besoinduntraiteur.com

Minimum de commande - 250 € HT 275 € TTC

Délai minimum pour commander 3 jours ouvrables

Bdt

besoinduntraiteur
saveurs originales d'ici & d'ailleurs

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

Les prix indiqués sont susceptibles d'évoluer en fonction d'une conjoncture économique défavorable

Cocktail Buzz

Assortiment de pièces cocktail salées

Conditionnement, livraison sur plateau jetable prêt à l'emploi

Fraîcheur, traçabilité & qualité, les produits livrés sont à conserver par vos soins dans un espace frais entre 2 et 4° et consommés dans les cinq heures qui suivent la livraison.



Brochettes de tomate & féta
Gaufre salée chiffonnade de Saumon fumé & pesto
Roulé de comté
Club navette aux légumes
Mini chèvre bille de griotte
Pique framboise, menthe, magret de canard

8 pièces par pers.	10,40 € HT	11,44 € TTC
10 pièces par pers	13,00 € HT	14,30 € TTC

*** Des modifications peuvent intervenir dans la composition des pièces cocktail en cours de saison pour des motifs d'approvisionnement

Corbeille de crudités

Assortiment légumes croquants et sauces
Bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise
1kg - prix – 28,00 € HT **30,80 € TTC**
500 gr - prix – 14,00 € HT **15,40 € TTC**

Street Food - Pokebowl - Snacking

Pain de campagne rillettes volaille à l'ancienne (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Focaccia mozzarella, origan, basilic & antipasti (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Pain aux noix rillettes canard au miel & orange et mesclun (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Foie gras de canard maison sur toast (35gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 28,00 € HT **30,80 € TTC**

Pokebowl mousseline de poisson pesto & céréale (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl été (50gr)

Melon, pastèque, kiwi, salade, jus de citron

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl verte (50gr)

Quinoa, avocat, mangue, gingembre, saumon, citron, épices, soja

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl spring (50gr)

Riz complet, filet de saumon, julienne de carottes, concombre, sauce soya

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl asia (50gr)

Chou rouge, pois mange tout, crevettes, concombre, soja, sauces & épices

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Wrap végétarien (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 16,80 € HT **18,48 € TTC**

Wrap mozzarella, tomates, basilic frais (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Brick de volaille au poire (50 gr) (peut être réchauffé)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**



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

Planche de charcuterie

Normande artisanale

Plateau de 500 gr pour 10 personnes
 Prix – 16,00 € HT **17,60 € TTC**

Italienne « dolce Vita »

chiffonnade de jambon de Parme, coppa, pancetta, mortadelle
 Plateau de 500 gr pour 10 personnes
 Prix – 29,00 € HT **31,90 € TTC**

Ibérique

chiffonnade de chorizo piquant, lomo, chorizo doux, jambon serrano
 Plateau de 500 gr pour 10 personnes
 Prix – 29,00 € HT **31,90 € TTC**

Planche de charcuterie / fromage

Normande artisanale & fromage

Plateau de 500 gr pour 10 personnes
 Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Planche de la mer

Plateau de saumon fumé macéré au citron vert & aneth

Plateau de 500 gr pour 10 personnes
 Prix – 21,00 € HT **23,10 € TTC**

Coffret océan

Plateau de 800 gr pour 10 personnes
 Saumon fumé au citron vert
 Mousseline de poisson au pesto
 Gambas
 Prix – 52,80 € HT **58,08 € TTC**

Bar à Salades

Vous pouvez choisir 2 salades de 15 à 29 pers

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

Vous pouvez choisir 4 salades à partir de 30 pers à 39 pers

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

Vous pouvez choisir 5 salades à partir de 40 pers

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

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

Quinoa & Légumes

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

Carotte râpée au cumin & coriandre

Carottes râpées au cumin, coriandre, paprika dans l'huile d'olive

Salatasi Istanbul

Tomates & concombres coupés en dés, piment vert, piment rouge, citron, menthe fraîche, persil, huile d'olive

Salade crêtoise

Tomates, feta, olives noires, basilic, huile d'olive

Club

Laitue iceberg, œuf dur, tomates cerises, maïs, vinaigrette maison

Légumes, mozzarella & cacahuètes pilés

Salade, tomate fraîche, mozzarella, basilic, sauce aux cacahuètes

Piémontaise tradition

Tomate, pomme de terre, œuf dur, cornichons

Pâtes aux légumes

Penne, tomates cerise, salade, pignons de pin, vinaigrette à l'italienne

Salade composée au roquefort

Salade composée, tomate, roquefort, ciboulette, vinaigrette maison

Antipasti

Jeunes pousses, légumes grillés à l'italienne marinés dans l'ail, l'origan, le basilic, l'huile d'olive, poivrons, courgettes, aubergines

Romanella

Roquette, tomate fraîche, tomate séchée, provolone, pignons de pin, vinaigrette à l'italienne

Salade au thon

Salade verte, au thon, câpres, origan, amandes effilées, huile d'olive, pesto



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

Plats recommandés pour Buffet

Conditionnement dans plats prêts à l'emploi
 180 gr par personne + garniture 130 gr

Rôti de Bœuf au Pesto

Emincé de poulet aux épices & citron vert

Filet de limande & son coulis de tomate

Aiguillette de dinde sauce aux champignons

Emincé de Bœuf façon Thaï (60gr)

Pavé de merlu crème orange & citron vert

Brochette de volaille aux épices & citron vert

Filet de saumon sauvage ,crème de beurre blanc

Accompagnement pour tous les plats

Riz blanc et flan et concassée de légumes du soleil

<i>Prix par personne</i>	<i>9,90 € HT</i>	10,89 € TTC
<i>Minimum commande 15 plats</i>	<i>Dans chaque catégorie</i>	

Traiteur plats uniques

Conditionnement dans plats prêts à l'emploi
 300 gr par personne

Tajine « healthy » aux légumes parfumés aux épices

Carottes, navets, courgettes, tomates, poivrons dans une cuisson lente aux différents épices

<i>Prix par personne</i>	<i>8,90 € HT</i>	9,79 € TTC
<i>Minimum commande 15 plats</i>	<i>Dans chaque catégorie</i>	

Tajine légumes & poulet aux épices

Cuisson lente des légumes et du poulet aux différents épices

<i>Prix par personne</i>	<i>9,90 € HT</i>	10,89TTC
<i>Minimum commande 15 plats</i>	<i>Dans chaque catégorie</i>	



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

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

Tajine aux légumes & poisson aux épices

Cuisson lente des légumes avec différents poissons et crevettes aux épices

<i>Prix par personne</i>	<i>11,70 € HT</i>	12,87 TTC
<i>Minimum commande 15 plats</i>	<i>Dans chaque catégorie</i>	

Couscous poulet & merguez

Délicieux bouillon & semoule

<i>Prix par personne</i>	<i>9,90 € HT</i>	10,89 TTC
<i>Minimum commande 15 plats</i>	<i>Dans chaque catégorie</i>	

Couscous poulet ,agneau & merguez

Délicieux bouillon & semoule, pruneaux ,raisins secs

<i>Prix par personne</i>	<i>11,70€ HT</i>	12,87 TTC
<i>Minimum commande 15 plats</i>	<i>Dans chaque catégorie</i>	

Couscous brochettes -poulet – bœuf - agneau

Délicieux bouillon & semoule avec brochettes

<i>Prix par personne</i>	<i>11,70 € HT</i>	12,87 TTC
<i>Minimum commande 15 plats</i>	<i>Dans chaque catégorie</i>	

Paella Valencia

Riz safrané, petits pois, poivrons grillés, poulet, moules, gambas, chorizo doux, chorizo fort

<i>Prix par personne</i>	<i>11,70€ HT</i>	12,87 TTC
<i>Minimum commande 15 plats</i>	<i>Dans chaque catégorie</i>	

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

Pour composer son menu en toute liberté

Les Entrées

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

Prix par personne	7,00 € HT	7,70 € TTC
Minimum commande 15 plats	Dans chaque catégorie	

Les Plats Premium

180 gr par personne + garniture 130 gr

Wellington de poisson sauce estragon et pistache (feuilleté)

Riz blanc et flan et concassée de légumes du soleil

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

Où

Pavé de Bœuf à l'italienne

Risotto aux oignons rouges

Où

Fricassée de volaille sauce onctueuse au cidre

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

Prix par personne	11,90 € HT	13,09 € TTC
Minimum commande 15 plats	Dans chaque catégorie	Dans la limite de deux plats

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

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

Carte des fromages

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

Buffet Dessert maison assortiment mini pièces sucrées par personne

Panna cotta blanche avec fruits rouges

Tiramisu

Chocolat mi-cuit,

Tarte fine de saison

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

4 pièces Prix par personne 5,20 € HT **5,72 € TTC**

Brochettes de fruits

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

Plateau de 40 pièces

Prix forfaitaire : 52,00 € HT **57,20 € TTC**

Bdt

besoin du traiteur
saveurs originales d'ici & d'ailleurs

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

Matériel jetable et responsable



Kit couvert en bois (fourchette, couteau, cuillère,)

Prix à l'unité 1,00 € HT **1,20 € TTC**

Kit de couvert réutilisable en acier inoxydable (fourchette, couteau, cuillère,)

Prix à l'unité 1,60 € HT **1,92 € TTC**

Verre à pied 27 cl en verre trempé

Lot de 6 verres

Prix du lot 3,60 € HT **4,32 € TTC**

Lot de 6 flûtes en verre

Prix du lot 9,00 € HT **10,80 € TTC**

Gobelet pour froid ou chaud

Paquet de 10 gobelets 1,50 € HT **1,80 € TTC**

Gobelet 10 cl chaud pour le café

Paquet de 10 gobelets 1,50 € HT **1,80 € TTC**

Serviette blanche ouatée

Paquet de 100 4,00 € HT **4,80 € TTC**

Assiettes en pulpe végétale

Paquet de 50 assiettes (16 cm)

Prix du paquet 8,50 € HT **10,20 € TTC**

Assiettes en pulpe végétale

Paquet de 50 assiettes (20 cm)

Prix du paquet 13,90 € HT **16,68 € TTC**

Personnel en extra

Vous souhaitez ajouter du personnel de service pour la réception (boissons, service)

Vacation horaire 35 € HT / heure **38,50 € TTC**

Durée minimum de vacation 7 heures soit – 245,00 € HT **269,50 € TTC**

Bdt

besoinduntraiteur
saveurs originales d'ici & d'ailleurs

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

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

Eaux minérales & Jus de fruits Premium

Prix bouteille

Cristalline 1,5 l

Vittel 1 l

Perrier fines bulles 1 l

San Pellegrino 1 l

Jus d'orange 1 l

Jus de Pamplemousse 1 l

Jus de Pomme 1 l

Prix bouteille - 1,50 € HT 1,65 € TTC

Prix bouteille - 2,00 € HT 3,17 € TTC

Prix bouteille - 1,50 € HT 1,58 € TTC

Prix bouteille - 2,50 € HT 2,64 € TTC

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

Sodas

Coca cola 1,25 l

Coca cola zéro 1,25 l

Schweppes tonic 1,50 l

Prix bouteille - 3,00 € HT 3,17 € TTC

Prix bouteille - 3,00 € HT 3,17 € TTC

Prix bouteille - 4,00 € HT 4,40 € TTC

Cocktail vendu au litre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Sangria maison

Prix bidon 5 litres : 45 € HT 54 € TTC

Punch Maison Casa Verde (couleur verte)

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

Prix bidon 5 litres : 60 € HT 72 € TTC

Soupe champenoise maison au crément

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

Prix bidon 5 litres : 80 € HT 96 € TTC

Bar à Bière

Bière pression tirage 1 bec, bière d'Abbaye

Base consommation recommandée équivalent à 3 fois 25 cl par pers

Prix Barman tirage de la bière forfait 7 heures : 245 € HT

1 fût de 30 Litres (environ 40 personnes) - Prix fût – 190,00 € HT

Tout fût entamé sera facturé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Bdt

besoinduntraiteur
saveurs originales d'ici & d'ailleurs

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

Cidre normand

Cidre Brut 75cl -

Prix bouteille - 3,50 € HT 4,20 € TTC

Vins blancs

Muscadet 75cl -
Chardonnay 75 cl

Prix bouteille - 9,00 € HT 10,80 € TTC

Prix bouteille - 9,00 € HT 10,80 € TTC

Vins rosés

Rosé du Languedoc 75cl -
Côtes de Provence 75 cl

Prix bouteille - 9,00 € HT 10,80 € TTC

Prix bouteille - 15,00 € HT 18,00 € TTC

Vins rouges

Bordeaux 75cl -
Lubéron AOC 75 cl

Prix bouteille - 12,00 € HT 14,40€ TTC

Prix bouteille - 9,00 € HT 10,80 € TTC

Vin pétillant

Vin pétillant de qualité 75cl -

Prix bouteille - 10,50 € HT 12,60€ TTC

Champagnes

Champagne brut maison 75cl -
Champagne brut supérieur 75cl -

Prix bouteille - 20,00 € HT 24,00€ TTC

Prix bouteille - 30,00 € HT 36,00€ TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

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

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 modifiés 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 particuliers versement d'un acompte de 40% au moment de la commande, règlement du solde le jour de la réception avant 20h00 ou au moment de la livraison.

Pour les entreprises versement d'un acompte de 40% au moment de la commande, règlement du solde à réception de facture.

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