



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

Ajouter des prestations à votre formule Plat unique

# Carte plat unique à télécharger

Contient 8 pages

## Plat unique à réchauffer en livraison

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

**En option un cuisinier et matériel pour chauffer jusqu'à 80 personnes vacation 7heures**  
- 390 € HT 429 € TTC

### Tajine « healthy » aux légumes parfumés aux épices

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

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

### Tajine légumes & poulet aux épices

Cuisson lente des légumes et du poulet aux différents épices

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

### Tajine aux légumes & poisson aux épices

Cuisson lente des légumes avec différents poissons et crevettes aux épices

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

### Couscous poulet & merguez

Délicieux bouillon & semoule

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

### Couscous poulet , agneau & merguez

Délicieux bouillon & semoule, pruneaux , raisins secs

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

### Couscous brochettes -poulet – bœuf - agneau

Délicieux bouillon & semoule avec brochettes

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

### Paella Valencia

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

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

## Ajouter des prestations à votre formule

### Cocktail Buzz

#### Assortiment de pièces 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

### Snacking

#### 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**

#### Tartinettes 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**

# 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*

**Foie gras de canard maison sur toast (35gr)** (pénurie)  
**Assortiment de 6 pièces**  
Prix – 28,00 € HT **30,80 € TTC**

**Poke bowl frais** (50gr)  
Melon, pastèque, kiwi, salade, jus de citron  
**Assortiment de 6 pièces**  
Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

**Poke bowl Verde** (50gr)  
Quinoa,, avocat ,mangue, gingembre, truite, citron, épices, soja  
**Assortiment de 6 pièces**  
Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

**Poke bowl china** (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**

## Carte des fromages

**Roue de Brie de Meaux & salade**  
Prix – 1,92 € HT **2,12 € 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**



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

## 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**

## Forfait matériel jetable et responsable

Kit couvert en bois ( fourchette, couteau, cuillère,)  
 Verre à pied 27 cl en verre trempé  
 Gobelet pour froid ou chaud  
 Touillette en bois  
 Serviette blanche ouatée  
 Assiettes en pulpe végétale  
 Prix par personne 3,30 € HT **3,63€ TTCF**

## Forfait vaisselle, couverts, verrerie, Uniquement avec du personnel

Four pour réchauffer  
 Assortiment de 3 verres  
 2 grandes assiettes  
 1 assiette dessert  
 1 petite cuillère  
 1 fourchette/1couteau inox  
 Serviette jetable non tissé

Prix par personne -5,00 € HT **5,50 €**

## Personnel en extra

Vous souhaitez ajouter du personnel de service pour la réception ( boissons, service )  
 Vacation horaire 35 € HT / heure **38,50 € TTC**

## Mange debout

Mobilier mange debout nappé ( 1 mange debout pour 10/15 personnes)  
 Prix par personne 16,50 € HT **19,80 € TTC**

# Bdt

**besoinduntraiteur**  
*savours 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*

## 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

Prix bouteille - 1,50 € HT 1,65 € TTC

Vittel 1 l

Prix bouteille - 2,00 € HT 3,17 € TTC

Perrier fines bulles 1 l

Prix bouteille - 1,50 € HT 1,58 € TTC

San Pellegrino 1 l

Prix bouteille - 2,50 € HT 2,64 € TTC

Jus d'orange 1 l

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

Jus de Pamplemousse 1 l

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

Jus de Pomme 1 l

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

### Sodas

Coca cola 1,25 l

Prix bouteille - 3,00 € HT 3,17 € TTC

Coca cola zéro 1,25 l

Prix bouteille - 3,00 € HT 3,17 € TTC

Schweppes tonic 1,50 l

Prix bouteille - 4,00 € HT 4,40 € TTC

### Forfait Boissons eaux minérales et softs

(uniquement avec personnel)

Jus d'orange, jus de pommes, jus de pamplemousse

Eaux minérales plates & gazeuses

Prix par personne -3,00 € HT **3,30 € TTC**

### Forfait Boissons vin du terroir

(uniquement avec personnel)

*Sélection vin rouge, vin rosé*

Prix par personne -4,95 € HT **5,45 €**

### Punch cocktail vendu au litre

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

**Sangria maison**

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

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

**Soupe champenoise maison au crément**

crément, coïntreau, sucre de canne jus de citron vert) citron

Prix bidon 5 litres : 45 € HT **54 € TTC**

Prix bidon 5 litres : 60 € HT **72 € TT**

Prix bidon 5 litres : 80 € HT **96 € T**



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

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

## 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

CGV



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-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