



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

Formules de Buffet à télécharger

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

A partir de 20 personnes livraison Rouen & Périphérie

Les tarifs sont établis sur les conditions actuellement en vigueur & peuvent évoluer selon la conjoncture

Service Commercial

Tél : 06 30 29 76 87

info@besoindutraiteur.com

Vous trouverez sur cette plaquette nos formules buffet ainsi que tous nos services en option

Buffet Tendance

Viandes & poissons sont émincés pour faciliter la dégustation debout

Snacking + plat +salades + fromage +pain + desserts

Snacking entrée

Rillettes de poisson océane sur pain de campagne

Poke bowl crudités (concombre, carottes râpées, citron)

Plats

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Viandes & poissons sont émincés pour faciliter la dégustation

180 gr par personne

Emincé de Rôti de Bœuf au Pesto (60 gr)

Emincé de poulet aux épices & citron vert (60gr)

Poisson du marché effeuillé & son coulis de tomate (60gr)

Salades

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

Quinoa & Légumes

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

Légumes ,mozzarella & cacahuètes pilés

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

Fromage

Brie (50 gr)

Pain

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes

Tiramisu pâtissier

Pommes au four

Mousse au chocolat

Tarte fine de saison

Prix par personne

16,99 € HT 18,69 € TTC

Buffet Convivial

A partir de 15/20 personnes livraison Rouen & Périphérie

Viandes & poissons sont émincés pour faciliter la dégustation debout

Snacking + plat +salades + fromage +pain + desserts

Snacking entrée

Wrap mozzarella, tomates, basilic frais

Poke bowl

Mousseline de poisson pesto & céréale

Poke bowl été

Melon, pastèque, kiwi , salade, jus de citron

Plats

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

180 gr par personne

Emincé de Bœuf façon Thai (60gr)

Brochette de volaille aux épices & citron (60 gr)

Pavé de merlu crème orange & citron vert (60 gr)

Salades

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

Pâtes aux légumes

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

Piémontaise tradition

Tomate, pomme de terre, œuf dur, cornichons

Fromage

Brie (50 gr)

Pain

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes

Tiramisu pâtissier

Panacotta aux fruits rouges

Mousse au chocolat

Tarte fine de saison

Prix par personne

18,99 € HT 20,98 € TTC

Buffet entre tous

A partir de 15/20 personnes livraison Rouen & Périphérie

Viandes & poissons sont émincés pour faciliter la dégustation debout

salades – planche de charcuterie/fromage + pain + desserts

Assortiment de 4 Salades

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

Carotte râpée au cumin & coriandre

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

Club

Mesclun, œuf dur, tomates cerises, maïs, vinaigrette

Légumes, mozzarella & cacahuètes pilés

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

Salatasi Istanbul

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

Planche de charcuterie/fromage

Assortiment de charcuterie de qualité & fromage

Pain

Plats

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

180 gr par personne

Emincé aiguillette de dinde sauce aux champignons (60 gr)

Emincé Rôti de Bœuf au Pesto (60gr)

Filet de limande & son coulis de tomate (60gr)

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes

Tiramisu pâtissier

Crème brûlée à la normande

Mi-cuit chocolat

Tarte des îles

Prix par personne

20,60 € HT 222,66 € TTC

Buffet en même temps

A partir de 15/20 personnes livraison Rouen & Périphérie

Viandes & poissons sont émincés pour faciliter la dégustation debout

Snacking entrée + Planche de la mer + plat + salades + fromage + pain + desserts

Snacking entrée

Brick de volaille aux poires

Poke bowl ceviche de lieu aux agrumes

Wrap végétarien

Planche de la mer

Plateau de truite fumé macéré au citron vert & aneth

Plats

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

180 gr par personne

Emincé Rôti de Bœuf au Pesto (60gr)

Filet de limande & son coulis de tomate (60gr)

Brochette de volaille aux épices & citron (60 gr)

Salades

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

Légumes ,mozzarella & cacahuètes pilés

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

Piémontaise tradition

Tomate, pomme de terre, œuf dur, cornichons

Fromage

Brie (50 gr)

Pain

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes

Tiramisu pâtissier

Crème brûlée à la normande

Mi-cuit chocolat

Tarte des îles

Prix par personne

22,45 € HT 24,70 € TTC

Buffet Végétarien

A partir de 20 personnes livraison Rouen & Périphérie
Snacking + plat +salades + fromage +pain + desserts

Snacking entrée

Pokebowl bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise
Pokebowl ceviche de lieu aux agrumes
Pokebowl lentilles vinaigrette en timbale

Plats

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi
180 gr par personne

Pavé de merlu crème orange & citron vert (60 gr)

Pain de viande végétarien (60 gr)
Composition : petits pois, oeuf, oignons, grains de pavot, chapelure

Brochette de volaille aux épices & citron vert (60gr)

Salades

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

Pâtes aux légumes

Farfalles ,tomates cerise, salade, pignons de pin, vinaigrette moutardée à l'huile d'olive,

Carottes au cumin & coriandre

Emincé de carottes marinées au cumin, coriandre, paprika dans l'huile 'olive

Fromage

Brie (50 gr)

Pain

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes

Tiramisu pâtissier

Crème brûlée à la normande

Mousse au chocolat

Tarte des îles

Prix par personne

22,45 € HT 24,70 € TTC

Bar à Salades

Vous pouvez modifier les salades dans chaque buffet

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 italienne au thon & amandes effilées

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

Composition sur mesure ..pour ajouter des prestations à votre formule buffet.

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

Snacking Street Food

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**

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

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

Pain de campagne rilette 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 rilette canard au miel & orange et mesclun (50gr) (non disponible)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Foie gras de canard maison sur toast (35gr) (non disponible)

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 (50gr)

Melon, pastèque, kiwi, salade, jus de citron

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl (50gr)

Quinoa,, avocat ,mangue, gingembre, truite fumée, citron, épices ,soja

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl (50gr)

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

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl (50gr)

Avocat ,mangue, petits oignons, mâche, sauces & épices

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Bouddha bowl (50gr)

Boulgour ,radis, fèves de soja, mangue ,graines de courge, oignon

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**

Planche de charcuterie

Assortiment de charcuterie de qualité

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

Planche de charcuterie et fromage

Assortiment de charcuterie de qualité & fromage

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

Planche de charcuterie italienne

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

Planche de charcuterie ibérique

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

Planche de la mer

Plateau de saumon fumé macéré au citron vert & aneth (pas disponible)

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**

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**

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**

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**



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

Forfait vaisselle, couverts, verrerie

Uniquement avec personnel

Assortiment de 3 verres
 2 grandes assiettes
 1 assiette dessert
 1 petite cuillère
 1 fourchette/1couteau inox
 Serviette jetable non tissé
 Plat à réchauffer & buffet **nappé**

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

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 6 heures soit – 210,00 € HT **252 € 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

Eaux minérales et 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**

Forfait Boissons eaux minérales et softs

Jus d'orange, jus de pommes, jus de pamplemousse
 Eaux minérales plates & gazeuses

Uniquement avec personnel

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

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

Forfait vins Rouge/Rosé

Sélection de vins du terroir rouge & rosé

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

Cocktail et Punch vendu au litre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération
Moyenne deux verre de 15 cl par personne soit 5 litres – 16 personnes

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

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**



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

Vin pétillant

Vin pétillant de qualité 75cl -

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

Champagnes

Champagne brut maison 75cl -

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

Champagne brut supérieur 75cl -

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 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 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 - Juridiction

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