

Ajouter des prestations à votre formule barbecue

Devis barbecue établi le 10/06/2022 16:05	
Validité du Devis	
Nom	
La Carte des Barbecues	
Le Présent devis contient 16 pages	
Adresse personnelle	
Ville	
Code postal	
Tél	
Mail	
Nombre de convive	
Date événement	
Heure arrivée personnel	
Timing de la réception	
Lieu de réception	
Privé / <input type="checkbox"/> / Salle / <input type="checkbox"/>	
Ville	
Code postal	

Bonjour merci de votre demande de devis.
veuillez trouver ci-inclus nos prestations **Buffet Barbecue** .

Nous vous proposons le choix entre deux formules
Vous trouverez également nos différentes options pour personnaliser votre
réception si vous le souhaitez N'hésitez pas à nous contacter .

En espérant pouvoir satisfaire votre attente, nous restons à votre disposition
Bien cordialement à vous.

Jean-Yves Raoult

Service Commercial

Tél : 06 30 29 76 87

info@besoinduntraiteur.com



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

Notre offre de Base comprend

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes
 Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)
 Service au buffet , les convives viennent se servir

Top Sympa

Assortiment de brochettes, saucisses, merguez

Le Chef Barbecue assure la cuisson de :
 300 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 40 personnes
Service uniquement au buffet sans débarrassage.

Matériel fourni
 Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

Toutes les viandes proposées sont au menu

Brochette de Bœuf aux poivrons multicolores
 Brochette de Dinde au bacon et pruneaux
 Brochette de Poulet à l'ananas & oignons
 Saucisses de campagne
 Merguez

Accompagnement
 Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
 Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

La Prestation comprend :
 Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes
 Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)
 Service au buffet , les convives viennent se servir

La prestation ne comprend pas :
 Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage
 Personnel de service
 Boissons
 Tables
 Chaises

Prix par personne		
A partir de 30 à 59 personnes	18,20 € HT	20,02 € TTC
A partir de 60 à 99 personnes	17,29 € HT	19,02 € TTC
A partir de 100 personnes	16,38 € HT	18,02 € TTC



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

Cochon rôtissoire

Cochon entier cuit à la braise durée moyenne 5 heures à partir de 45 personnes

Le Chef Barbecue assure la cuisson de :

350 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 45 personnes

Service uniquement au buffet sans débarrassage.

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

Accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

La Prestation comprend :

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes

Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)

Service au buffet , les convives viennent se servir

La prestation ne comprend pas :

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

Prix par personne

A partir de 45 à 79 personnes	15,74 € HT	17,32 € TTC
A partir de 80 personnes	14,96 € HT	16,46 € TTC



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

Rodizio Brésil

Une tradition de la Pampa brésilienne dégustation de viandes rôties sur des broches

Le Chef Barbecue assure la cuisson de :

300 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 40 personnes

Service uniquement au buffet sans débarrassage.

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

L'ensemble des viandes proposées

- Cœur de rumsteak, Aiguillettes de rumsteak
- Gigot d'Agneau, Saucisses aux herbes ,filet de poulet
-

Accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
 Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

La Prestation comprend :

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes
 Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)
 (Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets)
 Service au buffet , les convives viennent se servir

La prestation ne comprend pas :

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage
 Personnel de service
 Boissons
 Tables
 Chaises

Prix par personne	
A partir de 40 à 69 personnes	
21,39 € HT	23,52 € TTC
A partir de 70 personnes	
19,20 € HT	21,12 € TTC



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

Top Chic

Côte de bœuf à l'os, entrecôte, brochette de gambas, saucisses de campagne

Le Chef Barbecue assure la cuisson de :

300 gr de viande par personne + accompagnement à partir de 40 personnes

Service uniquement au buffet sans débarrassage

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

Toutes les viandes proposées sont au menu

Côte de Bœuf à l'os

Brochette de Gambas et ananas marinée aux épices noix de coco & citronnelle

Saucisses de campagne

Accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

La Prestation comprend :

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes

Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)

Service au buffet, les convives viennent se servir

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie, serviettes, nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

Prix par personne

A partir de 40 à 69 personnes

29,70 € HT

32,67 € TTC

A partir de 70 personnes

27,50 € HT

30,25 € TTC



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

Méchoui

Méchoui d'Agneau rôti à la broche

Le Chef Barbecue assure la cuisson de :

Un Agneau entre 15/20 kg pour environ 40/50 personnes

Vacation 9 heures (6 heures mise en place & cuisson, 2 heures de service, 1 heure de rangement

Service uniquement au buffet sans débarrassage.

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets

Accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, Harissa

La Prestation comprend :

Chef Barbecue assurant la cuisson des viandes

Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)

Service au buffet , les convives viennent se servir

La prestation ne comprend pas :

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

Prix par personne base 40/100 personnes :

30,69 € HT

33,76 € TTC

Ajouter des prestations à votre formule barbecue

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**

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**

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

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

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Foie gras de canard maison sur toast (35gr) (pénurie)

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 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,poisson fumé,citron,épices,soja

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl japan (50gr)

Riz à sushi,filet de saumon, julienne de carottes,concombre,sauce soya

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**

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

Bar à Salades

Conditionnement en saladiers transparents - 200 gr par personne

Vous pouvez choisir 4 salades à partir de 30 pers

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

Vous pouvez choisir 5 salades à partir de 50 pers

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

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

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

Planche de charcuterie

Assortiment charcuterie

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 mixte charcuterie et fromage

Charcuterie et 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 (pas disponible)

Plateau de 500 gr pour 10 personnes
Prix – 25,00 € HT **27,50 € 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**

Choisir son fromage

Accompagnement beurre et pain de campagne

Roue de Brie de Meaux & salade

Prix – 1,75 € HT **1,92 € TTC**

Assiette de trois fromages affinés de Normandie & salade ^{oo} (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**

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

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

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

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

Brochette 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 € TTC

Forfait vaisselle, couverts, verrerie,

Uniquement avec du personnel pour réception

Four pour réchauffer

Assortiment de 3 verres

2 grandes assiettes

1 assiette dessert

1 petite cuillère

1 fourchette/1 couteau inox

Serviette jetable non tissé

Prix par personne -5,00 € HT 5,50 €

Avec nappage classique blanc

Prix par personne -7,00 € HT 7,70 € 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

Mange debout

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

Personnel en extra

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

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**

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 €**

Forfait vins Rouge/Rosé (uniquement avec personnel)

Sélection de vins du terroir rouge & rosé

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

Café Machine Espresso (uniquement avec personnel)

200 cartouches – 160 € HT **176 € TTC**

Open bar Café (uniquement avec personnel)

servi en gobelets
Durée 2 heures

Prix par personne 1,40 € HT **1,54€ ttc**

Open bar Café, thé (uniquement avec personnel)

lait, infusion, citron servi en gobelets

Prix par personne 2,80 € HT **3,08 € ttc**

Bar à Bière avec barman

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 -

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

Chardonnay 75 cl

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

Vins rosés

Rosé du Languedoc 75cl -

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

Côtes de Provence 75 cl

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

Vins rouges

Bordeaux 75cl -

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

Lubéron AOC 75 cl

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 -

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

Champagne brut supérieur 75cl -

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



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

Récapitulatif du devis estimatif

DEVIS	NOM	Date Réception	Lieu	Modalités de paiement	Prestation
				Voir ci-inclus	

Qté	Réf /Produit	Description	Prix unitaire HT	Détail	Total de la ligne
					€
					€
					€
				Frais de déplacement en moyenne	80,00 €
				Sous-total	€
				TVA 10%	€
				TVA 20%	
				Total TTC	€
				1^{er} Acompte de 40 %	€



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

Pour valider votre commande

Ce devis concerne les produits & services nommés ci-dessus. :

- Devis à retourner signé par mail
- Un chèque d'acompte ou virement de 40 % à la signature du contrat **€ TTC**
- **Le solde le jour de la réception ou à réception de facture**
- Le nombre de convives définitif 3 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 »
- **Clause COVID** en cas d'annulation l'acompte reste acquis au traiteur pour une annulation intervenant moins d'un mois avant la réception

Les clients 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



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