



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

## Réception Mariage classique et Nouvelles tendances

Toutes nos offres en 2022/2023

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

Pour nous contacter

**Service Commercial**

**Tél : 06 30 29 76 87**

[info@besoindutraiteur.com](mailto:info@besoindutraiteur.com)

[Site mariage : https://www.besoindutraiteur.com/traiteur-mariage-rouen/](https://www.besoindutraiteur.com/traiteur-mariage-rouen/)

Bonjour aux futurs mariés

Nous proposons **plusieurs formules**  
 pour recevoir vos invités à partir de **60 personnes**

### Buffet Conviviale

Dans cette formule « **Buffet tout compris** »

Nous proposons un buffet debout comprenant :

Cocktail vin d'honneur + Snacking entrée + Bar à salades + trois plats + fromage + desserts

### Menu Classico

Dans cette formule « **repas assis tradition** » Avec Vin d'honneur, personnel, matériel

( animation culinaire, fromage, dessert, en option

### Menu Tendance

Dans cette formule « **tendance** »

pas d'entrée ,à la place un cocktail apéritif allongé + Plat servi à table

fromage & dessert en option

### Menu tendance Bio Verte

Dans cette formule « **healthy** »

pas d'entrée ,à la place un cocktail apéritif allongé + Plat servi à table

fromage & dessert en option

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

## Buffet Conviviale

Dans cette formule « **Buffet tout compris** » nous proposons un buffet debout comprenant :  
Un Cocktail vin d'honneur + un Snacking entrée + Bar à salades + trois plats + fromage + desserts  
A partir de 60 personnes - ( 1 maître d'hôtel pour 30 convives) possibilité également de service à table

### Cocktail vin d'honneur

Assortiment de quatre canapés cocktail par personne

### Snacking entrée

**Pokebowl** (50gr)

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

**Wrap**(50gr)

mozzarella,tomates,basilic frais

**Brick de volaille** (50 gr)

au poire

### Bar 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

#### Piémontaise tradition

Tomate, pomme de terre, œuf dur, cornichons

### Farandole de trois Plats

Assortiment de trois plats servis chaud au buffet  
180 gr par personne + garniture 130 gr

**Fondant de bœuf thym & vin rouge** ( 60 gr)

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

**Filet de saumon sauvage ,crème de beurre blanc**( 60gr)

Accompagnement

Riz au paprika & poêlée légumes du soleil

### Fromage

**Roue de Brie & salade**

### Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes

Tiramisu pâtissier

Assortiment de macarons

Mi-cuit chocolat

Fraisier

**Notre Forfait comprend :** (hors boissons)

- **Le buffet debout Mariage conviviale**
- **Le personnel de 17h00 à 0h00 ( 7heures)**
- **Service uniquement au buffet**
- **Le matériel** ( vaisselle porcelaine, verrerie,couvert,nappage du buffet)

Prix par personne – 45,16 € HT

**49,68 € TTC**

## Menu Classico

Dans cette formule classique « **repas assis** » nous proposons un cocktail vin d'honneur 8 pièces + entrée + plat chaud, avec personnel, matériel. Vous pouvez aussi ajouter « **atelier culinaire, plateau de fromage, dessert, boissons** »

.A partir de 60 personnes - ( 1 maître d'hôtel pour 30 convives + 1 cuisinier

### Cocktail vin d'honneur 8 pièces cocktail

Assortiment de 8 canapés cocktail par personne froides & chaudes

### Entrée à choisir

#### Florilège de Gambas poêlés ail & thym

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

Où

#### Foie Gras Maison

Et sa salade à l'huile de noix

Où

#### Millefeuille d'Aubergines alla ricotta

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

Où

#### Saumon poché à la crème d'épices

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

### Plats

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

Où

#### Curry de Gambas & lait de coco façon Thai

Gambas poêlées citronnelle, gingembre, curry, lait de coco, riz basmati au paprika

Où

#### Dos de cabillaud crème de pesto

Et son Duo de courgettes & aubergines

Où

#### Mijoté d'Agneau façon tajine

Et sa cohorte de légumes au coriandre & cumin, citron confit

Où

#### 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

### Fromage en option

Voir ci-inclus la carte des fromages dans composition sur mesure

### Buffet desserts

Vous pouvez amener votre dessert ou choisir dans composition sur mesure

#### Notre Forfait comprend : (hors boissons)

- **Cocktail vin d'honneur 8 pièces**
- **Une entrée à choisir**
- **Un plat à choisir**
- **Le personnel de 15h00 à 0h00 (9h)**
- **Service à table**
- **Le matériel** ( vaisselle porcelaine, verrerie, couvert, serviette, nappage table tissu)

Prix par personne – 57,30€ HT

**63,03 € TTC**

## Menu tendance

Dans cette formule « **tendance** » **pas d'entrée**, à la place un **cocktail apéritif allongé** comprenant :

- un assortiment de 4 pièces cocktail froides & chaudes, snacking entrée
- atelier d'animations culinaires où les chefs cuisinent en live devant les convives
- puis un plat chaud servi à table ( 1 maître d'hôtel pour 30 convives)

**Vous pouvez aussi ajouter** « **plateau de fromage**, **dessert**, **boissons** » voir composition sur mesure

A partir de 60 personnes

**Cocktail allongé durée 1h30 environ comprenant :**

### Cocktail vin d'honneur

Assortiment de 4 pièces salées froides & chaudes

#### Snacking entrée

**Poke bowl** (50gr)

Melon, pastèque, kiwi, salade, jus de citron

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

#### Planche de charcuterie

Assortiment charcuterie normande artisanale

**Pain aux noix** (50gr)

Rilette canard au miel & orange et mesclun

**Bouddha bowl** (50gr)

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

**Focaccia** (50gr)

Oignons rouges, mozzarella, basilic, tomates, olives, origan

**Wrap** (50gr)

Tomates, salade, basilic frais

#### Atelier animations culinaires

Pour partage & convivialité nos chefs cuisinent en live devant vos convives

#### Ceviche de lieu aux agrumes

Marinade de poisson cru cuit aux agrumes, ail, piment chili, brunoise d'oignons rouges, Coriandre fraîche, poivre, sel.

L'ensemble servi dans des petites cassolettes

#### Atelier Mexico

Tacos roulé et découpé servi dans une casserole

Emincé de Poulet, tomates, poivrons grillés, piment doux mexicain, oignons

Accompagnement : guacamole, piment

### 1 Plat à choisir

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 Thaï

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

#### Notre Forfait comprend : (hors boissons)

- Le cocktail allongé durée 1h30
- Choix d'un plat chaud
- Le personnel de 15h00 à 0h00 (9h)
- Service à table
- Le matériel (vaisselle porcelaine, verrerie, couvert, serviette & nappage table tissu)

Prix par personne – 58,60 € HT

**64,46 € TTC**

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

## Menu tendance Bio Verde

Dans cette formule « **healthy** » **pas d'entrée**, à la place un **cocktail apéritif allongé** comprenant :

- un assortiment de 4 pièces cocktail salées froide & chaudes, snacking entrée
- atelier d'animations culinaires où les chefs cuisinent en live devant les convives
- puis un plat chaud servi à table ( 1 maître d'hôtel pour 30 convives)

**Vous pouvez aussi ajouter « plateau de fromage , dessert, boissons »**

A partir de 60 personnes

**Cocktail apéritif allongé durée 1h30 environ comprenant :**

### Cocktail vin d'honneur

Assortiment de 4 pièces cocktail salées froides & chaudes

### Snacking entrée

#### Poke bowl (50gr)

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

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

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

Quinoa, julienne de légumes, citron, persil, oignons rouges, sauces & épices

#### Bouddha bowl (50gr)

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

#### Rouleau de printemps (50gr)

Salade, crabe, feuilles de menthe fraîche,

#### Wrap (50gr)

Végétarien

### Atelier animations culinaires

Pour partage & convivialité nos chefs cuisinent devant les convives

#### Ceviche de lieu aux agrumes

Marinade de poisson cuit aux agrumes, ail, piment chili, brunoise d'oignons rouges, Coriandre fraîche, poivre, sel.

L'ensemble servi dans des petites cassolettes

#### Gambas crus ail, thym, épices, snacké à la plancha

### 1 Plat végétarien à choisir

180 gr par personne + garniture 130 gr

#### Pavé de saumon sauce coco au piment doux & poivre du séchuan

Bryani aux légumes ( riz basmati aux épices indiens & julienne de légumes

#### Risotto brocoli & champignon de Paris

#### Poivron grillé farci au quinoa sauce fromagère au lait de soja

Accompagnement poêlée de patates douces aux noix de pécan caramélisées

#### Chili Végétarien

Haricots rouges, carottes & céleri, tofu ferme, huile d'olive, piment doux, piment fort, coriandre fraîche

#### Duo steak de Seitan sauce champignons & noix de cajou

Tagliatelles de quinoa à l'huile de sésame, pavé de légumes sauce soja

### Notre Forfait comprend : (hors boissons)

- Le cocktail allongé durée 1h30
- Choix d'un plat chaud
- Le personnel de 15h00 à 0h00 (9h)
- Service à table
- Le matériel ( vaisselle porcelaine, verrerie, couvert, serviette & nappage table tissu)

Prix par personne – 58,60€ HT

**64,46 € TTC**

### Composition sur mesure ..

**Si vous souhaitez créer ou apporter des plus à votre réception**

# 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*

Vous pouvez également amener vos boissons, pâtisseries, fromage ... **Pas de droit de bouchon**  
Nous fournissons le matériel & assurons le service gracieusement

**Si vous souhaitez créer ou apporter des plus à votre réception**

## Vin d'Honneur

Pour le vin d'honneur un assortiment de pièces salées froides & chaudes r<sup>ooo</sup>

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  
Galette de sarrasin roulée au saumon fumé & crème de raifort  
Carré de mangue - noix de Saint-Jacques & tartare d'Algues



## Buffet chaud

Farandole de mini quiches végétariennes  
Feuilleté normand au Neuchâtel  
Parmentier de canard  
Gougère comté & béchamel  
Mini Croques à l'italienne

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>

<sup>ooo</sup> Des modifications peuvent intervenir dans la composition des pièces cocktail en cours de saison pour des motifs d'approvisionnement



## Vin d'honneur / Animations culinaires

Un moment de convivialité à partager avec vos invités où nos chefs cuisinent en live devant les invités  
(Le nombre d'animation culinaire est conditionné par tranche de 50 convives)  
(Exemple : deux animations pour cent invités)

### **Ceviche nouvelle tendance & spécialité d'Amérique du Sud**

Marinade de poisson cru 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 Terre & Mer**

Devant les invités notre chef snacke aux différents épices  
Gambas, encornets, rouget, poulet, bœuf, légumes du soleil

### **Curry de volaille au lait de coco**

Devant les invités notre chef réchauffe  
et sert le curry de volaille dans de petits rannequins

### **Découpe de poisson fumé**

Devant les invités notre chef découpe saumon & truite fumée, haddock  
**Accompagnements** : blinis, pain de seigle, fromage aux herbes, citron vert  
Œufs de lump

### **Découpe de jambon serrano & chorizo**

Notre cuisinier tranchera très finement devant les invités  
De fines tranches de jambon Serrano entier posé sur sa griffe (Jamonero),  
**Accompagnements** :  
Pains spéciaux, tomate séchée, oignons grelots, cornichons, chorizo

### **Risotto aux légumes**

Délicieuse préparation italienne à base riz et fromage à différentes saveurs  
Servi aux invités dans une cassolette

### **Animation Mini Tacos**

Tacos roulé et découpé servi dans une cassolette  
Émincé de Poulet, tomates, poivrons grillés, piment doux mexicain, oignons  
**Accompagnements** : guacamole, piment

### **Mini Wok**

Notre Chef cuisine dans le wok devant les convives  
Crevettes,, émincé de poulet, julienne de légumes, concombres, champignons noirs, nouilles  
**Accompagnements** : , sauce soja, huile de sésame, sauce soja sucré, sauce thai

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

## Snacking entrée

Différentes pièces « tendance » pour compléter ou composer un vin d'honneur à la carte

### 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**

### Tartine 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**

### 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 Spring (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 Asia (50gr)

Chou rouge, pois mange tout, crevettes, concombre, soja, 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**



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 la Mer

### Plateau de truite fumé macéré au citron vert & aneth

Plateau de 500 gr pour 10 personnes  
Prix - 23,00 € HT **25,30 € TTC**

### Coffret océan

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

## 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



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*

**1 pièce montée macarons + 1 pièce montée choux**

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

**1 pièce montée macarons**

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

**Buffet Dessert maison assortiment 3 mini pièces sucrées par personne**

Tiramisu pâtissier

Assortiment de macarons

Mi-cuit chocolat

Fraisier

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 € TT

## 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



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 crétoise (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

## 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**

## Forfait 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**

## Forfait Vin en open bar durant le repas

Vin rouge, rosé, blanc du terroir

Prix par personne – 8,00 € HT **8,80€ tt**

## 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**

## Punch Cocktail au choix

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, cointreau, 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 € TTC**

## Eaux minérales bouteilles de verre sur table

Eaux minérales plates & gazeuses

Prix par personne - 3,50 € HT **3,85 € TTC**

## Open bar Café *servi en gobelets*

Durée 2 heures

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

## Open bar Café, thé

lait, infusion, citron servi en gobelets

Durée 2 heures

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



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

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

## 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**

## 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 -

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**



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

## 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

## 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 - pour 80 personnes prévoir 2 sacs

Prix 21,60 € HT **24,00 € TTC**

## Dégustation à Rouen

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



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

## Devis récapitulatif

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</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>	€



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 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.**

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