



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

Bons plans pour bâtir son Menu

apéritif, entrée, plat, matériel, boissons

Délai minimum pour commander 3 jours ouvrables du lundi au vendredi (vendredi pour le mercredi)

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

- **Pour composer son apéritif en toute liberté**
 - Pièces cocktail
 - Corbeille de crudités
 - Street food / tartinettes ou poke bowl
- **Pour composer son menu en toute liberté**
 - Choix d'une entrée
 - Choix d'un plat
 - Carte des fromages
 - Dessert
 - Brochettes de fruit
- **Matériel**
 - Vaisselle
 - Mange debout
- **Boissons**
 - Carte des boissons

Pour nous contacter : 06.30.29.76.87

Mail : info@besoindutraiteur.com

Minimum de commande - 250 € HT 275 € TTC

Les prix indiqués sont susceptibles d'évoluer en fonction du marché

Pour composer son apéritif en toute liberté

Pièces Cocktail Buzz

Assortiment de pièces cocktail salées

Conditionnement, livraison sur plateau jetable prêt à l'emploi

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



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

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

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

Corbeille de crudités

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

Street Food - Poke bowl - Snacking

Tartinettes 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**

Foie gras de canard maison sur toast (35gr) (non disponible 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 été (50gr)

Melon, pastèque, kiwi, salade, jus de citron

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl verte (50gr)

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

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl spring (50gr)

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

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl asia (50gr)

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

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Wrap végétarien (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 16,80 € HT **18,48 € TTC**

Wrap mozzarella, tomates, basilic frais (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Pour composer son menu en toute liberté

Les Entrées

Feuilleté de poisson à l'italienne

Pâte feuilletée ,poisson, assaisonnement à l'italienne

Chiffonnade de charcuterie normande

Andouille ,saucisson, jambon

Foie Gras Maison (pénurie de canard)

Et sa salade à l'huile de noix

Brick de volaille aux poires

Délicieux mélange de volaille aux poires et d'une feuille de brick

Effiloché de dorade citron vert & framboise

Un délicieux mixage salé et sucré

Cortège de Salade verte

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

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

Les Plats Premium à réchauffer

Option : un chef pour réchauffer avec four - 345 € HT

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 ananas, mangues poêlées

Gambas poêlées aux épices et son flan de risotto

Dos de colin sauce aux tomates confites et son fenouil rôti

Et son Duo de tomates confites et fenouil

Mijoté d'Agneau façon tajine

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

Noix de veau rôtie, sauce calvados

Et penne aux légumes

Brochette de bœuf et courgettes

Risotto aux oignons rouges

Fricassée de volaille sauce onctueuse au cidre

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

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

Carte des fromages

Roue de Brie de Meaux & salade

Prix - 1,75 € HT **1,92 € TTC**

Assiette de trois fromages affinés de Normandie & salade °° (inclus dans les forfaits)

Camembert au lait cru, Neufchâtel, Pont L'Evêque

Prix - 4,95 € HT **5,45 € TTC**

Assiette de cinq fromages affinés de Normandie & salade

Camembert au lait cru, Neufchâtel, Pont L'Evêque, Fourme d'Ambert, Comté

Prix - 6,95 € HT **7,64 € TTC**

Accompagnement beurre et pain de campagne

Choisir son Dessert

Buffet Dessert maison assortiment mini pièces sucrées par personne

Panna cotta blanche avec fruits rouges

Tiramisu

Chocolat mi-cuit,

Tarte fine de saison

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

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

Brochettes de fruits

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

Plateau de 40 pièces

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



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

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 €**

Avec nappage classique blanc

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

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
saveurs originales d'ici & d'ailleurs

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

Notre Carte des Boissons

Nos Conseils pour gérer vos boissons

Vin rouge 1 bouteille pour 4 personnes **Vin blanc** : 1 bouteille pour 5 personnes

Champagne 1 bouteille pour 4 personnes **Alcool** : 1 bouteille pour 20 personnes

Alcool Apéritif 1 bouteille pour 6 personnes **Jus & Soda** 1 bouteille pour 6 personnes

Eau (plate & pétillante) 1 bouteille pour 3 personnes

Eaux minérales & Jus de fruits Premium

Prix bouteille

Cristalline 1,5 l

Vittel 1 l

Perrier fines bulles 1 l

San Pellegrino 1 l

Jus d'orange 1 l

Jus de Pamplemousse 1 l

Jus de Pomme 1 l

Prix bouteille - 1,50 € HT 1,65 € TTC

Prix bouteille - 2,00 € HT 3,17 € TTC

Prix bouteille - 1,50 € HT 1,58 € TTC

Prix bouteille - 2,50 € HT 2,64 € TTC

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

Prix bouteille - 5,90 € HT 6,22 € TTC

Sodas

Coca cola 1,25 l

Coca cola zéro 1,25 l

Schweppes tonic 1,50 l

Prix bouteille - 3,00 € HT 3,17 € TTC

Prix bouteille - 3,00 € HT 3,17 € TTC

Prix bouteille - 4,00 € HT 4,40 € TTC

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 € TTC

Cocktail vendu au litre

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

Sangria maison

Prix bidon 5 litres : 45 € HT 54 € TTC

Punch Maison Casa Verde (couleur verte)

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

Prix bidon 5 litres : 60 € HT 72 € TTC

Soupe champenoise maison au crément

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

Prix bidon 5 litres : 80 € HT 96 € TTC

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

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

Conditions générales de vente

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 modifiés totalement ou partiellement sans préavis de notre part, ainsi que les produits solides ou liquides remplacés par d'autres aux propriétés similaires et aux mêmes conditions.

Article 4 - Conformité et Logistique de livraison

Les photos éditées sur notre site ou dans nos documents ne sont pas contractuelles

A la prise de commande nous vous recommandons de nous indiquer toutes précisions sur vos coordonnées et les facilités d'accès au lieu de Réception. En effet les erreurs ou retards de livraison résultant d'informations partielles ou erronées ne pourraient nous être imputables.

Les compléments de commande nécessitant une livraison supplémentaire entraîneront des frais de livraison.

Article 5 - Informations Nominatives

La société « Antoine Marc » a constitué un fichier électronique qui recense certaines données à caractère personnel relative à ses clients afin de permettre le traitement de leur commande, faciliter les échanges commerciaux, adresser des propositions. Pour cela, vous disposez d'un droit d'accès et de suppression aux données vous concernant conformément à la loi informatique et liberté du 6/01/78 il suffit de nous adresser un mail à info@besoinduntraiteur.com

Article 6 - Paiement

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

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

Pour les Réceptions de Mariage versement d'un acompte de 20% du montant total TTC puis 30 % 3 mois avant la réception, règlement du solde le jour de la réception avant 20h00 - moyens de paiement virement bancaire ou chèque. En cas de litige dû à un non -paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15%, conformément à l'article 1226 du code civil. La loi pour la modernisation de l'Economie du 4Août 2008, dite loi LME, impose depuis le 1 janvier 2009, des délais de paiement ne pouvant excéder 30 jours à compter de la date de la facture pour les achats de produits alimentaires périssables.

Article 7 - Recommandation

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

Article 8 - Annulation

Plus de 30 jours avant la manifestation retenue de 30% du montant total ttc

Moins de 30 jours avant la manifestation retenue de 50% du montant total ttc

Moins de 48 heures la totalité.

Article 9 - Contrôle Qualité

Les produits frais sont livrés en camion frigorifique à température contrôlée. Tous les produits frais doivent être conservés dans un endroit frais et sec. Nous déclinons toute responsabilité dans l'hypothèse où ils ne seraient pas consommés dans un délai maximum de 2 à 4 heures après la livraison. Par mesure d'hygiène aucun produit ne pourra être repris ou échangé. Nous vous recommandons de ne pas congeler les produits livrés. Nous vous demandons de bien vouloir respecter les consignes qui pourraient être mentionnées sur les emballages.

Article 10 - Contestations

Nous vous demandons de bien vouloir vérifier votre commande à la livraison aucune contestation orale ou écrite ne sera admise ultérieurement. Dans le cadre d'une réception aucune contestation orale ou écrite ne sera admise au-delà de 14 jours.

Article 11 - Force Majeure

Le traiteur ne pourra être tenu pour responsable des retards ou non - livraisons dues à la force majeure ou à toutes autres raisons indépendantes de sa volonté, telle que, de façon non limitative, grèves, intempéries, accidents, interdictions officielles, émeutes, attentats

Article 12 - Facturation de Perte, vol, casse de matériel de réception en location ainsi que tout matériel loué

En cas de casse, perte, vol, dégradation de tout matériel : vaisselle, verrerie, couverts, matériel de cuisine ou de service, serviette, nappage brûlé ou troué, table, chaise, mange-debout..... chaque élément manquant ou détérioré sera facturé.

Article 13 - Responsabilité Civile

La SARL « Antoine Marc » dispose d'une assurance responsabilité civile

Article 14 - Juridiction En cas de contestation, un accord à l'amiable sera privilégié, néanmoins le Tribunal du siège du traiteur sera seul compéten