



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

Street Food - Finger Food

*Burger - Hot dog - Bar à galettes - Bar à Pâtes - Tacos - Wok
Bar à crêpes - Bar à gaufres - Marmite de chocolat - Glace cornet
1 animation à partir de 30 personnes*

| | |
|--|--|
| DEVIS établi le 27/05/2022 11:33 | |
| Validité du Devis _____ | |
| Nom | |
| Snacking Animation <i>Le Présent devis contient 14 pages</i> | |
| Adresse | |
| Ville | |
| Code postal | |
| Tél | |
| Mail | |
| Nombre de personne | |
| Date événement | |
| Timing de la réception | |
| Lieu | |
| Ville | |
| Code postal | |

Bonjour

A la suite de votre demande d'information, veuillez trouver ci-inclus l'ensemble de nos **prestations Street Food salées & sucrées** . Vous pouvez également ajouter d'autres services en option (voir ci-inclus)

N'hésitez pas à nous demander **un devis personnalisé**

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

Bien cordialement à vous.

Service Commercial

Tél :06 30 29 76 87

info@besoinduntraiteur.com

Street Food - Finger Food

Notre offre de base comprend :

- Un Chef snacker
- Mise en place du buffet Street Food cuisson sur place
- Service au buffet , les convives viennent se servir

1 animation à choisir

A partir de 30 personnes
Notre forfait comprend :

- Un chef snacker
- Une animation salée à choisir
- Le matériel pour cuisiner
- Amplitude totale 6 heures
- Tente barnum selon le lieu
- Service uniquement au buffet

De 30 à 39 pers prix par personne
18,00 € HT 19,80 € TTC

De 40/99 pers prix par personne
15,00 € HT 16,50 € TTC

100 pers prix par personne
14,25 € HT 15,68 € TTC

2 animations à choisir

A partir de 60 personnes
Notre forfait comprend :

- Un chef snacker
- 2 animations à choisir
- Le matériel pour cuisiner
- Amplitude totale 6 heures
- Tente barnum selon le lieu
- Service uniquement au buffet

De 40/99 pers prix par personne
21,00 € HT 23,10 € TTC

100 pers prix par personne
19,95 € HT 21,95 € TTC

3 animations à choisir

A partir de 60 personnes
Notre forfait comprend :

- Un chef snacker
- Trois animations à choisir
- Le matériel pour cuisiner
- Amplitude totale 6 heures
- Tente barnum selon le lieu
- Service uniquement au buffet

De 40/99 pers prix par personne
27,00 € HT 29,70 € TTC

100 pers prix par personne
25,65 € HT 28,22 € TTC

Street Food salé



Burgers

Un minimum de deux par personne
Pain hamburger sélectionné au sésame
Diamètre 10 cm

Garnitures au choix

Bœuf, poulet, bacon, fromage cheddar
Salade, oignons confits, tomates

Sauces au choix

Moutarde au miel, ketchup, mayonnaise

Supplément frite prix par personne – 2,00 € HT **2,20 € TTC**



Hot Dog

Un minimum de deux par personne

Véritable hot dog new-yorkais
Pain moelleux longueur 15 cm

Garnitures au choix

Saucisse de volaille
Oignons confits, tomates
Choucroute, cornichons

Sauces au choix

Moutarde au miel, ketchup, mayonnaise



Bar à Galettes bretonnes

Un minimum de deux galettes par personne

Garnitures proposées : œuf, jambon, fromage

Street Food salé



Bar à Pâtes

Un minimum de deux parts par personne

Assortiment de Pates farcies cuisson al dente

Sauces & fromage au choix

Sauce Italienne, parmesan



Tacos

Un minimum de deux par personne

Tacos pliés au poulet, poivrons, tomates, oignons, piment doux, épices mexicains

Sauces au choix

Guacamole, piment



Wok Asia

Un minimum de deux par personne

Garniture au choix

Poulet, rouget, crevettes, salade, tomates,
Concombres, champignons, nouilles, légumes

Sauces au choix

Soja salé & sucré, huile de sésame, citronnelle, épices

Street Food sucré



Bar à Crêpes

Un minimum de deux par personne

Animation crêpes devant les convives et **garnitures au choix** :
Sucre, beurre, confiture, nutella, caramel, beurre salé,



Bar à Gaufres

Un minimum de trois mini gaufres par personne

Garnitures : sucre glacé, nutella, confiture, chantilly



Marmite de chocolat et Délices à tremper

Pour les gourmands marmite de chocolat fondu devant les convives
Pour tremper : chamallow, fruits frais à piquer, guimauves, mini madeleines



Cornet de glace

3 parfums Vanille, fraise, Beurre caramel salé

Composition sur mesure ..pour ajouter des prestations à votre formule Street Food.

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

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

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**

Pain aux noix rilette canard au miel & orange et mesclun (50gr)
Assortiment de 6 pièces
Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Foie gras de canard maison sur toast (35gr)
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,saumon,citron,épices,soja
Assortiment de 6 pièces
Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Poke bowl (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 (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)

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

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

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

Rouleau de printemps(50gr)

Salade, crabe, feuilles de menthe fraîche,

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

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 saumon fumé macéré au citron vert & aneth

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**

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**

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

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 & 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**

Cocktail

Sangria

Soupe champenoise au crément

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

Punch Casa Verde Cocktail Maison (couleur verte)

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

Prix bidon 5 litres : 80 € HT **96,00 € TTC**

Bar à Bière



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

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

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

Devis récapitulatif

| DEVIS | NOM | Date Réception | Lieu | Modalités de paiement | Prestation |
|-------|-----|----------------|------|-----------------------|------------|
|-------|-----|----------------|------|-----------------------|------------|



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 auprès de notre responsable**
- 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 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 confirmer votre commande cliquez ici](#)

Fait à Rouen

le vendredi 27 mai 2022

CGV

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

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

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 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 (2 semaines) 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 - Voir clause COVID

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, pandémies.

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