

Ajouter pain, Bar à salades, salades composées, fromage, dessert, brochettes de fruits, bar à bière, bidon punch cocktail, matériel jetable, boissons à votre formule barbecue

Service Commercial

Nos barbecues établi le 22/08/2022 17:20

Validité du Devis

Nom

La Carte des Barbecues

Le Présent devis contient 16 pages

Contact	
Adresse personnelle	
Ville	
Code postal	
Tél	
Mail	
Nombre de convive	
Date événement	
Heure arrivée personnel	
Timing de la réception	Voir les conditions amplitudes horaires
Lieu de réception	
Privé / ___ / Salle / ___	
Ville	
Code postal	

Tél : 06 30 29 76 87

info@besoinduntraiteur.com

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.

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

La Prestation Barbecue comprend:

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

Amplitudes horaires de la réception:

- Pour le déjeuner l'amplitude de la réception est fixée entre 12h00 & 14h30
- Pour le dîner entre 20h00 & 22h30
- Heure supplémentaire en cas de dépassement de ces horaires : 80€ HT/heure jusqu'à 0h00 (au-delà supplément 10%)
- (toute heure engagée reste acquise en totalité)

Top Sympa

Assortiment de brochettes marinées aux épices (bœuf, dinde, poulet)
Saucisses de campagne, merguez

Prix par personne

A partir de 30 à 99 personnes 18,20 € HT **20,02 € TTC**

Le Chef Barbecue assure la cuisson de :

300 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 30 personnes

Matériel fourni

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

Toutes les viandes proposées sont au menu

Brochette de Bœuf
Brochette de Dinde
Brochette de Poulet
Saucisses de campagne
Merguez

Accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup
OU
Deux salades composées par le chef

La Prestation comprend :

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

La prestation ne comprend pas :

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

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

Tables
Chaises

Cochon 1^{er} choix grillé au feu de bois

- **Cochon de 1^{er} choix entier cuit au feu de bois sur une broche tournante assurant une cuisson régulière et optimale .**
- **Durée moyenne de cuisson sur place 5 heures à partir de 50 personnes**
- **Prévoir un lieu avec un espace approprié pour installer le barbecue**
- **Prévoir une prise électrique à proximité pour alimenter la broche tournante**

Prix par personne

A partir de 50 à 99 personnes 18,20 € HT **20,02 € TTC**

Le Chef Barbecue et son assistant assure la cuisson de :

350 gr de viande par personne+ accompagnement à partir de 50 personnes

Matériel fourni

Barbecue et broche tournante , tente , 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 :

- Mise en place barbecue & broche tournante (prévoir un lieu approprié)
- Chef Barbecue et son assistant assurent la cuisson et la découpe du cochon
- Service uniquement au buffet sans débarrassage
- Les convives viennent se servir au buffet

La prestation ne comprend pas :

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises



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

Top Rodizio

**Une tradition de la Pampa brésilienne dégustation de viandes rôties sur des broches
 Découpées au buffet devant les convives**

Prix par personne

A partir de 40 à 99 personnes

21,39 € HT **23,52 € TTC**

Le Chef Barbecue assure la cuisson de :

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

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
- 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
- Viandes découpées au buffet devant les convives
- Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)
- Service uniquement au buffet , les convives viennent se servir

La prestation ne comprend pas :

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

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

Top Chic

Viande de bœuf mariné aux épices, brochette de gambas, saucisses de campagne

Prix par personne

A partir de 40 à 99 personnes 25,00 € HT **27,50 € TTC**

Le Chef Barbecue assure la cuisson de :

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

Matériel fourni

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

Toutes les viandes proposées sont au menu

Assortiment de viandes de bœuf à griller

Chorizo à griller

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 uniquement au buffet , les convives viennent se servir

La prestation ne comprend pas :

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

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

Top Méchoui

Méchoui d'Agneau rôti à la broche

Prix par personne base 40/99 personnes : **30,69 € HT** **33,76 € TTC**

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

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 uniquement au buffet , les convives viennent se servir

La prestation ne comprend pas :

Assiettes ,couverts, verrerie, serviettes ,nappage

Personnel de service

Boissons

Tables

Chaises

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

Ajouter pain, Bar à salades, salades composées, fromage, dessert, brochettes de fruits, bar à bière, bidon punch cocktail, matériel jetable, boissons à votre formule barbecue

Plateau Cocktail Buzz

Assortiment de 6 pièces salées – plateau de 30 pièces

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.

Il faut prévoir 5 à 6 pièces par personne pour un apéritif cocktail



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

Plateau de 30 pièces	42,00 € HT	46,20 € 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**

Pain

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

Si vous souhaitez ajouter du pain
Sur la base d'une baguette pour 6 personnes
Prix par personne – 1,20 € HT **1,32 € TTC**

Bar à Salades

Chaque convive compose sa salade en toute liberté

Tomate	concombres
Thon	carotte râpée
Maïs	mozzarella
Salade verte	dès de poulet
Pomme de terre	œuf dur

Accompagnement vinaigrette maison
200 gr par convive

Prix par personne	6,00 € HT	6,60 € TTC
Minimum commande 40 personnes		

Salades composées

Quinoa & Légumes

Radis, quinoa, chou rouge, betterave, oignons blancs, vinaigre de cidre, huiles de noisette & colza
Conditionnement en saladier - 1kg – (pour 5 à 7 personnes)
Prix : 16,00 € HT **17,60 € TTC**

Carotte râpée au cumin & coriandre

Carottes râpées au cumin, coriandre, paprika dans l'huile d'olive
Conditionnement en saladier - 1kg – (pour 5 à 7 personnes)
Prix : 11,00 € HT **12,10 € TTC**

Légumes ,mozzarella & cacahuètes (allergènes)

Salade, tomate fraîche, mozzarella, basilic, sauce aux cacahuètes
Conditionnement en saladier - 1kg – (pour 5 à 7 personnes)
Prix : 16,00 € HT **17,60 € TTC**

Penne aux légumes

Penne ,tomates cerise, salade, pignons de pin, vinaigrette à l'italienne
Conditionnement en saladier - 1kg – (pour 5 à 7 personnes)
Prix : 17,00 € HT **18,70 € TTC**

Salade Asia

Chou rouge, pois mange tout, truite fumée, concombre, soja, sauces & épices
Conditionnement en saladier - 1kg – (pour 5 à 7 personnes)
Prix : 22,00 € HT **24,20 € TTC**

Planche de charcuterie

Assortiment charcuterie

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

Plateau de 500 gr pour 10 personnes
Prix – 16,00 € HT **17,60 € 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 saumon fumé mariné à l'aneth et au citron vert

Chiffonnade de saumon fumé
Plateau de 500 gr pour 10 personnes
Prix – 30,00 € HT **33,00 € TTC**

Choisir son fromage

Roue de Brie de Meaux
Accompagnement beurre et pain de campagne
Prix – 1,92 € HT **2,12 € TTC**

Assiette de trois fromages affinés de Normandie
Accompagnement beurre et pain de campagne
Camembert au lait cru, Neufchâtel, Pont L'Évêque
Prix – 4,95 € HT **5,45 € TTC**

Accompagnement beurre et pain de campagne

Supplément salade : Prix par personne : 1,00 € HT **1,10 € TTC**

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**

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

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**

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 7 heures : 245 € HT 269,50 € TTC

Carte des Boissons

Nos Conseils pour gérer vos boissons

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

Vin rosé 1 bouteille pour 3 personnes

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

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

Eau (plate & pétillante) 1 bouteille pour 3 personnes

Eaux minérales et Jus de fruits Premium

Prix bouteille

Cristalline 1,5 l

Vittel 1 l

Perrier fines bulles 1 l

San Pellegrino 1 l

Jus d'orange 1 l

Jus de Pamplemousse 1 l

Jus de Pomme 1 l

Prix bouteille - 1,50 € HT **1,65 € TTC**

Prix bouteille - 2,00 € HT **3,17 € TTC**

Prix bouteille - 1,50 € HT **1,58 € TTC**

Prix bouteille - 2,50 € HT **2,64 € TTC**

Prix bouteille - 5,90 € HT **6,22 € TTC**

Prix bouteille - 5,90 € HT **6,22 € TTC**

Prix bouteille - 5,90 € HT **6,22 € TTC**

Sodas

Coca cola 1,25 l

Prix bouteille - 3,00 € HT **3,17 € 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

Coca cola zéro 1,25 l
Schweppes tonic 1,50 l

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)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération
Sélection de vins du terroir rouge & rosé
Prix par personne -5,95 € HT **6,55 € ttc**

Punch 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 € TT**

Soupe champenoise maison au crément

crément, cointreau, sucre de canne jus de citron vert) citron
Prix bidon 5 litres : 80 € HT **96 € TTC**

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**

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

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 à	80,00 €
				Sous-total	€
				TVA 10%	€
				TVA 20%	
				Total TTC	€
				1^{er} Acompte à verser de 40 % du montant total TTC	€



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 soit **€ 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 »

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 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-débout chaque élément manquant ou détérioré sera facturé.

Article 13 - Responsabilité Civile

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

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