



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

## CATALOGUE BONS PLANS POUR BÂTIR SON « BUFFET À LA CARTE »

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

**Nous vous offrons la possibilité de bâtir votre « Buffet 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 au 06.30.29.76.87**

**Introduction 10 pages**

- **Pour composer son apéritif en toute liberté**
- Plateau cocktail 30 pièces
- Corbeille de crudités
- Snacking composé de poke bowl & tartinettes
- **Pour composer son buffet en toute liberté**
- Pain
- Bar à salades pour composer soi-même sa salade
- Salades composées saladier de 1kg
- Choix d'un plat
- Choix d'un plat unique
- Carte des fromages
- Dessert
- Brochettes de fruit
- **Matériel**
- Vaisselle jetable
- Mange debout
- **Boissons**
- Carte des boissons

**Pour nous contacter : 06.30.29.76.87**

**Mail : [info@besoinduntraiteur.com](mailto:info@besoinduntraiteur.com)**

**Minimum de commande - 250 € HT 275 € TTC**

Les prix indiqués sont susceptibles d'évoluer en fonction de l'inflation et des fluctuations du marché

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

## Pour composer son buffet en toute liberté

### Assortiment de 6 pièces salées – composition du plateau 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.

Pour un apéritif il faut compter de 5 à 8 pièces salées par personne



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

<b>Plateau de 30 pièces cocktail</b>	42,00 € HT	<b>46,20 € TTC</b>
--------------------------------------	------------	--------------------

\*\*\* 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**

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

## Snacking pour apéritif

### Tartinettes de campagne rilette volaille à l'ancienne (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80 € TTC**

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

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) ( jusqu'au 21 septembre)

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, 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**

### Wrap mozzarella, tomates, basilic frais (50gr)

Assortiment de 6 pièces

Prix – 18,00 € HT **19,80€ TTC**

## Pain

Si vous souhaitez ajouter du pain

Sur la base d'une baguette pour 6 personnes

Prix par personne – 0,99 € HT **1,089 € TTC**

EURE - CALVADOS - ROUEN & SEINE MARITIME - PARIS & REGION ILE DE FRANCE - OISE - AMIENS - BEAUVAIS

*Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable*

## Bar à Salades

### 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 15 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

Plateau de 500 gr pour 10 personnes

Prix - 16,00 € HT 17,60 € TTC

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

## 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**

## Plat Sympa pour votre buffet à réchauffer

### En option un cuisinier et matériel pour chauffer

**jusqu'à 60 personnes vacation 7heures – 390 € HT    429 € TTC**

**service déjeuner entre 12h00 & 14h30 – Dîner entre 20h00 & 22h30**

### Autres amplitudes horaires heures supplémentaires sur devis

Conditionnement dans plats prêts à l'emploi

180 gr par personne + garniture 130 gr

- Rôti de Bœuf au Pesto ( supplément 2 € HT)
- Emincé de poulet aux épices & citron vert
- Filet de limande & son coulis de tomate
- Aiguillette de dinde sauce aux champignons
- Emincé de Bœuf façon Thaï ( supplément 2 € HT)
- Pavé de merlu crème orange & citron vert
- Brochette de volaille aux épices & citron vert
- Filet de truite ,crème au beurre blanc
- Lasagnes à la bolognaise
- Lasagnes au poisson
- Lasagnes aux légumes

Accompagnement pour tous les plats

Riz blanc et concassée de légumes du soleil ( sauf lasagnes)

Prix par personne	10,90 € HT	<b>11,99 € TTC</b>
Minimum commande 15 plats	Dans chaque catégorie	

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

## Carte des fromages

### Roue de Brie de Meaux

Prix - 1,92 € HT **2,12 € TTC**

### Assiette de trois fromages affinés de Normandie

Camembert au lait cru, Neufchâtel, Pont L'Evêque

Prix - 4,95 € HT **5,45 € 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

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

## Forfait matériel jetable et éco-responsable

Kit couvert en bois ( fourchette, couteau, cuillère,)

Verre à pied 27 cl en verre trempé

Gobelet pour froid ou chaud

Touillette en bois

Serviette blanche ouatée

Assiettes en pulpe végétale

Prix par personne 3,30 € HT **3,63 € TTC**

## Personnel en extra

Vous souhaitez ajouter du personnel de service pour la réception ( boissons, service )

Vacation 7heures 245 € HT / heure **269,50 € TTC**

## Mange debout

Mobilier mange debout nappé ( 1 mange debout pour 10/15 personnes)

Prix par personne 16,50 € HT **19,80 € TTC**

# Bdt

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

## 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 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

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 €**

## Punch cocktail vendu au litre

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**

# 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*

## 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 « BDT-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](mailto: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 compétent