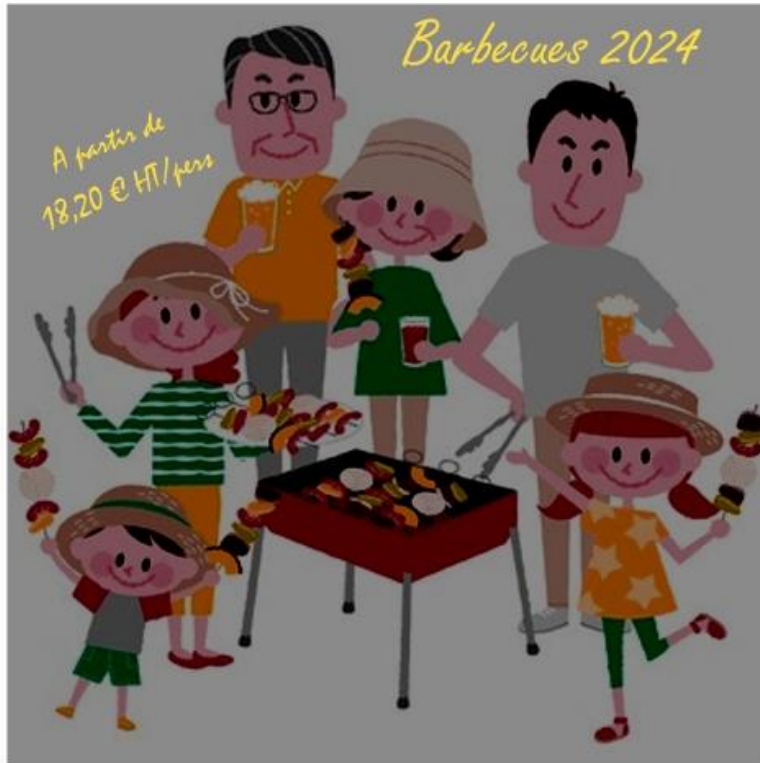


## Ajouter des services à votre réception



Votre réception dans le lieu de votre choix

## Catalogue 2024

Vous trouverez ci-inclus notre catalogue des services à ajouter à votre réception :

- Plateau cocktail
- Corbeille de crudités
- Plateau de sandwichs club
- Plateau de wraps
- Planche charcuteries & fromages
- Planche charcuteries variées
- Planche de saumon
- Six salades à choisir
- Les fromages
- Dessert
- Brochettes de fruits
- Pain
- Matériel jetable écoresponsable
- Nappage
- Boissons
- Pompe à bière en libre-service
- Les Punchs Cocktail

Nous restons à votre disposition pour vous guider et vous conseiller si vous le souhaitez.

Dans cette attente.

Bien cordialement à vous et Bon choix

Pour nous contacter

Service Commercial

Tél : 06 30 29 76 87

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

Ajouter des services à votre réception barbecue ou rôtisserie  
**Vous composez votre buffet selon vos envies.... Tout est proposé.... Rien n'est imposé**

## Plateau Cocktail pour apéritif

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.



Brochette aux crudités  
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto  
Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais  
Pique framboise, menthe, magret de canard  
Club navette achards de légumes  
Mini chèvre bille de fruit rouge sur toast

<b>Plateau de 30 pièces cocktail</b>	48,00 € HT	<b>52,80 € 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 & sauces  
Bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise multicolores

<b>Corbeille 1 Kg</b>	36,00 € HT	<b>39,60 € TTC</b>
-----------------------	------------	--------------------

## Planche de sandwichs club



10 Pain de mie suprême de volaille au paprika  
10 Pain polaire saumon fumé, tzatsiki, aneth, tomate

<b>Plateau de 20 mini-sandwichs</b>	30,00 € HT	<b>33,00€ TTC</b>
-------------------------------------	------------	-------------------

## Planche de Wraps



10 Wrap végétarien  
10 Wrap thon, avocat & épices

<b>Planche de 20 wraps</b>	32,00 € HT	<b>35,20 € TTC</b>
----------------------------	------------	--------------------

## Charcuterie & Fromage



### Planche de jambon/ saucisson/chorizo /fromage

Plateau de 1000 gr

Jambon blanc, jambon fumé, saucisson sec, chorizo, cornichons, micro-beurre, assortiment de fromages

<b>Planche 1 Kg /8/10 personnes</b>	43,00 € HT	<b>47,30 € TTC</b>
-------------------------------------	------------	--------------------

## Charcuterie variée



Pâté de campagne, jambon blanc, jambon fumé, mini-andouille, chorizo, saucisson à l'ail, saucisson sec, cornichons

<b>Planche 1 Kg 8/10 personnes</b>	38,00 € HT	<b>41,80€ TTC</b>
------------------------------------	------------	-------------------

## Planche de Saumon



Chiffonnade de saumon fumé mariné au citron vert et à l'Aneth,

<b>Planche de 500g /8/10 personnes</b>	37,50 € HT	<b>41,25€ TTC</b>
--	------------	-------------------

## Six Salades à choisir



Salade il faut compter 200 gr par personne

### **Crudités au cumin & coriandre**

Carottes râpées , cèleri rave, concombre, tomates cerises, cumin, coriandre, huile 'olive  
Conditionnement en saladier - 1kg – ( pour 5 à 7 personnes)

Prix : 18,00 € HT **19,80 € TTC**

### **Grecque**

Tomates, olives noires, feta, concombre, poivron jaune, oignon rouge, basilic, huile d'olive, herbes de Provence  
Conditionnement en saladier - 1kg – ( pour 5 à 7 personnes)

Prix : 18,00 € HT **19,80 € TTC**

### **Quinoa julienne de légumes, avocat & tofu**

Quinoa ,tofu, julienne de légumes, avocat, vinaigre de cidre, miel, huile d'olives  
Conditionnement en saladier - 1kg – ( pour 5 à 7 personnes)

Prix : 18,00 € HT **19,80 € TTC**

### **Taboulé persillé à la Libanaise**

Boulgour, julienne de poivrons, persil, huile d'olives  
Conditionnement en saladier - 1kg – ( pour 5 à 7 personnes)

Prix : 18,00 € HT **19,80 € TTC**

### **Salade italienne Pâtes & légumes grillés**

Pâte Fusili & légumes grillés à l'italienne ( vinaigrette balsamique & huile d'olive)  
Conditionnement en saladier - 1kg – ( pour 5 à 7 personnes)

Prix : 23,00 € HT **25,30€ TTC**

### **Salade César**

Emincé de poulet fumé, sucrine, endives, sauce césar  
( anchois, parmesans, yaourt, mayonnaise, jaune d'œuf, jus de citron, huile d'olive, sel, poivre )  
Conditionnement en saladier - 1kg – ( pour 5 à 7 personnes)

Prix : 30,00 € HT **33,00 € TTC**

## Les Fromages



### Roue de Brie

Roue de Brie

Conditionnement Plateau - 1kg – ( pour 15 à 20 personnes)

Prix : 19,95 € HT **21,94 € TTC**

### Plateau de fromages de Normandie & d'ailleurs

Camembert, Neufchâtel, Livarot, Pont-L'évêque , chèvre

Conditionnement Plateau - 1kg – ( pour 15 à 20 personnes)

Prix : 30,00 € HT **33,00 € TTC**

### Plateau de fromages du Terroir de France

Camembert, Brie, Bresse Bleu, Comté, Chèvre, Fourme d'Ambert

Conditionnement Plateau - 1kg – ( pour 15 à 20 personnes)

Prix : 38,00 € HT **41,80 € TTC**

## Dessert fait maison

### Assortiment 3 pièces par personnes

Tiramisu pâtissier

Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit chocolat,

Tarte fine de saison

Prix par personne : 4,80 € HT **5,28 € TTC**

### Brochettes de Fruits

Plateau assortiment de 25 brochettes de fruits de saison

Prix du plateau : 40,00 € HT **44,00 € TTC**

## Pain

### Petit pain individuel

Prix à l'unité – 1,20 € HT **1,32 € TTC**

**Pain de campagne tranché** (environ pour 5 personnes)

Prix à l'unité – 3,95 € HT **4,35 € TTC**

## Matériel jetable et écoresponsable

### Kit éco-responsable – pour 10 personnes

20 gobelets

20 assiettes en pulpe de canne à sucre

10 kits couverts en écorce de bambou

Prix package – 19,90 € HT **21,89€ TTC**

## Nappage

Papier blanc rouleau – 10 m

Prix rouleau – 20,99 € HT **23,09€ TTC**



## 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

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

**Eaux minérales et Jus de fruits Premium**    *Prix bouteille*

Cristalline 1,5 l	Prix bouteille - 2,00 € HT	2,20 € TTC
Vittel 1 l	Prix bouteille - 2,50 € HT	2,75 € TTC
Perrier fines bulles 1 l	Prix bouteille - 2,30€ HT	2,53€ TTC
San Pellegrino 1 l	Prix bouteille - 2,50 € HT	2,64 € TTC
Jus d'orange 1 l	Prix bouteille - 5,90 € HT	6,22€ TTC
Jus de Pamplemousse 1 l	Prix bouteille - 5,90 € HT	6,22 € TTC
Jus de Pomme 1 l	Prix bouteille - 5,90 € HT	6,22 € TTC
<b>Sodas</b>		
Coca cola 1,25 l	Prix bouteille - 3,00 € HT	3,17 € TTC
Coca cola zéro 1,25 l	Prix bouteille - 3,00 € HT	3,17 € TTC
Schweppes tonic 1,50 l	Prix bouteille - 4,00 € HT	4,40 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération

**Pompe à Bière en libre - service** (les convives se servent eux-mêmes)

**Pompe à Bière recommandée à partir de 20 personnes**

Bière pression tirage 1 bec , bière d'Abbaye

Base consommation recommandée équivalent à 2 fois 25 cl par pers

**Forfait de base Pompe + fût de 20 litres – 220 € HT**

**1 fût de 20 Litres ( environ 40 personnes ) - Prix fût – 120,00 € HT**

Tout fût entamé sera facturé

Age minimum pour louer 18 ans – caution 1000 € + photocopie carte d'identité

### Punch cocktail

Quantité pour 20/30 personnes

**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**

**Punch brésilien Caipirinha**

Cachaça, sirop de canne jus de citron vert, menthe fraîche

Prix bidon 5 litres : 72,00 € HT **79,20 € TTC**

**Punch Mojito**

Rhum ambré, sirop de canne jus de citron vert, menthe fraîche

Prix bidon 5 litres : 72,00 € HT **79,20 € TTC**



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

## Conditions générales de vente ci-incluse

### Article 1 - introduction

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](mailto:info@besoinduntraiteur.com)

### Article 6 – Paiement

versement d'un acompte de 40% du montant total TTC, règlement du solde le jour de la réception – 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 4 Août 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 4 – Juridiction** En cas de contestation, un accord à l'amiable sera privilégié, néanmoins le Tribunal du siège du traiteur sera seul compétent



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

Fin de dossier