

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

## Cocktail à la Carte en livraison

Vous faites votre choix selon vos envies.... Tout est proposé.... Rien n'est imposé



Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-inclus notre catalogue :  
« **COCKTAIL A LA CARTE** »

**En espérant pouvoir satisfaire votre attente,  
Nous restons à votre disposition pour vous  
conseiller et vous aider à faire votre choix  
si nécessaire.**

Base d'un cocktail apéritif 8 ou 10 ou 12 pièces par  
personne .

**Pour nous contacter  
Service Commercial  
Tél :06 30 29 76 87**

**Pour commander , veuillez remplir le formulaire du  
site traiteur cocktail .**

Site web : [https:// www. besoinduntraiteur.com](https://www.besoinduntraiteur.com)  
Courriel : [info@besoinduntraiteur.com](mailto:info@besoinduntraiteur.com)

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



photos non contractuelles

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

**Vous faites votre choix 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>
-------------------------------------	------------	-------------------

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

## 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>
----------------------------	------------	--------------------

## Plateau verrines



Conditionnement livraison sur plateau prêt à l'emploi

12 ceviche de poisson cru au coriandre, avocat, tomate cerise, cuit au citron vert, oignon rouge, piment Espelette  
12 bouquet provençal fromage blanc au basilic, chiffonnade de jambon fumé, huile d'olive

<b>Plateau de 24 verrines</b>	49,00€ HT	<b>53,90 € TTC</b>
-------------------------------	-----------	--------------------

## Plateau 20 tartelettes méditerranée

Conditionnement livraison sur plateau prêt à l'emploi

10 chiffonnades de saumon au tzatziki  
10 tapenades d'olives noires à la grecque

<b>Plateau de 20 tartinettes</b>	32,00 € HT	<b>35,20 € TTC</b>
----------------------------------	------------	--------------------

## Plateau 12 pokebowls



Conditionnement livraison sur plateau prêt à l'emploi

6 Chou rouge, pois mange tout, concombre sauce soja (50gr)  
6 Quinoa julienne de légumes aux épices (50gr)

<b>Plateau de 12 Pokebowls</b>	37,20 € HT	<b>40,92 € TTC</b>
--------------------------------	------------	--------------------

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

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

## Plateau de Mezze à réchauffer

Photo non communiquée

Conditionnement livraison sur plateau prêt à l'emploi

Assortiment de 24 pièces

Chausson farci au bœuf

Triangle au fromage

Falafel

<b>Plateau de 24 pièces</b>	32,00 € HT	<b>40,92 € TTC</b>
-----------------------------	------------	--------------------

*Conditions générales de vent*

EURE - 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 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