

Cocktail Livraison ou Retrait à Rouen



Madame, Monsieur,

Vous souhaitez organiser un pot de thèse ou un apéritif entre amis ou collègues, vous trouverez ci-inclus notre catalogue :

- Cocktail apéritif 8 pièces
- Cocktail apéritif 10 pièces
- Cocktail apéritif 12 pièces

Concernant un pot de thèse la formule la plus courante retenue est le cocktail apéritif 8 pièces (salées & sucrées) . Si vous le souhaitez vous pouvez également ajouter des prestations (page 3)

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

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

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

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



Cocktail apéritif

Conditionnement ,livraison sur plateau jetable prêt à l'emploi

Cocktail froid apéritif 8 pièces

pour Pot de thèse

5 pièces salées à partir de 30 personnes

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Club navette achards de légumes

Mini chèvre bille de fruit rouge sur toast

3 pièces sucrées à partir de 30 personnes

Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit au chocolat

Tiramisu spéculos

Brochette de fruits

Cocktail 8 pièces prix par personne	12,80 € HT	14,08 € TTC
--	------------	-------------

Cocktail froid apéritif 10 pièces

7 pièces salées à partir de 30 personnes

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Club navette achards de légumes

Mini chèvre bille de fruit rouge sur toast

Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix

Toasté rillettes de poisson au citron

3 pièces sucrées à partir de 30 personnes

Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit au chocolat

Tiramisu spéculos

Brochette de fruit

Cocktail 10 pièces prix par personne	16,00 € HT	17,60 € TTC
---	------------	-------------

Cocktail froid apéritif 12 pièces

9 pièces salées à partir de 30 personnes

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Club navette achards de légumes

Mini chèvre bille de fruit rouge sur toast

Cortège de Verrines

Feuilles de menthe, carré de pommes poêlées, flambées au calvados

Saveur de Guacamole, chiffonnade de saumon au mascarpone

3 pièces sucrées à partir de 30 personnes

Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit au chocolat

Tiramisu spéculos

Brochette de fruit

Cocktail 12 pièces prix par personne	19,50 € HT	21,45 € TTC
---	------------	-------------

Ajouter des prestations à votre Cocktail

Matériel jetable et écoresponsable

Lot de 10 flûtes 13,5 cl verre réutilisable	- 9,00 € HT	9,90 € TTC
Lot de 10 verres 17 cl verre réutilisable	- 6,00 € HT	6,60 € TTC

Paquet de serviettes jetables

Prix paquet de 100 serviettes – 4,00 € HT **4,80 € TTC**

Nappage

Papier blanc rouleau – 10 m
Prix rouleau – 20,99 € HT **23,09€ TTC**

Personnel de service

Nombre de maîtres d'hôtel 1
Mise en place et service 1 maître d'hôtel pour 40 personnes

Vacation 6 heures **280 € HT 308 € TTC**

Amplitude horaire
Arrivée du personnel : à déterminer
Amplitude service :
Rangement :

Carte des Boissons Softs – Pompe à Bière - Punch

Nos Conseils pour gérer vos boissons

Jus & Soda 1 bouteille pour 6 personnes

Eau (plate & pétillante) 1 bouteille pour 3 personnes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à 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
Sodas		
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

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 : 60 € HT **72 € TTC**

Punch Mojito

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

Prix bidon 5 litres : 60 € HT **72 € TTC**

Champagne

Champagne brut maison

Prix : 25 € HT **30,00 € TTC**

Personnel de service au buffet pour la mise en place

Nombre de maîtres d'hôtel _____

Conditions Générales de ventes

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 parties 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 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