

Cocktail Livraison ou Retrait à Rouen



Bonsoir Madame,

A la suite de votre demande d'information ,veuillez trouver ci-inclus notre catalogue :

« COCKTAIL A LA CARTE »

- Cocktail apéritif 8 pièces
- Cocktail apéritif 10 pièces
- Cocktail apéritif 12 pièces
- Cocktail déjeunatoire /dînatoire 16 pièces
- Cocktail déjeunatoire/dînatoire 18 pièces

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 .

Site web : [https:// www.besoinduntraiteur.com](https://www.besoinduntraiteur.com)

Courriel : 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



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
---	------------	-------------

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

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.

Cocktail 16 pièces

A partir de 40 personnes

Assortiment de 10 pièces salées

Brochette de crudités de saison
Pique framboise, menthe, magret de canard
Mini Brochette de poulet aux épices & citron vert
Mini Brochette de gambas macéré au citron jaune, thym, aneth
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix
Toasté rillette de poisson au citron
Mini Pain Bagnat foie gras au piment d'Espelette
Wrap mozzarella & jeunes pousses

Cortège de Verrines

Ceviche de poisson cru, cuit au citron vert,
Feuilles de menthe, carré de pommes poêlées, flambées au calvados
Saveur de Guacamole, chiffonnade de saumon au mascarpone

Trois options au choix - Equivalent 3 pièces

Poke bowl verte (25gr)

Quinoa, avocat, mangue, truite, citron, épices, soja

Poke bowl asia (25gr)

Chou rouge, pois mange tout, crevettes, concombre, soja, sauces & épices

Où

1 Animation ludique devant les convives

(option avec maître d'hôtel) supplément 3,00€ /pers.)

Découpe de saumon fumé devant les convives

Où

Assortiment de pièces chaudes

Farandole de mini quiches végétariennes
Feuilleté normand au Neuchâtel
Samossa aux légumes

Farandole de Pièces sucrés

Assortiment de 3 pièces par personne

Panacotta aux fruits rouges
Mi-cuit au chocolat
Tiramisu spéculos
Brochette de fruit
Tarte de saison

16 pièces par pers.	25,90 € HT	28,49 € TTC
---------------------	------------	--------------------

Cocktail 18 pièces

A partir de 40 personnes

Assortiment de 12 pièces salées

Brochette de crudités de saison
Pique framboise, menthe, magret de canard
Mini Brochette de poulet aux épices & citron vert
Mini Brochette de gambas macéré au citron jaune ,thym, aneth
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix
Toasté rillettes de poisson au citron
Mini Pain Bagnat foie gras au piment d'Espelette
Wrap mozzarella & jeunes pousses

Cortège de Verrines

Ceviche de poisson cru, cuit au citron vert,
Feuilles de menthe, carré de pommes poêlées, flambées au calvados
Saveur de Guacamole, chiffonnade de saumon au mascarpone

Trois options au choix Equivalent 3 pièces

Poke bowl verte (25gr)

Quinoa, avocat ,mangue, truite, citron, épices, soja

Poke bowl asia (25gr)

Chou rouge, pois mange tout, crevettes, concombre, soja, sauces & épices

Où

1 Animation ludique devant les convives

(option avec maître d'hôtel) supplément 3,00€ /pers.

Découpe de saumon fumé devant les convives

Où

Risotto aux légumes

Délicieuse préparation italienne à base riz et fromage à différentes saveurs
Servi aux invités dans une cassolette

Où

Curry de volaille au lait de coco & cacahuètes

Devant les invités notre chef réchauffe

Où

Assortiment de pièces chaudes

Farandole de mini quiches végétariennes
Feuilleté normand au Neuchâtel
Samossa aux légumes

Farandole de Pièces sucrés

Assortiment de 3 pièces par personne

Panacotta aux fruits rouges
Mi-cuit au chocolat
Tiramisu spéculos
Brochette de fruit
Tarte de saison

18 pièces par pers.	29,50 € HT	32,45 € TTC
---------------------	------------	-------------

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

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_____

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

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

Cuisine de Chefs - Préparation à la commande - Traiteur Ecoresponsable

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 _____

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

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