

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

Menu à la Carte Livraison de plats cuisinés « fait-maison » *Catalogue Printemps/Eté 2024*



Photos non contractuelles pour l'ensemble du catalogue

A la suite de votre demande d'information dont nous vous remercions vivement vous trouverez ci-inclus notre catalogue . Ainsi vous pouvez composer votre menu selon vos envies . Nous restons à votre disposition pour vous guider et vous conseiller. N'hésitez pas à nous contacter afin de vous établir un devis personnalisé .

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information de votre part Dans l'attente d'un prochain contact, bien cordialement à vous.

Pour nous contacter

Service Commercial

Tél : 06 30 29 76 87

info@besoinduntraiteur.com

Livraison de plats cuisinés « fait-maison »

Vous avez le choix entre un menu ou un plat à choisir

Vous pouvez également ajouter des prestations complémentaires



Carte des Entrées

Tartare de saumon

Prix : 7,00 € HT 7,70 € TTC

Salade de gésiers confits

Prix : 7,00 € HT 7,70 € TTC

Salade à la Grecque

Prix : 7,00 € HT 7,70€ TTC

Brick de thon au fromage

Prix : 7,00 € HT 7,70 € TTC

Plats fait-maison à réchauffer par vos soins

Poivron farci & riz

Prix : 12,00 € HT 13,20€ TTC

Tomate farcie & riz

Prix : 12,00 € HT 13,20€ TTC

Aubergine farcie & riz

Prix : 12,00 € HT 13,20€ TTC

Le Poulet Vallée d'Auge

Pommes de terre sautées

Prix : 12,00 € HT 13,20 € TTC

Brochette de Poulet aux épices

Riz au paprika & légumes méditerranéens

Prix : 13,00 € HT 14,30 € TTC

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

Spezzatino italien

Viande de bœuf coupé (spezzato) en morceaux longuement cuits dans un jus au laurier, tomates pelées, carottes
Pommes de terre, petits pois, ail, oignons
feuilles de laurier en ornement

Prix : 13,00 € HT 14,30 € TTC

Sauté de Veau à la Provençale

Riz blanc & légumes méditerranéens

Prix : 13,00 € HT 14,30 € TTC

Moussaka à la Grecque

Pommes de terre, tomates, aubergines, béchamel, riz au paprika

Prix : 14,00 € HT 15,40 € TTC

Tajine de poulet au citron

Cuisson lente de poulet & légumes au citron confit

Prix : 14,00 € HT 15,40 € TTC

Prestations à la carte à ajouter

Plateau Cocktail

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

Plateau de 30 pièces cocktail

45,00 € HT

49,50 € TTC

*** Des modifications peuvent intervenir dans la composition des pièces cocktail en cours de saison pour des motifs d'approvisionnement

Nos Fromages



Roue de Brie

Roue de brie

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

Prix : 19,90 € HT **21,89 € 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**

Pain

Petit pain individuel

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

Pain de campagne tranché

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

Dessert « fait maison »

Tiramisu pâtissier

Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit chocolat,

Tarte fine de saison

Assortiment 3 pièces par personne

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

Assortiment 4 pièces par personne

Prix par personne : 6,40 € HT **7,04 € TTC**

Brochettes de Fruits

Plateau assortiment de 25 brochettes de 3 fruits de saison

Prix du plateau : 35,00 € HT **38,50 € TTC**

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

Matériel jetable et écoresponsable

Kit éco-responsable comprenant : (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**

Paquet de serviettes jetables

Prix paquet de 50 – 6,40€ HT **7,04 € TTC**

Nappage

Papier blanc rouleau – 10 m

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

Conditions générales de vente ci-inclus

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

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 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

