

CATALOGUE BARBECUES & RÔTISSERIE

1



Veillez trouver ci-inclus nos différentes formules :

LES FORMULES BARBECUES AVEC CHEF

A partir de la page 2

- **Top Sympa**
- **Top Chic**
- **Top Event**
- **Top Rodizio**

LA FORMULE RÔTISSERIE AVEC CHEF

- **Cochon de lait grillé au feu de bois**

A partir de la page 10

LES FORMULES MENUS

- **Pour Anniversaires, Mariage, Communion, Baptême, réunions professionnelles & conviviales.**

A partir de la page 3

LES FORMULES A LA CARTE

- **Vous ajoutez les prestations que vous recherchez à la formule avec Chef Barbecue ou Chef Rôtisseur**

A partir de la page 12

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information ou de modification de votre part et vous établir un devis personnalisé selon vos souhaits.

Si vous êtes intéressés par nos propositions, n'hésitez pas à nous appeler au **06.30.29.76.87** ou à nous contacter via la page CONTACT du site.

contact@besoinduntraiteur.fr

Notre site internet

<https://www.besoinduntraiteur.fr>

Dans cette attente, bien cordialement à vous

Service Commercial

Top Sympa

La tradition du barbecue classique de qualité depuis 2016, composé d'un assortiment de brochettes : Bœuf, dinde, poulet, poisson, marinées aux épices en y ajoutant de savoureuses saucisses de campagne et merguez ainsi qu'un accompagnement de deux garnitures.

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ **Chef Barbecue assurant la cuisson de 300 gr de viande par personne**
- ✓ **Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)**
- ✓ **Deux garnitures en accompagnement**
- ✓ **Les convives se servent au buffet en libre-service**

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Toutes les viandes proposées sont au menu

Brochette de Bœuf
Brochette de Dinde
Brochette de poisson
Brochette de Poulet
Saucisses de campagne
Merguez

Les garnitures proposées en accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
Légumes poêlés Méditerranée

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Amplitudes horaires de la réception à respecter :

- Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30
- Pour le dîner entre 20h00 & 22h30
- Heures supplémentaires en cas de dépassement ou de modification de ces horaires :
- 80€ HT/heure jusqu'à 0h00 (au-delà heure supplémentaire de nuit)

Conditions tarifaires

Prix par personne de 30 à 39 personnes – 20,02 € HT - **22,03€TTC**

Prix par personne de 40 à 79 personnes – 18,20 € HT - **20,02 €TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 20 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,
Serviettes, nappage
Personnel de service, tables, chaises
Boissons, pain

Menu Top Sympa

Apéro – Assortiment 6 pièces-cocktails /pers. (vous pouvez choisir d'autres pièces voire le listing)

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

Toasté rillettes de poisson au citron

Navette jambon fumé

Salades en accompagnement (vous pouvez choisir d'autres salades voir le listing)

Salade Bouquet de crudités

Carottes râpées, céleri rave, concombres, tomates cerises, cumin, coriandre, huile d'olive

Salade Italienne au Pesto

Pâtes Fusilli, dés de tomate, cubes de mozzarella, olives vertes coupées, roquette,

Huile d'olive, ail, sauce pesto

Salade Piémontaise

Pommes de terre, œuf dur, cornichons, thon, origan, basilic, mayonnaise, huile d'olive

La formule Barbecue Top Sympa

Plateau de fromage sur table - 50 gr /personne

Camembert, Brie, Chèvre

Dessert « fait maison »

Assortiment 3 pièces par personnes

1 Plat déposé sur table

Tiramisu pâtissier

Fondant au chocolat

Brochette de fruit frais de saison

Conditions tarifaires

Prix par personne de 30 à 39 personnes – 42,60 € HT - **46,86 € TTC**

Prix par personne de 40 à 79 personnes – 40,80 € HT - **44,88 € TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 20 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Top Chic

La tradition du barbecue de qualité composé d'un assortiment de brochettes (bœuf, canard, gigot d'agneau , poisson, poulet, légumes méditerranéens) ainsi qu'un accompagnement de deux garnitures.

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ **Chef Barbecue assurant la cuisson de 300 gr de viande par personne**
- ✓ **Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)**
- ✓ **Deux garnitures en accompagnement**
- ✓ **Les convives se servent au buffet en libre-service**

Composition du menu farandole de brochettes

Brochette de bœuf
Brochette de canard
Brochette de gigot d'Agneau
Brochette de poisson
Brochette de poulet
Saucisses
Merguez
Brochette de légumes poivrons, tomates, oignons, courgettes

Les garnitures en accompagnements

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillé
Légumes poêlés Méditerranée

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Amplitudes horaires de la réception :

- Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30
- Pour le dîner entre 20h00 & 22h30
- Heure supplémentaire en cas de dépassement ou de modification de ces horaires :
- 80€ HT/heure jusqu'à 0h00 (au-delà heure supplémentaire de nuit)

Conditions tarifaires

Prix par personne de 30 à 39 personnes – 27,50 € HT - **30,25 € TTC**

Prix par personne de 40 à 79 personnes – 25,00 € HT - **27,50 € TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 20 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,
Serviettes, nappage
Personnel de service, tables, chaises
Boissons, pain

Menu Top Chic

Apéro – Assortiment 6 pièces-cocktails /pers. (vous pouvez choisir d'autres pièces voire le listing)

Brochette aux crudités
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais
Wrap saumon, avocat & jeunes pousses
Toasté rillettes de poisson au citron
Navette jambon fumé

Salades en accompagnement (vous pouvez choisir d'autres salades voire le listing)

Salade Bouquet de crudités

Carottes râpées, céleri rave, concombres, tomates cerises, cumin, coriandre, huile d'olive

Salade Italienne au Pesto

Pâtes Fusilli, dés de tomate, cubes de mozzarella, olives vertes coupées, roquette,
Huile d'olive, ail, sauce pesto

Salade Piémontaise

Pommes de terre, œuf dur, cornichons, thon, origan, basilic, mayonnaise, huile d'olive

La formule Barbecue Top Chic

Plateau de fromage sur table - 50 gr /personne

Camembert, Brie, Chèvre

Dessert « fait maison »

Assortiment 3 pièces par personnes

1 Plat déposé sur table

Tiramisu pâtissier
Fondant au chocolat
Brochette de fruit frais de saison

Conditions tarifaires

Prix par personne de 30 à 39 personnes – 49,60€ HT - **54,56 € TTC**

Prix par personne de 40 à 79 personnes – 47,60 € HT - **52,36 € TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 20 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,
Serviettes, nappage
Personnel de service, tables, chaises
Boissons, pain

Top Event

La tradition du barbecue de « **Prestige** » composé d'un assortiment de :

Côte de bœuf, brochettes (bœuf, canard, gigot d'agneau, poisson, poulet, légumes méditerranéens, boudin noir, ananas rôti à la cannelle, saucisses, merguez) ainsi qu'un accompagnement de deux garnitures.

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ **Chef Barbecue assurant la cuisson de 300 gr de viande par personne**
- ✓ **Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)**
- ✓ **Deux garnitures en accompagnement**
- ✓ **Les convives se servent au buffet en libre-service**

Composition du menu côte de bœuf, farandole de brochettes, garnitures d'accompagnement

Côte de Bœuf

Brochette de bœuf

Brochette de canard

Brochette de gigot d'Agneau

Brochette de poisson

Brochette de poulet

Saucisses

Merguez

Brochette de légumes poivrons, tomates, oignons, courgettes

Boudin noir ou chorizo à choisir

Ananas rôti à la cannelle

Les garnitures en accompagnements

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillé

Légumes poêlés Méditerranée

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Amplitudes horaires de la réception :

- Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30
- Pour le dîner entre 20h00 & 22h30
- Heure supplémentaire en cas de dépassement ou de modification de ces horaires :
- 80€ HT/heure jusqu'à 0h00 (au-delà heure supplémentaire de nuit)

Conditions tarifaires

Prix par personne de 30 à 39 personnes – 35,00 € HT - **38,50 € TTC**

Prix par personne de 40 à 79 personnes – 31,90 € HT - **35,09€ TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 20 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Menu Top Event

Apéro – Assortiment 6 pièces-cocktails /pers. (vous pouvez choisir d'autres pièces voire le listing)

Brochette aux crudités
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais
Wrap saumon, avocat & jeunes pousses
Toasté rilette de poisson au citron
Navette jambon fumé

Salades en accompagnement (vous pouvez choisir d'autres salades voire le listing)

Salade Bouquet de crudités

Carottes râpées, céleri rave, concombres, tomates cerises, cumin, coriandre, huile d'olive

Salade Italienne au Pesto

Pâtes Fusilli, dès de tomate, cubes de mozzarella, olives vertes coupées, roquette,
Huile d'olive, ail, sauce pesto

Salade Piémontaise

Pommes de terre, œuf dur, cornichons, thon, origan, basilic, mayonnaise, huile d'olive

La formule Barbecue Top Event

Plateau de fromage sur table - 50 gr /personne

Camembert, Brie, Chèvre

Dessert « fait maison »

Assortiment 3 pièces par personnes

1 Plat déposé sur table

Tiramisu pâtissier
Fondant au chocolat
Brochette de fruit frais de saison

Conditions tarifaires

Prix par personne de 30 à 39 personnes – 57,60 € HT - **63,36€TTC**

Prix par personne de 40 à 79 personnes – 54,50 € HT - **59,95 €TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 20 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,
Serviettes, nappage
Personnel de service, tables, chaises
Boissons, pain

Top Rodizio do brazil

Assortiment de 5 viandes + ananas rôti + brochette poisson + boudin

Une tradition de la Pampa brésilienne dégustation de viandes rôties sur des grandes broches

Découpées au buffet devant les convives

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ **Chef Barbecue assurant la cuisson de 300 gr de viande par personne**
- ✓ **Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)**
- ✓ **Deux garnitures en accompagnement**
- ✓ **Les convives se servent au buffet en libre-service**

Les garnitures en accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Légumes poêlés Méditerranée

Sauces :

Sauce chimichurri (sauce vinaigrette, tomates, ail, oignons, persil)

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Toutes les viandes proposées sont au menu

Cœur de rumsteak,

Aiguillettes de rumsteak

Gigot d'Agneau,

Saucisses aux herbes

Filet de poulet,

Ananas rôti

Chorizo

Amplitudes horaires de la réception :

- Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30
- Pour le dîner entre 20h00 & 22h30
- Heure supplémentaire en cas de dépassement ou de modification de ces horaires :
- 80€ HT/heure jusqu'à 0h00 (au-delà heure supplémentaire de nuit)

Conditions tarifaires

Prix par personne de 30 à 39 personnes – 30,00 € HT - **33,00 € TTC**

Prix par personne de 40 à 99 personnes – 25,00 € HT - **27,50 € TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 20 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Menu Top Rodizio

Apéro – Assortiment 6 pièces-cocktails /pers. (vous pouvez choisir d'autres pièces voire le listing)

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

Toasté rilette de poisson au citron

Navette jambon fumé

Salades en accompagnement (vous pouvez choisir d'autres salades voire le listing)

Salade Bouquet de crudités

Carottes râpées, céleri rave, concombres, tomates cerises, cumin, coriandre, huile d'olive

Salade Italienne au Pesto

Pâtes Fusilli, dès de tomate, cubes de mozzarella, olives vertes coupées, roquette,

Huile d'olive, ail, sauce pesto

Salade Piémontaise

Pommes de terre, œuf dur, cornichons, thon, origan, basilic, mayonnaise, huile d'olive

La formule Barbecue Top Rodizio

Plateau de fromage sur table - 50 gr /personne

Camembert, Brie, Chèvre

Dessert « fait maison »

Assortiment 3 pièces par personnes

1Plat déposé sur table

Tiramisu pâtissier

Fondant au chocolat

Brochette de fruit frais de saison

Conditions tarifaires

Prix par personne de 30 à 39 personnes – 52,60 € HT - **57,86 €TTC**

Prix par personne de 40 à 79 personnes – 47,60 € HT - **52,36 €TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 20 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Cochon de lait grillé au feu de Bois

Possibilité également de jambon grillé

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ **Chef Barbecue assurant la cuisson de 300 gr de viande par personne**
- ✓ **Cochon de 1^{er} choix entier cuit au feu de bois sur une broche tournante**
- ✓ Assurant une cuisson régulière et optimale.
- ✓ **Durée moyenne de cuisson sur place 5 heures selon les conditions atmosphériques**
- ✓ **Prévoir un lieu avec un espace approprié pour installer la rôtissoire**
- ✓ **Prévoir une prise électrique à proximité pour alimenter la broche tournante**
- ✓ **Deux garnitures en accompagnement**
- ✓ **Les convives se servent au buffet en libre-service**

Les garnitures en accompagnement

Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée

Légumes poêlés Méditerranée

Sauces :

Assortiment de sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Amplitudes horaires de la réception :

- Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30
- Pour le dîner entre 20h00 & 22h30
- Heure supplémentaire en cas de dépassement ou de modification de ces horaires :
- 80€ HT/heure jusqu'à 0h00 (au-delà heure supplémentaire de nuit)

Conditions tarifaires

Prix par personne de 45 à 99 personnes – 17,00 € HT - **18,70 € TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 10 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Menu Cochon de Lait grillé au feu de bois

11

Apéro – Assortiment 6 pièces-cocktails /pers. (vous pouvez choisir d'autres pièces voire le liste)

Brochette aux crudités
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais
Wrap saumon, avocat & jeunes pousses
Toasté rillettes de poisson au citron
Navette jambon fumé

Salades en accompagnement (vous pouvez choisir d'autres salades voire le listing)

Salade Bouquet de crudités

Carottes râpées, céleri rave, concombres, tomates cerises, cumin, coriandre, huile d'olive

Salade Italienne au Pesto

Pâtes Fusilli, dès de tomate, cubes de mozzarella, olives vertes coupées, roquette,
Huile d'olive, ail, sauce pesto

Salade Piémontaise

Pommes de terre, œuf dur, cornichons, thon, origan, basilic, mayonnaise, huile d'olive

La formule Rôtisserie cochon de lait

Plateau de fromage sur table - 50 gr /personne

Camembert, Brie, Chèvre

Dessert « fait maison »

Assortiment 3 pièces par personnes

1 Plat déposé sur table

Tiramisu pâtissier
Fondant au chocolat
Brochette de fruit frais de saison

Conditions tarifaires

Prix par personne de 45 à 99 personnes – 39,60 € HT - **43,56 € TTC**

Réduction enfants de 4 à 10 ans- 50% sur le prix adultes (maximum 10 par réception)

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,
Serviettes, nappage
Personnel de service, tables, chaises
Boissons, pain

Ajouter des Prestations à votre réception

12



Vous créez votre cocktail « à la carte »

Pour l'apéro nous recommandons 6/8/10/12 pièces cocktails par personne

PIECES FROIDES A CHOISIR °° (choix pour les menus Barbecues)

- Pique de crudités
- Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais
- Pique Roulé de saumon mariné et crème ciboulette
- Pique de gambas épicées et radis blanc
- Pique framboise, menthe, magret de canard
- Mini Brochette de poulet aux épices & citron vert
- Mini Brochette de gambas macéré au citron jaune, thym, aneth
- Mini sandwiches club au pastrami
- Navette mexicaine au guacamole & tomates
- Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
- Navette jambon fumé
- Navette de rillettes de maquereau
- Navette au saumon fumé
- Mini sandwiches club au pastrami
- Navette mexicaine au guacamole & tomates
- Navette de chèvre frais et tomate confite
- Briochine de crabe au curry et jeunes pousses
- Club sandwich jambon
- Caviar d'aubergines sur pain céréale
- Mini bagel de thon à la cardamome
- Coppa au chèvre frais et graine de lin
- Wrap saumon, avocat & jeunes pousses
- Wrap végétarien
- Wrap thon et jeunes pousses
- Wrap volaille curry
- Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix
- Toasté rilette de poisson au citron

| | | |
|--------------------------|-----------|-------------------|
| Prix pièce froide | 1,53 € HT | 1,70 € TTC |
|--------------------------|-----------|-------------------|

MINIS-VERRINES FROIDES A CHOISIR

- Verrine ceviche de poisson cru, cuit au citron vert
- Verrine feuilles de menthe, carré de pommes poêlées à la cannelle
- Noix de pétoncles marinées citron vert et lait de coco
- Carpaccio de bœuf sauce moutarde ancienne
- Gambas au calvados et son chutney de tomate

| | | |
|-------------------------------------|-----------|------------------|
| Prix pièces froides verrines | 2,00 € HT | 2,20€ TTC |
|-------------------------------------|-----------|------------------|

LES PIECES CHAUDES A CHOISIR

Minimum 20 pièces par catégorie

- Mini samossas variés
- Beignets de crevettes
- Accra de morue
- Bricks au thon
- Mini Burger -Boeuf

| | | |
|----------------------------|-----------|------------------|
| Prix pièces chaudes | 2,00 € HT | 2,20€ TTC |
|----------------------------|-----------|------------------|

Vous créez votre buffet librement sans contrainte

13

Livraison ou retrait à partir de 20 personnes

(en supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

Vous créez et composez votre menu librement sans aucune contrainte

Également pour végétariens & végétaliens.

Faites le choix de vos salades (choix pour les menus Barbecues avec °°°)

En termes de quantités nous conseillons entre 200 et 300 gr de salades composées par personne

Soit entre 3 & 5 personnes pour un saladier de 1kg

Bouquet de crudités °°°

Carottes râpées, céleri rave, concombres, tomates cerises, cumin, coriandre, huile 'olive

Saladier de 1kg – 20,00 € HT **22,00 € TTC**

Quinoa julienne de poivrons & Tofu

Quinoa, tofu, julienne de légumes, vinaigre de cidre miel, huile d'olives

Saladier de 1kg – 30,00 € HT **33,00 € TTC**

Italienne au Pesto °°°

Pâtes Fusilli, dès de tomate, cubes de mozzarella, olives vertes coupées, roquette,

Huile d'olive, ail, sauce pesto

Saladier de 1kg – 20,00 € HT **22,00 € TTC**

Jeunes pousses, avocat, crevettes

Jeunes pousses, avocat ciselé, crevettes, citron confit, basilic, huile d'olive

Saladier de 1kg – 30,00 € HT **33,00 € TTC**

Périgord °°°

Pommes de terre, gésiers de volaille, magret de canard fumé, mesclun, huile de noix

Saladier de 1kg – 20,00 € HT **22,00 € TTC**

Scandinave

Saumon fumé, crevettes nordique, aneth, pommes de terre, sauce crémeuse citronnée

Saladier de 1kg – 30,00 € HT **33,00 € TTC**

Coleslaw °°°

Carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc, vinaigre de cidre, sauce soja, ciboulette

Saladier de 1kg – 15,00 € HT **16,50 € TTC**

Grecque °°°

Tomates, olives noires, feta, concombre, poivron jaune, oignon rouge, basilic, huile d'olive, herbes de Provence

Saladier de 1kg – 20,00 € HT **22,00 € TTC**

Taboulé libanais °°°

Boulgour, raisins secs, julienne de poivrons, épices, persil, huile d'olives

Saladier de 1kg – 20,00 € HT **22,00 € TTC**

Piémontaise °°°

Pommes de terre, œuf dur, cornichons, thon, origan, basilic, mayonnaise, huile d'olive

Saladier de 1kg – 20,00 € HT **22,00 € TTC**

Moza & Tomates °°°

Tomates fraîches, mozzarella poivrée, origan, basilic, huile d'olive

Saladier de 1kg – 20,00 € HT **22,00 € TTC**

Faites le choix de tartes salées

Epinards & chèvre – 15pièces

Prix plateau – 45,00 € HT 49,50 € TTC

Courgettes & tomates – 15pièces

Prix plateau – 45,00 € HT 49,50€ TTC

Charcuterie

Planche de charcuterie - 500gr

Jambon blanc, jambon fumé, , saucisson sec, rillettes,

Pâté de campagne, chorizo, cornichons

Plateau 500gr – 48,00 € HT 52,80€ TTC (10 personnes

Les antipasti

Plateau d'antipasti -1kg

Tomates séchées, poivrons, courgettes aubergines grillées, Artichauts, champignons, copeau de parmesan, à l'huile d'olive.

Plateau 1kg – 60,00 € HT **66,00 € TTC** (10 personnes)

La Mer

Plateau de saumon fumé – 500 gr

Saumon fumé mariné à l'aneth et au citron vert

Plateau 500gr – 48,00 € HT **52,80 € TTC** (10 personnes)

Filets de Merlu au curry cuit en papillote

Plateau 600gr – 39,00 € HT **42,90€ TTC** (10 personnes)

Piques de crevettes marinées au thym & gingembre

Plateau 600gr – 39,00 € HT **42,90€ TTC**

Mini Bruschetta de rillettes de poisson au citron confit & basilic

Plateau 600gr – 30,00 € HT **33,00€ TTC** (10 personnes)

Terrine de saumon aux petits légumes

Plateau 1,200Kg – 42,00 € HT **46,20€ TTC** (10 tranches)

Viandes à choisir

Rôti de bœuf sauce à la moutarde ancienne

Plateau 600gr – 33,00 € HT **36,30€ TTC** (10 personnes)

Aiguillette de poulet mariné au curry et champignons

Plateau 600gr – 30,00 € HT **33,00€ TTC** (10 personnes)

Tranchettes de Pastrami/ Magret de canard fumé

Plateau 600gr – 48,00 € HT **52,80 TTC** (10 personnes)

Brochette de poulet au cumin, citron confit

Plateau 600gr – 30,00 € HT **33,00€ TTC** (10 personnes)

Rôti de porc sauce soja, miel et cannelle

Plateau 600gr – 35,00 € HT **38,50€ TTC** (10 personnes)

Fromages

Plateau de fromages variés tranchés– 700 gr

Choix du maître Affineur

Prix du plateau - 30,00 € HT **33,00 € TTC**

Plateau de fromages normands – 1kg

Camembert, briquette de Neufchâtel, ½ Livarot, 1/2 Pont l'Evêque, Chèvre, Comté, Micro-beurres

Prix du plateau - 50,00 € HT **55,00 € TTC**

Plateau de fromages normands – 700gr

Camembert, briquette de Neufchâtel, ½ Livarot, 1/2 Pont l'Evêque, Chèvre, Comté, Micro-beurres

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

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes

à choisir dans la liste ci-jointe :

Tiramisu pâtissier, Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit chocolat, Tarte fine de saison

Fondant au chocolat, Tarte citron ananas

Crumble pommes/fruits rouges

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

Gobelets

Assiettes en pulpe de canne à sucre

Kits couverts en écorce de bambou

Prix /pers – 2,00 € HT **2,20 € TTC**

Nappage jetable

Tissu non tissé rouleau – 25 m pour 40 convives

Prix rouleau – 65,00 € HT **71,50 € TTC**

Mange debout nappé

Mobilier mange debout nappé (1 mange debout pour 10/15 personnes)

Prix à l'unité **16,50 € HT 19,80 € 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

Forfait softs

A partir de 40 pers

Eaux minérales plates et gazeuses, jus d'orange, jus de pomme, coca classique

Prix par personne : 3,20 € HT **3,52 € TTC**

Fontaine à eau aromatisée + eau gazeuse

Fontaine à eau aromatisé + eau gazeuse

Prix par personne : 3,20 € HT

Jus de fruits frais de saison

jus de pomme, jus de poire

Prix par personne : 5,90 € HT

Forfait vin de Pays

Sélection de rouge, rosé, blanc (base 1 bouteille pour 3 pers)

Prix par personne : 4,00 € HT

Vin de Pays

Vin blanc : Sauvignon - 9,00 € HT

Vin rouge : Bordeaux - 12,00 € HT

Forfait cidre brut de Normandie

(base 1 bouteille pour 2 pers)

Prix bouteille : 7,50 € HT

Café

café, sucrète, touillettes, gobelet

Prix par personne : 1,50 € HT

Café & Thé

café, thé, lait, citron sucrète, touillette,

Prix par personne : 3,20 € HT

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**

Pour valider votre commande

Ce devis concerne les produits & services nommés ci-dessus :

En cas d'accord une confirmation de commande à signer par mail sera envoyée

Pour les entreprises

- ✓ Versement d'un acompte de 40% du montant total TTC à la commande
- ✓ Moyen de paiement privilégié (virement bancaire)
- ✓ RIB communiqué sur demande
- ✓ Pour les entreprises le solde à régler à la livraison ou à réception de facture selon accord préalable de préférence sous un délai de deux semaines

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 facturation pour les achats de produits

alimentaires périssables. En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention ou non d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée d'une pénalité de retard de 40 € pour frais de gestion ainsi que d'une majoration forfaitaire de 14%, de son montant .

Pour les particuliers ou associations

- ✓ Versement d'un acompte de 20 ou 40% du montant total TTC à la commande selon accord préalable
- ✓ Règlement par virement (règlement privilégié)
- ✓ RIB communiqué sur demande
- ✓ Pour les particuliers ou associations règlement du solde à minimum D-5
- ✓ Le nombre définitif de convives à communiquer au plus tard 8 jours avant la réception
- ✓ Nous préciser adresse de livraison & tous les détails concernant le lieu de réception
- ✓ En cas de règlement par chèque : commande confirmée uniquement après encaissement du chèque

Acompte & Solde à envoyer à l'adresse suivante en cas de règlement par chèque:

SARL « ANTOINE MARC » BESOINDUNTRAITEUR
Monsieur Antoine Souali
B52, 52, rue du Général Leclerc 76000 – Rouen
Chèque à libeller à l'ordre de SARL « ANTOINE MARC »

Les clients déclarent avoir pris connaissance du devis et des présentes conditions générales de vente (ci-inclus) avant de passer commande et accepter expressément et irrévocablement les termes ci-après énoncés.

Fait à Rouen le :

Signature avec mention « lu et approuvé »

Article 1 - Préambule et Objet

Les présentes conditions générales de ventes 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/ 30/40/50 personnes et plus selon les produits ou services à Rouen, Seine Maritime, Eure, Oise, Picardie, Paris. Livraisons sur Rouen & périphérie à partir de 20 personnes. Après consultation de nos offres sur le site internet « <https://www.besoinduntraiteur.fr> » demander un devis personnalisé en utilisant notre formulaire de contact ou bien en nous appelant par téléphone au 06.30.29.76.87. A la Suite de cette demande un point sera effectué avant de vous adresser un devis personnalisé par mail dans un délai maximum de 24 heures ou moins sauf incident indépendant de notre volonté. Confirmation du nombre définitif des convives au moins 8 jours 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 en priorité par virement** ou chèque sous conditions.

Confirmation du nombre définitif des convives au plus tard 8 jours avant la manifestation ce nombre servira de référence pour la facturation et ne pourra être modifié à la baisse. 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% à la commande, règlement du solde au plus tard à D-5
- ✓ **Pour les entreprises** versement d'un acompte de 40% à la commande, règlement du solde à la livraison ou à réception de facture selon accord préalable et de préférence sous un délais de deux semaines.

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 facturation pour les achats de produits alimentaires périssables. En cas de litige dû à un non -paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention ou non d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée d'une pénalité de retard de 40 € pour frais de gestion ainsi que d'une majoration forfaitaire de 14%, de son montant.

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