

Catalogue Cocktails 2025

1



Veuillez trouver ci-inclus **nos gammes de PIECES COCKTAILS** pour **apéro, pot de départ, pot de bienvenue, pot de thème, cocktail déjeunatoire ou dînatoire.**

Si vous êtes intéressés par nos propositions, n'hésitez pas à nous contacter :

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande de votre part et établir un **devis personnalisé.**

Dans cette attente, bien cordialement à vous.

Service Commercial

NOS FORMULES

PIECES COCKTAILS SOUS FORME DE FORAITS

Cocktail 8 pièces salées & sucrées

Cocktail 10 pièces salées & sucrées

Cocktail 12 pièces salées & sucrées

PIECES COCKTAILS A LA CARTE

VOUS CREEZ VOUS-MÊME VOTRE RECEPTION

PIECES COCKTAILS LUNCH SOUS FORME DE FORAITS

Cocktails déjeunatoires ou dînatoires

Cocktail lunch froid 17 pièces

Cocktail lunch froid 20 pièces

Cocktail lunch avec plat chaud

Cocktail lunch 22 pièces

avec 2 ateliers d'animation (Réception)

PIECES COCKTAILS A LA CARTE POUR COCKTAILS DEJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES

ATELIERS d'ANIMATION

VOUS CREEZ VOUS-MÊME VOTRE RECEPTION

Gamme « Apéritif » sélection de cocktails pré-composés

A partir de 20 personnes

La sélection des pièces est conditionnée par le nombre de convives

COCKTAIL 8 PIECES

PIECES FROIDES

Assortiment de 5 pièces salées /pers.

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

Verrine ceviche de poisson cru, cuit au citron vert

BUFFET SUCRE

Assortiment de 3 pièces sucrées /pers.

Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit au chocolat, tiramisu spéculos

Cocktail 8 pièces prix par personne	12,00 € HT	13,20 € TTC
--	------------	--------------------

COCKTAIL 10 PIECES

PIECES FROIDES

Assortiment de 7 pièces salées /pers.

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

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

Toasté rillette de poisson au citron

Verrine ceviche de poisson cru, cuit au citron vert

Buffet sucré

Assortiment de 3 pièces sucrées /pers.

Panacotta aux fruits rouges Mi-cuit au chocolat,

Tiramisu spéculos,

Cocktail 10 pièces prix par personne	15,00 € HT	16,50 € TTC
---	------------	--------------------

COCKTAIL 12 PIECES

PIECES FROIDES

Assortiment de 9 pièces salées /pers.

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

Wrap végétarien

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

Toasté rillette de poisson au citron

Verrine ceviche de poisson cru, cuit au citron vert

Verrine feuilles de menthe, carré de pommes poêlées à la cannelle

Buffet sucré

Assortiment 3 pièces sucrées /pers.

Panacotta aux fruits rouges ,Mi-cuit au chocolat ,Tiramisu spéculos

Cocktail 12 pièces prix par personne	18,00 € HT	19,80 € TTC
---	------------	--------------------

Vous créez votre cocktail « à la carte »

Nous recommandons un choix de 8/10/12 pièces salées ou sucrées à partir de 20 personnes

PIECES FROIDES A CHOISIR

Faites le choix de vos pièces

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 sandwichs club aux crudités
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Navette jambon fumé
Navette rillettes au maquereau
Navette au saumon fumé
Navette au pastrami
Navette mexicaine au guacamole & tomates
Navette au chèvre frais et tomates confites
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
Toasted rillettes 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

Minimum 20 pièces par catégorie

Mini samossas variés
Beignets de crevettes
Accra de morue
Bricks au thon
Mini-Burgers viande

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

LE DESSERT

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, macarons

Prix par personne – 4,80 € HT 5,28 € TTC

Gamme tout compris « Cocktail déjeunatoire ou dînatoire »

COCKTAIL LUNCH 17 PIECES

A partir de 20 personnes

PIECES FROIDES, MINI POKE BOWL EN VERRINE, PIECES SUCREES

Assortiment de 11 pièces salées /pers.

Brochette de crudités de saison
Mini sandwichs club au pastrami
Navette mexicaine au guacamole & tomates
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix
Toasté rillette de poisson au citron
Wrap mozzarella & jeunes pousses
Wrap végétarien

MINI BOWL en VERRINES

Assortiment de 2 pièces salées /pers.

Saumon, carottes râpées, cube avocat, boulgour, chou rouge
Poulet aux épices, carottes râpées, cube avocat, boulgour, chou rouge

BUFFET SUCRE

Assortiment de 4 pièces sucrées/pers

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

17pièces par pers.	24,20 € HT	26,62 € TTC
--------------------	------------	--------------------

COCKTAIL LUNCH 20 PIECES

A partir de 30 personnes

PIECES FROIDES, VERRINES, PIECES CHAUDES, MINI POKE BOWL EN VERRINE

Assortiment de 7 pièces salées /pers.

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
Wrap mozzarella & jeunes pousses

MINI POKE BOWL EN VERRINE

Assortiment de 2 pièces salées /pers.

Saumon, carottes râpées, cube avocat, riz, chou rouge
Tofu, carottes râpées, cube avocat, riz, chou rouge

PIECES CHAUDES

Assortiment de 4 pièces salées /pers.

Mini Samossa
Accras de Morue
Beignet de crevettes

OÙ

1 ATELIER D'ANIMATION (uniquement pour réception avec personnel)

équivalent de 4 pièces salées

Une animation ludique devant les convives à choisir dans la liste

BUFFET SUCRE

Assortiment de 3 pièces sucrées/pers

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

20 pièces par pers.	30,00 € HT	33,00 € TTC
---------------------	------------	--------------------

COCKTAIL LUNCH AVEC PLAT CHAUD A RECHAUFFER

A partir de 30 personnes

Entrée

8 PIECES COCKTAIL, VERRINES par personne

Verrine de carottes râpées & radis

Verrine feuilles de menthe, carré de pommes poêlées à la cannelle

Mini Brochette de poulet aux épices & citron vert

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Toasté rillette de poisson au citron

Wrap mozzarella & jeunes pousses

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

Pique framboise, menthe, magret de canard

Plat

1 plat chaud à choisir pour l'ensemble des convives

Dos de lieu noir poché au citron vert

Accompagnement riz & tagliatelle de carotte

Où

Poulet Vallée d'Auge

Et pommes de terre sautées

Où

Carbonnade flamande

L'association du lard fumé, du bœuf, cassonnade, bouquet garni, l'ensemble mijoté à la bière

Où

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

Où

Blanquette de veau tradition

Accompagnement riz & légumes

FROMAGE

Roue de Brie avec micros-beurre

BUFFET SUCRE

Assortiment de 3 pièces par personne

Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit au chocolat

Tiramisu spéculos

Brochette de fruit

Tarte de saison

Prix par pers.	31,00€ HT	34,10€ TTC
----------------	-----------	------------

COCKTAIL LUNCH 22 PIECES AVEC 2 ATELIERS D'ANIMATION

A partir de 40 personnes

PIECES FROIDES, VERRINES, PIECES CHAUDES

Assortiment de 7 pièces salées /pers.

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
Wrap mozzarella & jeunes pousses

MINI POKE BOWL EN VERRINE

Assortiment de 2 pièces salées /pers.

Saumon, carottes râpées, cube avocat, riz, chou rouge
Tofu, carottes râpées, cube avocat, riz, chou rouge

PIECES CHAUDES

Assortiment de 2 pièces salées /pers.

Farandole de mini quiches
Feuilleté normand au Neuchâtel
Mini Samossa
Accras de Morue
Beignet de crevettes

2 ATELIER D'ANIMATION

Équivalent de 8 pièces salées

Deux animations ludiques devant les convives à choisir dans la liste

BUFFET SUCRE

Assortiment de 3 pièces sucrées par personne

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

22 pièces par pers.	33,20 € HT	36,52 € TTC
---------------------	------------	-------------

Atelier animation uniquement pour les réceptions avec personnel de service

Liste Ateliers d'Animation à choisir

Aquarelle de Tartares de la Mer + 3,00 € HT/pers

Saint jacques à la pomme, saumon à l'aneth, thon à la menthe, raie cèpes et basilic

Viandes Party

Sur une plancha notre cuisinier grillera un assortiment d'émincé de viandes accompagnées de sauces

Perles de Foie gras snacké

Pétales de foie gras au piment d'espélette snacké et servi avec un carré de pain d'épices

Cassiolette de Poulet Vallée d'Auge

Servi au buffet dans des petits ranequins

Animation chaude « Risotto »

Ce grand classique incontournable de la cuisine italienne

Saumon fumé mariné à L'Aneth

Marinade de saumon fumé à l'Aneth et au citron servi avec mini blinis crème fraîche

Aiguillettes de Canard snacké sauce au poivre vert

Petites aiguillettes de canard snacké servi dans un petit ranequin

Découpe de jambon d'Espagne

Notre cuisinier tranchera très finement devant les convives un jambon Serrano entier sur griffe (Jamonero) idéalement accompagné de melon et pastèque selon la saison

Mini Burger

Pain hamburger Boeuf ou poulet préparé maison, oignons et pickles, salade, tranche de cheddar.

Bar à Ceviche spécialité d'Amérique du Sud

Marinade de poisson à chair blanche au citron vert, ail, piment chili, Brunoise d'oignons rouges, Coriandre fraîche, poivre, sel.
L'ensemble servi dans des petites cassiolettes

Ajouter des prestations

Matériel jetable et écoresponsable

Kit éco-responsable comprenant :

gobelets

assiettes en pulpe de canne à sucre

kits couverts en écorce de bambou

Prix /pers – 2,00€ HT **2,20 € TTC**

Paquet de serviettes jetables

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

Nappage

Papier blanc rouleau – 25 m

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

Personnel de service sur demande

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

Forfait Softs

A partir de 40 personnes

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

Prix par personne : 3,20 € HT

Fontaine à eau aromatisée + eau gazeuse

Fontaine à eau aromatisé + eau gazeuse Perrier

Prix par personne : 3,20 € HT

Jus de fruits frais de saison

jus de pomme, jus de poire

Prix par personne : 5,20 € HT

Forfait vin de Pays

A partir de 40 personnes

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

Prix par personne : 4,50 € HT

Vin de Pays

Vin blanc : Sauvignon - 9,00 € HT

Vin rouge : Bordeaux - 12,00 € HT

Cidre brut de Normandie

(base 1 bouteille pour 2 pers) bouteilles

Prix unité : 7,50 € HT

Borne à café

A partir de 40 personnes

café, sucrée, touillette, gobelet

Prix par personne : 1,80 € HT

Café & Thé

café, thé, lait, citron sucrée, touillette, gobelet

Prix par personne : 3,80 € HT

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération

Pompe à Bière en libre - service

(les convives se servent eux-mêmes)

Pompe à Bière recommandée à partir de 20 personnes

Bièrè pression tirage 1 bec , bièrè d'Abbaye

Base consommation recommandée équivalent à 2 fois 25 cl

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 : 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 brut maison

Prix : 25 € HT **30,00 € TT**

Pour valider votre commande

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

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

Pour les entreprises

- ✓ Versement d'un acompte de 40% du montant total TTC à la commande
- ✓ Moyens de paiement privilégiés (virement bancaire)
- ✓ RIB communiqué sur demande
- ✓ Pour les entreprises le solde à régler à réception de facture de préférence sous 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 30% du montant total TTC à la commande
- ✓ 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 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 « BDT - 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, Seine Maritime Eure, 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. A la Suite de 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 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 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. 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 contact@besoinduntraiteur.fr

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 réception de facture de préférence sous 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