



Menu « Printemps /été 2025»

Veillez trouver ci-inclus notre proposition de menu.

Si vous êtes intéressés , n'hésitez pas à nous appeler au
06.30.29.76.87 ou nous contacter par mail

info@besoinduntraiteur.com ou formulaire sur site web

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute
demande d'information ou de modification de votre part.

Dans cette attente, bien cordialement à vous

Service Commercial

Vous pouvez choisir uniquement un plat à emporter
à partir de 15 personnes ou composer votre menu « à la Carte »

Choix de l'entrée
Choix du plat chaud à réchauffer
Fromage
Dessert
Boissons
Matériel jetable

Entrée au choix

Bouquet de crudités de saison

Jeunes pousses, carotte, céleri rave, melon^{oo}, vinaigrette de pépins de raisin ^{oo} en saison uniquement^{oo}

Prix : 6,00 € HT **7,70 € TTC**

Tomate farcie thon & macédoine de légumes

Tomate garnie de thon, ciboulette, macédoine de légumes, mayonnaise citronnée

Prix : 6,00 € HT **7,70 € TTC**

Antipasti

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

Prix : 7,00 € HT **7,70 € TTC**

½ avocat farci aux crevettes

Jus de citron, bouquet d'aneth

Prix : 7,00 € HT **7,70 € TTC**

Salade du Gers

Jeunes pousses & Pomme de terre ciboulette et magret de canard fumé à l'huile de noix

Prix : 7,00 € HT **7,70 € TTC**

Tartare de saumon à l'aneth

Jus de citron, échalotes, bouquet d'aneth, saumon

Prix : 8,00 € HT **8,80 € TTC**

Plats à Partager

Garniture au choix : riz blanc **ou** pommes de terre sautées **ou** haricots verts ou petits pois et carottes

Prix /pers – 3,00 € HT **3,30 € TTC**

½ Poivron farci aux épices

Viande de bœuf, épices, fromage

Prix : 7,00 € HT **7,70 € TTC**

Courgette farcie aux épices

Viande de bœuf, épices, fromage

Prix : 7,00 € HT **7,70 € TTC**

Moussaka à la Grecque

Viande de bœuf, épices, courgettes, tomates, fromage

Prix : 9,00 € HT **9,90€ TTC**

Le Poulet Vallée d'Auge

Et pommes de terre sautées

Prix : 9,00 € HT **9,90€ TTC**

Emincé de Poulet au Curry indien

Emincé de poulet poêlé au curry indien

Prix : 9,00 € HT **9,90 € TTC**

Sauté de Porc miel et cannelle

Porc, julienne de légumes, sauce soja

Prix : 9,00 € HT **9,90 € TTC**

Poulet Basquaise

Pilon de poulet, poivrons, tomates, oignons, piment d'Espelette

Prix : 9,00 € HT **9,90 € TTC**

Paupiettes de veau à la Provençale

tomates, oignons, piment d'Espelette

Prix : 9,00 € HT **9,90 € TTC**

Brochette de poulet aux épices et citron confit

Prix : 9,00 € HT **9,90 € TTC**

Brochette de bœuf, oignons, poivrons aux épices

Prix : 11,00 € HT **12,10€ TTC**

Brochette de Canard au miel & épices

Prix : 11,00 € HT **12,10€ TTC**

Tajine de poulet au citron

Cuisson lente de poulet & légumes au citron confit

Prix : 14,00 € HT **15,40 € TTC**

Sauté d'Agneau au curry

Cuisson lente sauce au curry & riz basmati au paprika

Prix : 15,00 € HT **16,50 € TTC**

Nos 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**

Dessert « fait 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

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

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**

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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-même)

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

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**

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 40% 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 « 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.FR » 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 modifiés 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