



1

besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

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

Photos non contractuelles

Livraison ou retrait à Rouen du mardi au samedi

Lundi, dimanche & fêtes sur demande à partir de 60 pers



Catalogue Buffets en 2026

Comment définir ses besoins pour choisir la bonne formule :

Page 2

- **Un Buffet déjeuner pré constitué**

OÙ COMPOSITION A LA CARTE

- Corbeille de crudités
- Plateau végétarien
- Plateau italien

Page 3

- Planche de charcuterie tradition
- Planche de charcuterie & fromage
- Planche de pâté en croûte
- Plateau tartes épinards & tomates
- Plateau de chiffonnade de saumon fumé
- Plateau de pavé de saumon sauce au curry

Page 4

- Planche de rôti de porc
- Planche de rôti de bœuf cuit tranché fin
- Planche de filets de poulet tranché aux herbes
- Nos salades

Page 5

- Nos fromages
- Nos desserts
- Nos brochettes de fruits

OÙ PETITES PIECES A DEGUSTER A LA MAIN

Page 6

- Buffet Finger Food

Page 7/10

- Pain, matériel, personnel
- Carte des boissons

Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous appeler au 06.30.29.76.87 ou nous contacter via le formulaire.

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information et pour tout conseil.

- Vous pouvez soit commander directement
- Soit demander un devis personnalisé

contact@besoinduntraiteur.fr

Notre site internet

<https://www.besoinduntraiteur.fr>

Dans cette attente, bien cordialement à vous
Service Commercial



2

besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Buffet Déjeuner

Planche de charcuterie & Fromage

50 gr/pers – jambon blanc, jambon fumé, coppa, saucisson sec

50 gr/pers – chèvre, cantal

Accompagnement – pain baguette (70gr), micro-beurre

Buffet Salades – 240 gr/pers

80 gr - Salade Pâtes Fusilli, basilic, sauce pesto, huile d'olive

80 gr - Salade piémontaise

80 gr - Salade niçoise

Plats

125 gr/personne – Poulet rôti froid aux herbes

80 gr/personne Rôti de bœuf cuit, tranché fin

Accompagnement – mayonnaise, moutarde

A partir de 20 personnes	Prix par personne	18,70 € HT	20,57 € TTC
--------------------------	-------------------	------------	--------------------

Corbeille de crudités

Sélection 4 produits crudités du marché – 115gr

Sauce moutarde à l'ancienne – 170gr

Sauce Hommous – 170gr

Pour 10 personnes		20,00 € HT	22,00 € TTC
-------------------	--	------------	--------------------

Plateau végétarien

Falafel – 80 gr

Salade Roquette & julienne de betterave – 30gr

Sauce Houmous– 30 gr

Pour 10 personnes		40,00 € HT	44,00 € TTC
-------------------	--	------------	--------------------

Plateau italien

Mortadelle

Coppa

Focaccia & burrata crémeuse

Tomates séchées

Salade roquette

Olives noires

Une portion comprend : 40 gr charcuterie, 40 gr de fromage, 20 gr de salade, 40 gr de focaccia

Box pour 10 personnes		60,00 € HT	66,00 € TTC
-----------------------	--	------------	--------------------



3 **besoinduntraiteur**
des idées et des saveurs à partager

Planche de charcuterie tradition

50 gr/pers – jambon blanc, jambon fumé, saucisson sec, pâté, saucisson à l'ail

Planche pour 10 personnes		45,00 € HT	49,50 € TTC
---------------------------	--	------------	--------------------

Planche de charcuterie & Fromage

50 gr/pers – jambon blanc, jambon fumé, coppa, mortadelle

50 gr/pers – cantal, brie

Accompagnement – pain baguette (70gr), micro-beurre

Planche pour 10 personnes		48,00 € HT	52,80 € TTC
---------------------------	--	------------	--------------------

Planche de Pâté en croûte

100 gr/pers – tranche de pâté en croûte

Accompagnement – herbes fraîche, cornichons

Planche pour 20 personnes		74,00 € HT	81,40 € TTC
---------------------------	--	------------	--------------------

Plateau Tarte aux épinards ou tomates

100 gr/pers – tarte aux épinards ou tomates

Planche pour 10 personnes		35,00€ HT	38,50€ TTC
---------------------------	--	-----------	-------------------

Planche de saumon fumé

90 gr/pers – équivalent trois tranches de saumon fumé mariné au citron & à l'aneth soupoudré de baies roses

Accompagnement – mâche ou similaire

Planche pour 10 personnes		45,00 € HT	49,50€ TTC
---------------------------	--	------------	-------------------

Planche de Pavé de saumon sauce au curry

Équivalent 1/2 d'un pavé de saumon cuit dans son bouillon d'herbes aromatisées

Accompagnement – sauce au curry

Planche pour 10 personnes		69,00 € HT	75,90€ TTC
---------------------------	--	------------	-------------------



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

4

Planche de rôti de porc

80 gr/ équivalent 2 tranches par personne – rôti de porc cuit tranché
Accompagnement – mayonnaise, moutarde

Planche pour 10 personnes		60,00 € HT	66,00 TTC
---------------------------	--	------------	------------------

Planche de rôti de bœuf cuit tranché fin

80 gr/ équivalent 2 tranches par personne – rôti de bœuf cuit, tranché fin
Accompagnement – mayonnaise, moutarde

Planche pour 20 personnes		78,00 € HT	85,80TTC
---------------------------	--	------------	-----------------

Planche de filets de poulet tranché aux herbes

125 gr/personne – poulet rôti froid aux herbes
Accompagnement – mayonnaise, moutarde

Planche pour 20 personnes		86,00 € HT	94,60 TTC
---------------------------	--	------------	------------------

Nos Salades

200 gr par personne La norme est 200/240 gr par pers				
Taboulé	20 pers	4kg	80,00 €	88,00 €
Carottes râpées au citron	20 pers	4kg	68,00 €	74,80 €
Piémontaise	20 pers	4kg	72,00 €	79,20 €
Campagnarde Pommes de terre, lardons, œuf dur, mayonnaise, persil	20 pers	4kg	68,00 €	74,80 €
Niçoise	20 pers	4kg	80,00€ €	88,00 €
Italienne, pâtes Fusilli , basilic, julienne de légumes, parmesan, tomates séchées, huile d'olives	20 pers	4kg	96,00 €	105,60 €
Grecque , Tomates, olives noires, feta, concombre, poivron jaune, oignon rouge, basilic, huile d'olive	20 pers	4 kg	96,00 €	105,60 €
Betteraves, carottes & feta	20 pers	4 kg	80,00 €	88,00 €
Riz, mangue, crevettes maïs	20 pers	4 kg	96,00 €	105,60 €



5 **besoinduntraiteur**
des idées et des saveurs à partager

Nos Fromages



Plateau de fromages variés tranchés - 600 gr (12 pers)

150 gr de Comté
150 gr de chèvre
150 gr de camembert
150 gr de Pont L'Evêque

Prix du plateau - 26,90 € HT 29,59€ TTC

Plateau de fromages normands - 1kg (20 pers)

200 gr Camembert
200 gr Neufchâtel,
200 gr Livarot,
200 gr Pont l'Evêque,
200 gr Chèvre

Prix du plateau - 45,00 € HT 49,50 € TTC

Nos Desserts

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
Salade de fruits de saison

Nos Brochettes de fruits

Brochettes de Fruits

Plateau assortiment de 20 brochettes de fruits de saison

Prix du plateau : 28,00 € HT 30,80 € TTC



6 **besoinduntraiteur**

des idées et des saveurs à partager

Buffet Finger Food

Livraison à partir de 30 personnes

Conditionnement en petits contenants & pics - cocktail dégustation debout

Corbeille de crudités - 50 gr /personne

Assortiment légumes croquants & Dips

Bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise multicolores

Farandole gustative – 5 pièces /personne

Mini Brochette de gambas macéré au citron jaune, thym, aneth

Mini sandwichs club au pastrami

Navette mexicaine au guacamole & tomates

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Mini bagel de thon à la cardamome

Poke bowls - 180 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Poke bowl poulet

Riz vinaigré, poulet au curry, patate douce, oignons rouges, pickles,

Poke bowl veggie

Chou rouge, avocat, feta, tomates cerises, tzatziki

Les Roulés - 180 gr /personne

Wrap de la mer

Saumon, avocat & roquette

Wrap crudités

Salades & crudités

Pics de fromages - 50 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Camembert, Brie, Cantal

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes à choisir dans cette liste

Tiramisu pâtissier, Panacottas, Mi-cuit chocolat

Prix par personne	A partir de 20 personnes	27,00€ HT	29,70€ TTC
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		



7 **besoinduntraiteur**

des idées et des saveurs à partager

Le Pain

Petit pain individuel

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

Pain aux céréales – 350 gr - 7,48 € HT

Pain de campagne- 350 gr - 6,50 € HT

Matériel jetable et écoresponsable

Matériel jetable et écoresponsable

Kit couvert bambou éco-responsable

Fourchette + couteau +Cuillère

Sachets – sel/poivre

Serviette

Prix /pers – 2,00 € HT **2,20 € TTC**

Assiettes bambou éco-responsables

25 assiettes feuilles de palmier (18 cm) – 19,50 € HT

25 assiettes feuilles de palmier (23 cm) – 27,50 € HT

Gobelets éco-responsables

10 Gobelets boisson 20 cl - 2,00€ HT 2,40 € TTC

10 Gobelets café 10 cl – 1,80€ HT 1,98 € TTC

Paquet serviettes Cocktail

50 serviettes cocktail – 4,90 € HT 5,39 € TTC

Location de vaisselle & verrerie

(Sous réserve de disponibilité au moment de la commande)

2 /assiette porcelaine

1 /assiette dessert

Fourchette + couteau +Cuillère

1 verre à vin

1 verre à eau

1 tumbler (grand verre)

Prix /pers – 4,80 € HT **5,28 € TTC**

Option verres

Flûte champagne 15 cl - Prix /pers – 0,65 € HT **0,72 € TTC**

Tasse à café /cuillère Prix /pers – 1,25 € HT **1,37 € TTC**

Nappage jetable

tissu non tissé rouleau – 25 m pour 40 convives

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



8 **besoinduntraiteur**

des idées et des saveurs à partager

Mange debout nappé

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

Prix à l'unité 16,50 € HT **19,80 € TTC**

Location Barnum sans gouttières

(Sous réserve de disponibilité au moment de la commande)

Dimension (3 m x 3 m) superficie 9 m² / 9 personnes

Prix à l'unité 80,00 € HT **88,00 € TTC**

Montage & démontage - 240,00 € HT **264,00€ TTC**

Personnel de service

1 cuisinier pour réchauffer jusqu'à 60 pers - vacation 6 heures – 250 € HT

1 maître d'hôtel pour 25 pers - vacation 6 heures – 250 € HT

Heure supplémentaire /jour : 42 € HT/heure (toute heure entamée est facturée)

Matériel de cuisine uniquement avec personnel

Tout le matériel pour réchauffer

Table de travailler pour poser les plats

Prix par pers de 20 à 49 personnes – 7,50 € HT

Prix par pers de 50 à 99 personnes – 3,00 € HT

Carte des Boissons

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

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

A partir de 40 pers

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



9

besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

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, sucrée, touillettes, gobelet

Prix par personne : 1,50 € HT

Café & Thé

Café, thé, lait, citron sucrée, 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

Bièrè pression tirage 1 bec, bièrè 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 sauf pour entrepris

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 Caïpirinha

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**



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

10

Champagnes

Champagne Primo

Prix : 19,00 € HT **22,80 € TTC**

Champagne brut maison

Prix : 25 € HT **30,00 € TTC**



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

11

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 délais 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 selon accord préalable
- ✓ RIB communiqué sur simple demande
- ✓ Règlement par virement (règlement privilégié)
- ✓ 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.

Acompte & Solde à envoyer à l'adresse suivante :

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 »

CGV- Conditions générales de ventes



12

besoin d'un traiteur
des idées et des saveurs à partager

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.besoin dun traiteur.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 .

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 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.

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