Un choix de 11 salades

Pièces cocktails

BUFFETS FROIDS

Catalogue

Veuillez trouver ci-inclus notre catalogue

- **BUFFETS FROIDS A LA CARTE**
  - CLASSICO
  - MONET
  - SISLEY
  - **Choix de Salades, page 6**
  - **Choix de Plats Terre & Mer page 7**
  - FINGER FOOD
    Assortiment petits contenants & pokebowl

Vous pouvez également ajouter des prestations à votre réception :

- **Choix de Pièces cocktails page 8**
- **Ajouter des prestations d'accompagnement page 9**

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

Si vous êtes intéressés par nos propositions, n'hésitez pas à nous appeler au **06.30.29.76.87** ou **nous contacter par mail via le formulaire contact du site internet.**
Notre site internet
https://www.besoinduntraiteur.fr
Dans cette attente, bien cordialement à vous

Nous avons toujours une solution à proposer.

Service Commercial

Formules Buffets

Buffet Classico

Livraison à partir de 20 personnes
(en supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

- **Planche de charcuterie - 50 gr /personne**

Jambon blanc, jambon fumé, saucisson sec, rillettes, pâté de campagne, cornichons,

Où

- **Corbeille de crudités - 50 gr /personne**

Jambon blanc, jambon fumé, saucisson sec, rillettes, pâté de campagne, cornichons,

- **Bar à Salades - 200 gr /personne**
  Faites le choix de deux salades – page 6

- **Cascade de plats Terre & Mer- 90 gr /personne**

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi
Faites le choix de trois produits dans la liste – page 7

- **Buffet Dessert maison**

Faites le choix de 3 pièces dans la liste ci-inclus
Tiramisu pâtissier
Panacottas
Mi-cuit chocolat,
Tarte fine de saison
Fondant au chocolat,
Tarte citron
Crumble pommes/fruits rouges

Où

- **Sélection de Fromages tranchés -50gr/personne**
  Emmental, Cantal, Gouda

Prix par personne	A partir de 20 personnes	18,70 € HT	**20,57€ TTC**
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		

Si vous ne souhaitez pas de dessert ou fromage vous retranchez 2,00 € sur le prix HT

Buffet Monet

Livraison à partir de 20 personnes
(En supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

➢ Bar à Salades - 240 gr /personne

Faites le choix de quatre salades – page 6

➢ Cascade de plats Terre & Mer - 120 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi
Faites le choix de quatre produits dans la liste – page 7

➢ Fromage 50 gr /personne

Roue de Brie

➢ Buffet Dessert maison

Faites le choix de 3 pièces dans la liste ci-inclus
Tiramisu pâtissier
Panacottas
Mi-cuit chocolat,
Tarte fine de saison
Fondant au chocolat,
Tarte citron
Crumble pommes/fruits rouges

Prix par personne	A partir de 20 personnes	21,95 € HT	**24,15 € TTC**
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		

Buffet Sisley

Livraison à partir de 30 personnes
(En supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

- **Bar à Salades - 300 gr /personne**
  Faites le choix de cinq salades – page 6

- **Tarte salée maison - 50 gr /personne**
  Tarte salée du jour élaborée par le chef

Où

- **Corbeille de crudités - 50 gr /personne**

Jambon blanc, jambon fumé, saucisson sec, rillettes, pâté de campagne, cornichons,

Où

- **Planche de charcuterie - 50 gr /personne**
  Jambon blanc, jambon fumé, saucisson sec, rillettes, pâté de campagne, cornichons,

- **Planche Terre & Mer - 150 gr /personne**
  Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi
  Faites le choix de cinq produits dans la liste – page 7

- **Buffet de Fromage 50 gr /personne**
  Camembert, briquette de Neufchâtel, chèvre

- **Buffet Dessert maison**
  Faites le choix de 3 pièces dans la liste ci-inclus
  Tiramisu pâtissier
  Panacottas
  Mi-cuit chocolat,
  Tarte fine de saison
  Fondant au chocolat,
  Tarte citron
  Crumble pommes/fruits rouges

Prix par personne	De 20 à 99 personnes	26,00 € HT	**28,60 € TTC**
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		

Buffet Finger Food

Livraison à partir de 20 personnes

Conditionnement en petits contenants & pics cocktail dégustation debout

- **Planche de charcuterie avec pics - 50 gr /personne**
  Saucisson à l'ail, jambon fumé, andouille, rosette, rillettes, pâté breton, cornichons,

- **Planche de crudités - 50 gr /personne**
  Assortiment légumes croquants & Dips
  Bâtonnets de carotte et concombre, radis rouge, radis blancs, tomates cerise multicolores

- **Plateau fromage avec pics - 50 gr /personne**
  Brie, camembert, cantal

- **Pièces individuelles - 360 gr /personne**
  Pokebowl poulet
  Poulet, carottes râpées, cubes d'avocat, riz vinaigré, chou rouge
  Pokebowl saumon
  Saumon, carottes râpées, concombres, riz vinaigré, chou rouge
  Wrap veggie
  Carottes & céleri râpé, & roquette

- **Buffet Dessert maison**
  Faites le choix de 3 pièces dans la liste ci-inclus
  Tiramisu pâtissier
  Panacottas
  Mi-cuit chocolat,
  Tarte fine de saison
  Fondant au chocolat,
  Tarte citron
  Crumble pommes/fruits rouges

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		

Faites le choix de vos salades

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Faites le choix de votre Carte Terre & Mer

Chiffonnades de saumon fumé à l'aneth et citron
Filets de Merlu au curry
Crevettes marinées au thym & gingembre
Tartines de rillettes de poisson au citron confit & basilic
Terrine de poisson aux petits légumes
Rôti de bœuf sauce à la moutarde ancienne
Aiguillette de poulet mariné au citron et champignons
Tranchettes de Pastrami
Magret de canard fumé
Emincé de poulet à l'oriental
Emincé de porc sauce soja, miel et cannelle
Carpaccio de bœuf huile d'olive & copeau de parmesan
Assortiment Antipasti (poivrons, tomates, aubergines, champignons)
Emincé de poulet sauce pesto à l'italienne
Bruschetta tranché au tzatziki, tomates, mozzarella, chiffonnade de truite fumée

Vous créez votre cocktail « à la carte »

Nous recommandons un choix de 8/10/12 pièces par personne

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 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 sandwichs 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 ceréale
Mini bagel de thon à la cardamone
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 rillette 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**

Ajouter des prestations

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**

Fromages

Plateau de fromages normands – 700gr
Camembert, briquette de Neufchâtel, ½ Livarot,1/2 Pont l'Evêque, Chèvre, Comté,
Prix du plateau - 35,00 € HT **38,50 € 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 personne
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 **3,52 €TTC**

Fontaine à eau aromatisée +eau gazeuse
Fontaine à eau aromatisé + eau gazeuse Perrier
Prix par personne : 3,20 € HT **3,52 € TTC**

Jus de fruits frais de saison
jus de pomme, jus de poire
Prix par personne : 5,20 € HT **5,72 € TTC**

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 **4,95 € TTC**

Vin de Pays

Vin blanc : Sauvignon - 9,00 € HT **9,90 € TTC**
Vin rouge : Bordeaux - 12,00 € HT **13,20 € TTC**

Cidre brut de Normandie
(Base 1 bouteille pour 2 pers) bouteilles
Prix unité : 7,50 € HT **8,25 € TTC**

Borne à café
A partir de 40 personnes
Café, sucrette, touillette, gobelet
Prix par personne : 1,80 € HT **1,98 € TTC**

Café & Thé
Café, thé, lait , citron sucrette, touillette ,gobelet
Prix par personne : 3,80 € HT **4,18 € TTC**

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
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 **242 € TTC**

1 fût de 20 Litres (environ 40 personnes) - Prix fût – 120,00 € HT **132 € TTC**
Tout fût entamé sera facturé
Age minimum pour louer 18 ans – caution 1000 € + photocopie carte d'identité

Punchs Cocktails

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 : 60 € HT **72 € TTC**

Punch Mojito
Rhum ambré, sirop de canne jus de citron vert, menthe fraîch
Prix bidon 5 litres : 60 € HT **72 € TTC**

Champagne brut maison
Prix : 25 € HT **30,00 € 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 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
- ✓ 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 »

CGV- Conditions générales de ventes

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 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