



# Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

1

## Catalogue Plats uniques

A la suite de votre demande dont nous vous remercions vivement. Veuillez trouver ci-inclus

### Nos différentes formules :

- ✓ **Entrées**
- ✓ **Box**
- ✓ Pages 2/3
- ✓ **Plats été**  
Page 3
- ✓ **Plats  
uniques**  
Page 4



### AJOUTER DES PRESTATIONS

Page 5

Planche pour apéro  
Plateau de fromages  
Desserts  
Brochettes de fruits frais  
Pain  
Matériel  
Carte des Boissons  
Personnel de service  
Cuisinier

Photos non contractuelles

### Contact :

Appelez pour infos  
**06 30 29 76 87**

[www.besoinduntraiteur.fr](http://www.besoinduntraiteur.fr)

[contact@besoinduntraiteur.fr](mailto:contact@besoinduntraiteur.fr)

### Commentaires :

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information de votre part et vous adresser un **devis gratuit personnalisé** sur simple demande.

Dans cette attente, bien cordialement à vous  
Service Commercial.

#### Tarification dégressive :

**20 à 49 personnes – tarif catalogue**

**50 à 99 personnes – réduction 5%**

**100 à 149 personnes – réduction 10%**

**Enfants de 4 à 10 ans inclus : réduction 50%**

**Sous réserve d'un tarif enfant pour dix adultes payants**



## Carte Plats Printemps/ été 2026

A partir de 20 personnes

### Entrées

#### Entrées à choisir

Terrine de légumes

Terrine de poisson

Rillettes de poisson au citron

Tomate farcie au thon

Tarte aux tomates

Brick au thon

Aubergines grillées à l'Italienne au parmesan

Avocat aux crevettes (supplément 1€ HT/pers)

|                |  |           |                   |
|----------------|--|-----------|-------------------|
| Prix /personne |  | 6,00 € HT | <b>6,60 € TTC</b> |
|----------------|--|-----------|-------------------|

### Box

#### 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 | <b>22,00 € TTC</b> |
|-------------------|--|------------|--------------------|

#### Plateau végétarien

Falafel – 80 gr

Salade Roquette & julienne de betterave – 30gr

Sauce Houmous– 30 gr

|                   |  |            |                    |
|-------------------|--|------------|--------------------|
| Pour 10 personnes |  | 40,00 € HT | <b>44,00 € TTC</b> |
|-------------------|--|------------|--------------------|

#### 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 | <b>66,00 € TTC</b> |
|-----------------------|--|------------|--------------------|



# Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

3

3

## 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 | <b>49,50 € TTC</b> |
|---------------------------|--|------------|--------------------|

## 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 | <b>52,80 € TTC</b> |
|---------------------------|--|------------|--------------------|

## Planche de Pâté en croûte

100 gr/pers – tranche de pâté en croûte

Accompagnement – herbes fraîche, cornichons

|                           |  |            |                    |
|---------------------------|--|------------|--------------------|
| Planche pour 20 personnes |  | 74,00 € HT | <b>81,40 € TTC</b> |
|---------------------------|--|------------|--------------------|

## Plateau Tarte aux épinards ou tomates

100 gr/pers – tarte aux épinards ou tomates

|                           |  |           |                   |
|---------------------------|--|-----------|-------------------|
| Planche pour 10 personnes |  | 35,00€ HT | <b>38,50€ TTC</b> |
|---------------------------|--|-----------|-------------------|

## 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 | <b>49,50€ TTC</b> |
|---------------------------|--|------------|-------------------|

## Les spécialités de l'été

La viande peut être remplacée par des légumes et un caviar d'haricots blancs

### Poivron farci aux épices

Viande de bœuf, épices, fromage, riz blanc

Prix 10,00€ HT 11,00 € TTC

### Tomate farcie aux épices

Viande de bœuf, épices, fromage, riz blanc

Prix 10,00€ HT 11,00 € TTC

### Courgette farcie aux épices

Viande de bœuf, épices, fromage, riz blanc

Prix 10,00€ HT 11,00 € TTC



# Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

4

4

## Plats uniques à partager tous ensemble

### Rougail saucisse & riz blanc

Spécialité de la Réunion

Prix 10,00€ HT 11,00 € TTC

### Moussaka Tradition

Bœuf haché, cumin, paprika, curry, aubergines, pulpe et concentré de tomates, Œuf battu, gruyère

Prix : 10,00 € HT 11,00 € TTC

### Chili con Carne

Bœuf haché, cumin, piment doux, tabasco, haricots rouges, pulpe et concentré de tomates, huile d'olive

Prix : 10,00 € HT 11,00 € TTC

### Poulet Vallée d'Auge tradition

Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse à base de crème fraîche, cidre, Calvados champignons

Prix : 11,00 € HT 12,10 € TTC

### Bryani de Poulet au Curry indien

Emincé de poulet poêlé aux épices sauce au curry indien, riz blanc

Prix 12,00€ HT 13,20 € TTC

### Colombo de poulet à l'Antillaise

Aiguillettes de poulet, Pommes de terre, courgettes, aubergines, oignons, échalote, épices colombo, beurre de cacahuètes, lait de coco

Prix : 12,00 € HT 13,20 € TTC

### Tajine aux légumes

Cuisson lente de légumes au citron confit & épices

Prix : 11,00 € HT 12,10 € TTC

### Tajine de poulet au citron

Cuisson lente de poulet & légumes au citron confit & épices

Prix : 12,00 € HT 13,20 € TTC

### Spezzatino

Spécialité italienne

Viande de bœuf coupé (spezzato) en morceaux longuement cuit dans un jus au laurier, tomates pelées, carottes, pommes de terre, petits pois, ail, oignons, feuilles de laurier en ornement

Prix : 12,00 € HT 13,20 € TTC

### Jumbalaya tradition

Spécialité culinaire emblématique de la cuisine aux épices cajun (Louisiane, sud des Etats-Unis)

Emincés de poulet, crevettes roses décortiquées, jambon, blanc, chorizo, riz long grain, poivron vert, tomate, Origan thym, cube Maggi, clou de girofle, piment de cayenne, huile d'olive

Prix : 12,00 € HT 13,20 € TTC

### Couscous Royal poulet merguez, agneau, bœuf

Délicieux bouillon & semoule, légumes, bœuf, poulet haut de cuisse, une merguez/pers, 60 gr collier d'agneau

Prix : 18,00 € HT 19,80 € TTC



# Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

5

5

## Ajouter des prestations cocktails « Apéros » pré constitués

A partir de 30 personnes

### Cocktail 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

Navette de chèvre frais et tomate confite

|                          |           |                   |
|--------------------------|-----------|-------------------|
| <b>Cocktail 7 pièces</b> | 9,45 € HT | <b>10,40€ TTC</b> |
| <b>Prix par personne</b> |           |                   |

### COCKTAIL 10 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,

|                           |            |                    |
|---------------------------|------------|--------------------|
| <b>Cocktail 10 pièces</b> | 13,95 € HT | <b>15,35 € TTC</b> |
| <b>Prix par personne</b>  |            |                    |

### COCKTAIL 12 pièces salées/pers

#### 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

|                           |            |                    |
|---------------------------|------------|--------------------|
| <b>Cocktail 12 pièces</b> | 17,10 € HT | <b>18,81 € TTC</b> |
| <b>Prix par personne</b>  |            |                    |



# Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

6

6

## ASSORTIMENT DE 60 NAVETTES

15 Navette de chèvre frais et tomate confite  
15 Navette de rillettes de poisson  
15 Navette au saumon fumé  
15 Navette mexicaine au guacamole & tomates

|                                   |            |                    |
|-----------------------------------|------------|--------------------|
| <b>Assortiment de 60 navettes</b> | 75,00 € HT | <b>82,50 € TTC</b> |
|-----------------------------------|------------|--------------------|

## ASSORTIMENT DE 45 MINI WRAPS

15 Wrap saumon, avocat & jeunes pousses  
15 Wrap végétarien  
15 Wrap poulet au curry, salade

|                                     |            |                    |
|-------------------------------------|------------|--------------------|
| <b>Assortiment de 45 mini wraps</b> | 54,00 € HT | <b>59,40 € TTC</b> |
|-------------------------------------|------------|--------------------|

## ASSORTIMENT DE 40 MINI BURRITOS

20 Burritos tartare de thon & salade aux épices  
20 Burritos poulet aux épices, guacamole, herbes fraîches

|                                   |            |                   |
|-----------------------------------|------------|-------------------|
| <b>Assortiment de 40 Burritos</b> | 44,00 € HT | <b>48,40€ TTC</b> |
|-----------------------------------|------------|-------------------|

## Plateaux de 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**



# Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

7

7

## Desserts Maison

### 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 20 brochettes de fruits de saison

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

## 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



# Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

8

8

## 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**

## 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 m<sup>2</sup> / 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



# Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

9

9

## 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

### Forfait soft

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

## Vins – Cidre - Café

### 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



# Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

10

10

## 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

Pour les particuliers (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 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 »



# Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

12

12

## 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 .

## 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