



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 1



Catalogue Buffets Froids

Automne/Hiver/Printemps 2025/2026

Vous composez vous-même
Votre buffet

Choix de 4 formules

Choix entrés

Choix salades

Choix Plats

Choix Fromage

Choix Dessert

La possibilité d'ajouter des pièces-cocktail,
des prestations, des boissons. Pages 7 à 10

Tout est proposé Rien n'est
imposé.

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information ou de modification de votre part, pour vous conseiller dans vos choix ou établir un devis personnalisé sur simple demande de votre part. Toutes nos propositions sont modulables.

Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous appeler au 06.30.29.76.87 ou nous contacter via le formulaire [CONTACT](#) :

Dans cette attente, bien cordialement à vous
Service Commercial



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 2

Devis N° établis le 09/10/2025 16:09

Réf/Produit :

Validité du Devis mois

Le Présent devis contient pages

Nom

Raison sociale

Adresse professionnelle

Adresse personnelle

Ville

Code postal

Tél

Mail

Nombre de convive

Date événement

Heure arrivée personnel

Heure de livraison

Timing de la réception

Lieu de réception privé ou salle

Adresse lieu de réception

Ville

Code postal



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

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 3

Buffet Maupassant

Livraison à partir de 20 personnes

(En supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

Entrées

Tarte campagnarde

OÙ

Rillettes de poisson aux agrumes

OÙ

Terrine aux champignons

Bar à Salades - 200 gr /personne

Faites le choix de 3 salades parmi nos propositions – page 7

Cascade de 3 Plats Terre & Mer à choisir- 90 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Faites le choix de 3 plats parmi nos propositions page 8

Planche de fromages tranchés - 50 gr /personne

OÙ

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes à choisir dans cette liste

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	18,70 € HT	20,57€ TTC
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		



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

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 4

Buffet Flaubert

Livraison à partir de 20 personnes

En supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

Entrées Buffet

Chiffonnade de jambon fumé, saucissons secs et à l'ail

OÙ

Rillettes de lieu au basilic

OÙ

Mousseline de volaille, miel et cumin

Tarte rustique

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Où

Pain de poisson

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Bar à Salades - 200 gr /personne

Faites le choix de 3 salades parmi nos propositions – page 7

Cascade de 3 Plats Terre & Mer à choisir- 90 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Faites le choix de 3 plats parmi nos propositions page 8

Plateau de fromages- 50 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Camembert, Brié, Cantal

OÙ

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes à choisir dans cette liste

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	22,90, € HT	25,19 € TTC
-------------------	--------------------------	-------------	-------------



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

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 5

Buffet Géricault

Livraison à partir de 20 personnes

En supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

Bar à Salades - 200 gr /personne

Faites le choix de 3 salades parmi nos propositions – page 7

Cascade de 3 Plats Terre & Mer à choisir- 90 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Faites le choix de 3 plats parmi nos propositions page 8

Plateau de fromages- 50 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Camembert, Brié, Cantal

Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes à choisir dans cette liste

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	26,00 € HT	28,60 € TTC
-------------------	--------------------------	------------	-------------



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

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 6

Buffet Finger Food

Livraison à partir de 20 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

Les 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 à la bretonne

Galette /saucisse

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, 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		



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 7

Consulter la carte des Salades et faites votre choix

Bouquet de crudités

Carottes râpées, céleri rave, chou rouge sauce blanche

Italienne au Pesto

Pâtes Fusilli, basilic, tomates cerises, sauce pesto

Mexicaine & chips tortilla

Haricots rouges, grains de maïs, dès de fromage, tomate cerise, sauce guacamole au tabasco

Périgourdine

Salade, gésiers de volaille, magret de canard fumé, croûtons, huile de noix, vinaigre de framboise

Nordique

Harengs fumés, radis, pommes granny, pommes de terre, sauce crémeuse citronnée à l'aneth

Chicons au Roquefort

Endives, ciboulettes, roquefort, croûtons, huile d'olive

Taboulé libanais

Boullgour, raisins secs, julienne de poivrons, épices, persil, huile d'olives

Orientale

Riz, raisins secs, pois chiches, oignons blancs cumin, coriandre, amandes effilées

Piémontaise

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



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 8

Consulter la carte des Plats et faites votre choix

Emincé de poulet sauce au curry
Rôti de bœuf sauce à la moutarde ancienne
Rôti de porc émincé parfum de miel & cannelle sauce soja
Aiguillettes de poulet aux épices & citron confit
Tranchette de Pastrami
Dos de lieu à la Provençale
Cœur de merlu, crème cumin
Aiguillette de bœuf grillé échalote
Fondant de poulet façon basquaise
Jambonnette de dinde confite, crème forestière
Tender de poulet, sauce BBQ



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 9

Ajouter des Prestations à votre Réception

Planche Cocktail Apéro – 32 pièces

Photo non contractuelle



- 8 Pique de tomate mozzarella, basilic
- 8 Pique de gambas épicées et radis blanc
- 8 Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
- 8 Mini wrap végétarien

Prix 32 Pièces – 48,96 € HT 53,85 TTC

Planche de Wraps, Mini Bagel, Club Sandwich – 24 pièces

Photo non contractuelle



- 8 Club sandwich rillettes de poisson
- 8 Mini bagel de thon à la cardamome
- 8 Wrap volaille curry

Prix 24 Pièces – 36,72 € HT 40,39 TTC



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 10

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 - 1 kg (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

Buffet Dessert 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, T
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



besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 11

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

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 matérielle

(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



besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 12

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

Carte des Boissons



Nos 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

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



besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 13

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, sucrée, touillette, gobelet
Prix par personne : 1,80 € HT 1,98 € TTC

Café & Thé

Café, thé, lait, citron sucrée, 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 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



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 14

Champagnes

Champagne Primo

Prix : 19,00 € HT 22,80 € TTC

Champagne brut maison

Prix : 25 € HT 30,00 € TTC



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

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 16

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



besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 17

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 délais 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