

Catalogue les Buffets Barbecues & Cochon de lait

Année

2026

A la suite de votre demande dont nous vous remercions vivement.

Veuillez trouver ci-inclus nos

Formules de buffet BBQ tout compris pour Mariage, Baptême, évènement privé



AJOUTER DES PRESTATIONS

Plateau cocktail

Fromage

Desserts

Brochettes de fruits frais

Pain

Matériel

Boissons

Personnel de service

Contact :

Appelez pour infos

06 30 29 76 87

www.besoinduntraiteur.fr

contact@besoinduntraiteur.fr

Informations supplémentaires :

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information ou de modification de votre part et vous adresser **un devis personnalisé selon votre choix.**

Dans cette attente, bien cordialement à vous
Service Commercial

Devis N° établis le 19/01/2026 18:39

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

Buffet Barbecue Top Sympa

Un grand succès depuis 2016

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 14

Buffet froid - 100 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

- ✓ Chiffonnade de jambon fumé, roulade de saucisson sec, pâté de campagne, rouelle de chorizo
- ✓ Chiffonnade de truite fumée à l'aneth

Où

Planche apéro (3/per)

Club sandwich rillettes de poisson

Mini bagel de thon à la cardamome

Wrap volaille curry

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ **Chef Barbecue assurant la cuisson d'une sélection de 300 gr de viande par personne**
- ✓ Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)
- ✓ Deux garnitures en accompagnement
- ✓ **Les convives se servent au buffet en libre-service**

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Quatre produits à choisir dans cette liste

- Brochette de Dinde
- Brochette de poisson
- Poulet Haut de cuisse à la mexicaine
- Pilons de poulet mariné épices cajun
- Brochette de porc au miel et soja
- Brochette de légumes poivrons, tomates, oignons, courgettes
- Saucisses de campagne
- Chipolatas
- Merguez

Deux garnitures à choisir en accompagnement

- Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
- Légumes poivrons, tomates, oignons, courgettes
- Carottes râpées, céleri rave, chou rouge, vinaigrette
- Riz blanc
- Riz au paprika

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Amplitudes horaires de la réception
Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30
Pour le dîner entre 20h00 & 22h30

Heures supplémentaires en cas de dépassement ou de modification de ces horaires : 80 € HT/heure

Heures supplémentaires de 22h30 jusqu'à 0h00

90 € HT /heure

Heures supplémentaires de NUIT à partir de 0h00

120 € HT /heure

Conditions tarifaires

Prix par personne de 40 à 99 personnes

Réduction enfants de 4 à 10 ans : 50%

32,90 € HT - 36,19 € TTC

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage,

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Buffet Barbecue Top Brochettes

Un grand succès depuis 2016

Entrées

Tarte campagnarde

ou

Rillettes de poisson aux agrumes

ou

Terrine aux champignons

Bar à Salades - 200 gr /personne

Faites le choix de 3 salades parmi nos propositions – page 14

Buffet froid - 100 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

- ✓ Chiffonnade de jambon fumé, roulade de saucisson sec, pâté de campagne, rouelle de chorizo
- ✓ Chiffonnade de truite fumée à l'aneth

Où

Planche apéro (3/per)

Club sandwich rillettes de poisson

Mini bagel de thon à la cardamome

Wrap volaille curry

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ Chef Barbecue assurant la cuisson d'une sélection de 300 gr de viande par personne
- ✓ Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)
- ✓ Deux garnitures en accompagnement
- ✓ Les convives se servent au buffet en libre-service

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Quatre produits à choisir dans cette liste

- Brochette de bœuf
- Brochette de canard
- Brochette de poulet
- Brochette de poisson
- Chorizo
- Merguez
- Saucisse de campagne
- Andouillette
- Boudin noir

Deux garnitures à choisir en accompagnement

- Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
- Légumes poivrés, tomates, oignons, courgettes
- Carottes râpées, céleri rave, chou rouge, vinaigrette
- Riz blanc
- Riz au paprika

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Amplitudes horaires de la réception

Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30

Pour le dîner entre 20h00 & 22h30

Heures supplémentaires en cas de dépassement ou de modification de ces horaires : 80 € HT/heure

Heures supplémentaires de 22h30 jusqu'à 0h00

90 €HT /heure

Heures supplémentaires de NUIT à partir de 0h00

120 € HT /heure

Conditions tarifaires

Prix par personne de 40 à 99 personnes

Réduction enfants de 4 à 10 ans : 50%

34,90€ HT 38,90 €TTC

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage,

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Buffet Top America

Barbecue USA

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 14

Buffet froid - 100 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

- ✓ Chiffonnade de jambon fumé, roulade de saucisson sec, pâté de campagne, rouelle de chorizo
- ✓ Chiffonnade de truite fumée à l'aneth

Où

Planche apéro (3/per)

Club sandwich rillettes de poisson

Mini bagel de thon à la cardamome

Wrap volaille curry

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ **Chef Barbecue assurant la cuisson d'une sélection de 300 gr de viande par personne**
- ✓ Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)
- ✓ Deux garnitures en accompagnement
- ✓ **Les convives se servent au buffet en libre-service**

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Quatre produits à choisir dans cette liste

- Rib de Porc à la mexicaine
- Pignons de poulet mariné épices cajun
- Epi de maïs
- Chorizo
- Poitrine de Bœuf façon Brisket
- Basse côte de bœuf façon chuck flap

Deux garnitures à choisir en accompagnement

- Pommes de terre sautées
- Légumes haricots rouges, maïs, poivrons verts, tomates, oignons,
- Carottes râpées, céleri rave, chou rouge, vinaigrette
- Riz blanc
- Riz au Paprika

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Amplitudes horaires de la réception**Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30****Pour le dîner entre 20h00 & 22h30**

Heures supplémentaires en cas de dépassement ou de modification de ces horaires : 80 € HT/heure

Heures supplémentaires de 22h30 jusqu'à 0h00

90 € HT /heure

Heures supplémentaires de NUIT à partir de 0h00

120 € HT /heure

Conditions tarifaires

Prix par personne de 40 à 99 personnes

Réduction enfants de 4 à 10 ans : 50%

35,95 € HT 39,55 € TTC**La prestation ne comprend pas :**

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage,

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Buffet Top Prestige

Côte de Bœuf + 2 produits- 600 gr /pers

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 14

Buffet froid - 100 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

- ✓ Chiffonnade de jambon fumé, roulade de saucisson sec, pâté de campagne, rouelle de chorizo
- ✓ Chiffonnade de truite fumée à l'aneth

Où

Planche apéro (3/per)

Club sandwich rillettes de poisson

Mini bagel de thon à la cardamome

Wrap volaille curry

La Prestation de base pour un barbecue comprend :

- ✓ Le Chef Barbecue assure la **cuisson de 300 gr de côte de bœuf par personne + équivalent 300 gr pour les 2 autres produits choisis**
- ✓ Mise en place du barbecue et cuisson sur place (prévoir un lieu approprié)
- ✓ Deux garnitures en accompagnement
- ✓ Les convives se servent au buffet en libre-service

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Côte de bœuf (300 gr/pers) + 2 produits à choisir dans cette liste

- Brochette de canard
- Brochette de poulet
- Brochette d'Agneau
- Brochette de poisson
- Brochette de gambas
- Chorizo
- Merguez

Deux garnitures à choisir en accompagnement

- Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
- Légumes poivrons, tomates, oignons, courgettes
- Carottes râpées, céleri rave, chou rouge, vinaigrette
- Riz blanc
- Riz au paprika

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Amplitudes horaires de la réception**Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30****Pour le dîner entre 20h00 & 22h30**

Heures supplémentaires en cas de dépassement ou de modification de ces horaires : 80 € HT/heure

Heures supplémentaires de 22h30 jusqu'à 0h00

90 € HT /heure

Heures supplémentaires de NUIT à partir de 0h00

120 € HT /heure

Conditions tarifaires

Prix par personne de 40 à 99 personnes

Réduction enfants de 4 à 10 ans : 50%

57,00 € HT 62,70 € TTC**La prestation ne comprend pas :**

Assiettes, couverts, verrerie,

Serviettes, nappage,

Personnel de service, tables, chaises

Boissons, pain

Buffet Cochon de lait Rôti

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 14

Buffet froid - 100 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

- ✓ Chiffonnade de jambon fumé, roulade de saucisson sec, pâté de campagne, rouelle de chorizo
- ✓ Chiffonnade de truite fumée à l'aneth

Où

Planche apéro (3/per)

Club sandwich rillettes de poisson

Mini bagel de thon à la cardamome

Wrap volaille curry

La Prestation de base comprend :

- Chef Barbecue assurant la cuisson de 300 gr de viande par personne
- Cochon de 1^{er} choix entier cuit au feu de bois sur une broche tournante
- Une cuisson régulière et optimale.
- Durée moyenne de cuisson sur Place pendant 5 heures selon les conditions atmosphériques
- Les convives se servent au buffet en libre-service

Recommandations

Prévoir un lieu avec un espace approprié pour installer la rôtissoire

Prévoir une prise électrique à proximité pour alimenter la broche tournante

Deux garnitures à choisir en accompagnement

- Pommes de terre cuites en papillote et crème fraîche persillée
- Légumes poivrés, tomates, oignons, courgettes
- Carottes râpées, céleri rave, chou rouge, vinaigrette
- Riz blanc
- Riz au paprika

Sauces : mayonnaise, moutarde, ketchup

Matériel fourni

Charbon de bois, barbecue, tente de protection, table de travail, deux buffets de présentation

Amplitudes horaires de la réception

Pour le déjeuner entre 12h00 & 14h30

Pour le dîner entre 20h00 & 22h30

Heures supplémentaires en cas de dépassement ou de modification de ces horaires : 80 € HT/heure

Heures supplémentaires de 22h30 jusqu'à 0h00

90 € HT /heure

Heures supplémentaires de NUIT à partir de 0h00 -120 € HT /heure

Conditions tarifaires

Prix par personne de 45 à 99 personnes

Réduction enfants de 4 à 10 ans : 50%

31,00 € HT **34,10 € TTC**

La prestation ne comprend pas :

Assiettes, couverts, verrerie,
Serviettes, nappage,
Personnel de service, tables, chaises
Boissons, pain

Ajouter des Prestations

Planches pour Apéro

Planche Cocktail – 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

Assortiment de verrines – 24 pièces

Photo non contractuelle



8 Feuilles de menthe, carré de pommes poêlées à la cannelle

8 Gambas au thym et son chutney de tomate

8 Noix de pétoncles marinées citron vert et lait de coco

Prix 24 Pièces – 48,00 € HT 52,80 TTC

Faites le choix de trois salades - (200 gr/pers)



Coleslaw

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

Taboulé libanais

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

Salade piémontaise

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

Italienne au Pesto

Pâtes Fusilli, basilic, tomates séchées, sauce pesto

Mexicaine & chips tortilla

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

Salade périgourdine

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

Salade grecque

Tomates, olives noires, feta, concombre, poivron jaune, oignon rouge, basilic, huile d'olive, h

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

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

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 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

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

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

Age minimum pour louer 18 ans – caution 1000 € + photocopie carte d'identité à l'exception des entreprises

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**

Devis récapitulatif

N° DEVIS	NOM	Date Réception	Lieu	Modalités de paiement	Prestation
				Voir ci-inclus	

Qté	Réf /Produit	Description	Prix unitaire HT	Prix forfaitaire HT	Total de la ligne
					€
					€
					€
				Frais de déplacement à	€
				Sous-total	€
				TVA 10%	€
				Total TTC	€
				Acompte à verser de 40 % du montant total TTC	€
				Solde à régler	

Les frais de déplacement sont modulés selon le montant des prestations

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

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

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