

## Catalogue Buffets Froids

Année  
**2026**

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

Vous composez vous-même  
Votre réception à la  
Carte

### 4 buffets

Choix entrés

Choix salades

Choix Plats

Choix Fromages

Choix Dessert

#### AJOUTER DES PRESTATIONS

Planches pour apéro

Plateaux de fromage

Desserts

Galette de Rois

Brochettes de fruits frais

Pain

Matériel

Boissons softs

Personnel de service

Cuisinier



#### Contact :

Appelez pour infos

**06 30 29 76 87**

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

[contact@besoinduntraiteur.fr](mailto: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 24/12/2025 17:15

**Réf/Produit :**

Buffet froid

**Validité du Devis** mois

**Le Présent devis contient 17 pages**

Nom

Raison sociale

Adresse professionnelle

Adresse personnelle

Ville

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

**Livraison ou retrait à Rouen « BUFFETS FROIDS »**

Uniquement du mardi au samedi

**Dimanches & Fêtes**

A partir de 60 personnes uniquement sur devis. Nous consulter

## 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   |            |            |

## 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 |
|-------------------|--------------------------|-------------|-------------|

## 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 |
|-------------------|--------------------------|------------|-------------|



## 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   |           |            |

## *Consulter la carte et faites le choix des salades à ajouter à votre buffet*

### 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

Boulgour, 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

## *Consulter la carte et faites le choix des Plats À ajouter à votre buffet*

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

## *Choix du 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*

### **Brochettes de Fruits**

Plateau assortiment de 20 brochettes de fruits de saison

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



## *Le Pain*

### **Petit pain individuel**

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

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

**Pain de campagne- 350 gr - 6,50 € HT**

## *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**

### **Piques de charcuterie – 24 pièces**

Photo non contractuelle



8 Chiffonnade de jambon fumé,

8 Roulade de saucisson sec

8 Chorizo

**Prix 24 Pièces – 36,72 € HT    40,39 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**

## 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**

## *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 m<sup>2</sup> / 9 personnes

|                       |             |                    |
|-----------------------|-------------|--------------------|
| Prix à l'unité        | 80,00 € HT  | <b>88,00 € TTC</b> |
| Montage & démontage - | 240,00 € HT | <b>264,00€ TTC</b> |

### 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 sauf pour entreprise

## **Punch cocktail**

Quantité pour 20/30 personnes

### **Sangria maison**

Prix bidon 5 litres : 45 € HT **54 € TTC**

### **Punch Maison Casa Verde (couleur verte)**

Rhum ambrée, jus de banane, jus de citron vert, sirop de menthe

Prix bidon 5 litres : 60 € HT **72 € TTC**

### **Punch brésilien Caïpirinha**

Cachaça, sirop de canne jus de citron vert, menthe fraîche

Prix bidon 5 litres : 72,00 € HT **79,20 € TTC**

### **Punch Mojito**

Rhum ambré, sirop de canne jus de citron vert, menthe fraîche

Prix bidon 5 litres : 72,00 € HT **79,20 € TTC**

### **Champagnes**

Champagne Primo

Prix : 19,00 € HT 22,80 € TTC

Champagne brut maison

Prix : 25 € HT 30,00 € 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 |
|--|--------------|-------------|------------------|---------------------|-------------------|
|  |              |             |                  |                     | €                 |
|  |              |             |                  |                     | €                 |
|  |              |             |                  |                     | €                 |
| <b>Frais de déplacement à</b>                        |              |             |                  | Maromme             | offert €          |
|  |              |             |                  | <b>Sous-total</b>   | €                 |
|  |              |             |                  | <b>TVA 10%</b>      | €                 |
|  |              |             |                  | <b>Total TTC</b>    | €                 |
| <b>Acompte à verser de 40 % du montant total TTC</b> |              |             |                  |                     | €                 |
| <b>Solde à régler</b>                                |              |             |                  |                     |                   |

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 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.

#### 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 .

#### 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