



Année
2026

Catalogue Cocktails

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

Nos différentes formules :

- **Gamme « Apéritif - cocktail /Pot de thèse/Pot entre amis**
- **Sélection de cocktails pré-composés de 8/10/12 pièces salées/sucrés**

- **Gamme « déjeunatoire ou dînatoire**
- **Sélection de cocktails pré-composés de 18/20/24 pièces salées/sucrés**

- **Vous composez votre cocktail à la Carte**

- **Ateliers d'animation**



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 vos choix
Dans cette attente, bien cordialement à vous
Service Commercial



besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

2

Devis N° établis le 13/11/2025 17:27

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

3

Gamme « Apéritif - cocktail /Pot de thèse/Pot entre amis

Sélection de cocktails pré-composés

A partir de 20 personnes

La sélection des pièces est conditionnée par le nombre de convives

Formules à recommander pour pot entre amis ou pot de thèse

Cocktail 8 pièces

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

Verrine ceviche de poisson cru, cuit au citron vert

Cocktail 8 pièces	12,24 € HT	13,46€ TTC
Prix par personne		

COCKTAIL 10 pièces

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 rilette de poisson au citron

Verrine ceviche de poisson cru, cuit au citron vert

Cocktail 10 pièces	15,30€ HT	16,83€ TTC
Prix par personne		

COCKTAIL 12 pièces

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 rilette de poisson au citron

Verrine ceviche de poisson cru, cuit au citron vert

Verrine feuilles de menthe, carré de pommes poêlées à la cannelle

Cocktail 12 pièces	18,36 € HT	20,19 € TTC
Prix par personne		



Vous créez vous - même votre cocktail « à la carte »

SELECTION DE PIECES - COCKTAILS FROIDES A CHOISIR

Faites le choix de vos pièces

- Pique de crudités
- Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais
- Pique Roulé de saumon mariné et crème ciboulette
- Pique de gambas épicées et radis blanc
- Pique framboise, menthe, magret de canard
- Mini Brochette de poulet aux épices & citron vert
- Mini Brochette de gambas macéré au citron jaune ,thym, aneth
- Mini sandwichs club au pastrami
- Navette mexicaine au guacamole & tomates
- Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
- Navette jambon fumé
- Navette de rillettes de maquereau
- Navette au saumon fumé
- Mini sandwichs club au pastrami
- Navette mexicaine au guacamole & tomates
- Navette de chèvre frais et tomate confite
- Brioachine de crabe au curry et jeunes pousses
- Club sandwich jambon
- Caviar d'aubergines sur pain céréale
- Mini bagel de thon à la cardamome
- Coppa au chèvre frais et graine de lin
- Wrap saumon, avocat & jeunes pousses
- Wrap végétarien
- Wrap thon et jeunes pousses
- Wrap volaille curry
- Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix
- Toasté rilette de poisson au citron

Prix pièce froide	1,53 € HT	1,70 € TTC
-------------------	-----------	------------

SELECTION DE VERRINES A CHOISIR

- Feuilles de menthe, carré de pommes poêlées à la cannelle
- Ceviche de poisson blanc, ail, citron vert, gingembre, coriandre, oignon rouge
- Noix de pétoncles marinées citron vert et lait de coco
- Carpaccio de bœuf sauce moutarde ancienne
- Gambas au thym et son chutney de tomate

Prix pièces froides verrines	2,00 € HT	2,20€ TTC
------------------------------	-----------	-----------



besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

SELECTION DE MINIS- POKE -BOWLS A CHOISIR

Saumon, carottes râpées, cube avocat, boulgour, chou rouge

Poulet aux épices, carottes râpées, cube avocat, boulgour, chou rouge

Tofu, carottes râpées, cube avocat, riz, chou rouge

Crevettes, carottes râpées, tomates, concombres riz

Thon, jeunes pousses, carottes, chou rouge avocat,

Prix pièces froides verrines Poké-Bowls	3,00 € HT	3,30 € TTC
---	-----------	------------

SELECTION DE PIECES CHAUDES A CHOISIR

Minimum 20 pièces par catégorie

Mini samossas variés

Beignets de crevettes

Accra de morue

Bricks au thon

Mini-Burgers viande

Prix pièces chaudes	2,00 € HT	2,20€ TTC
---------------------	-----------	-----------

SELECTION DE PIECES SUCREES

Tiramisu pâtissier,

Panacotta aux fruits rouges

Mi-cuit chocolat,

Tarte fine de saison

Fondant au chocolat,

Tarte citron ananas

Crumble pommes/fruits rouges

Brochettes de fruits de saison

Sélection 3 pièces par personne	4,50 € HT	4,95 € TTC
---------------------------------	-----------	------------



besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

6

Gamme « Cocktail dînatoire » pré-composé

COCKTAIL STARTER – 18 pièces salées

A partir de 20 personnes

PIECES FROIDES

Assortiment de pièces salées

Brochette de crudités de saison

Mini sandwichs club au pastrami

Navette mexicaine au guacamole & tomates

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix

Toasté rillette de poisson au citron

Wrap mozzarella & jeunes pousses

Wrap végétarien

Caviar d'aubergines sur pain céréale

Mini bagel de thon à la cardamome

Coppa au chèvre frais et graine de lin

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

18 pièces par pers.	19,80 € HT	21,78 € TTC

COCKTAIL LUNCH - 20 pièces salées

A partir de 20 personnes

PIECES FROIDES

Assortiment de pièces salées

Navette de chèvre frais et tomate confite

Brioachine de crabe au curry et jeunes pousses

Club sandwich jambon

Caviar d'aubergines sur pain céréale

Mini bagel de thon à la cardamome

Coppa au chèvre frais et graine de lin

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

Wrap végétarien

Brochette de crudités de saison

Mini sandwichs club au pastrami

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix

VERRINES

Salade de fruits de saison

Ceviche de poisson blanc, ail, citron vert, gingembre, coriandre, oignon rouge

20 pièces par pers.	23,60 € HT	25,96 € TTC
---------------------	------------	-------------



besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

7

COCKTAIL VAL DE SEINE - 24 pièces salées

A partir de 20 personnes

PIECES FROIDES

Assortiment de pièces salées

Navette mexicaine au guacamole & tomates

Briochine de crabe au curry et jeunes pousses

Club sandwich jambon

Caviar d'aubergines sur pain céréale

Mini bagel de thon à la cardamome

Wrap végétarien

Brochette de crudités de saison

Mini sandwiches club au pastrami

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix

MINIS- POKE -BOWLS

Saumon, carottes râpées, cube avocat, boulgour, chou rouge

Poulet aux épices, carottes râpées, cube avocat, boulgour, chou rouge

VERRINES

Salade de fruits de saison

Ceviche de poisson blanc, ail, citron vert, gingembre, coriandre, oignon rouge

24 pièces par pers.	26,80 € HT	29,48 € TTC
---------------------	------------	-------------



Ateliers d'Animation à intégrer à une réception

Prévoir en supplément maître d'hôtel & matériel (sur devis)

Planche à tapas

Sur une plancha notre cuisinier grillera un assortiment de gambas, encornets, chorizo, légumes méditerranéens
Accompagnées de sauces

tte
V

Viandes Party Mini brochettes

Sur une plancha notre cuisinier grillera un assortiment d'émincé de viandes
Accompagnées de sauces

P
P

Perles de Foie gras snacké

Pétales de foie gras au piment d'Espelette snacké et servi avec un carré de pain d'épices

C

Bar à Pâtes

Délicieuses pâtes fraîches farcies et carnaval de sauces italiennes

Ri

Risotto

Ce grand classique incontournable de la cuisine italienne

Bar à tartiner

Différentes saveurs de la mer sur tartinettes

Ai

Aiguillettes de Canard au curry et julienne de légumes snackés avec cortège de sauces
Petites aiguillettes de canard snacké servi dans un petit Rennequin

D

Découpe de jambon d'Espagne – minimum 60 pers

Notre cuisinier tranchera très finement devant les convives un jambon Serrano entier
Sur griffe (Jamonero) idéalement accompagné de melon et pastèque selon la saison

B

Bar à Ceviche spécialité d'Amérique du Sud

Marinade de poisson à chair blanche au citron vert, ail, piment chili,
Brunoise d'oignons rouges, Coriandre fraîche, poivre, sel.
L'ensemble servi dans des petites cassolettes



Brochettes de Fruits

Plateau assortiment de 20 brochettes de fruits de saison

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

Matériel jetable et écoresponsable

Kit éco-responsable

Gobelets

Assiettes en pulpe de canne à sucre

Kits couverts en écorce de bambou

Prix /pers – 2,00 € HT **2,20 € TTC**

L

Nappage jetable

T

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

Pour les particuliers

(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 .

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