



~ 1 ~ Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

Nos Cocktails en 2026

Livraison ou réception avec personnel ou Retrait à Rouen

Fraîcheur, traçabilité, qualité des produits. Les produits frais livrés sont à conserver par vos soins
Dans un espace frais entre 2 & 4° et consommés dans les cinq heures qui suivent la livraison

Photos non contractuelles



A la suite de votre demande dont nous vous remercions vivement, nous vous prions de trouver ci-inclus nos propositions :

Une série de trois cocktails « Apéros » page 2

Préconstitués avec possibilité de modifier le contenu selon vos préférences.

Une série de trois cocktails Lunch – page 3/4

« Déjeunatoires ou Dînatoires » préconstitués avec possibilité de modifier le contenu selon vos préférences.

Un cocktail Dînatoire Spécial Anniversaire » page 5

Une formule « Cocktail à la Carte » pages 6/7

Des Animations ludiques pour vos réception- page 8

Service, matériel, personnel – page 9

Carte des boissons – page 10/11

Conditions Générales – page 12/13

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.
Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous appeler au 06.30.29.76.87 ou nous contacter par mail à l'adresse suivante :

contact@besoinduntraiteur.fr

Notre site internet

<https://www.besoinduntraiteur.fr>

Dans cette attente, bien cordialement à vous
Service Commercial

Comment définir ses besoins selon vos souhaits : formules salées uniquement ou formules salées/sucrées

Types de réception	Durée	Pièces cocktails salées /par pers	Pièces sucrées recommandées
Cocktail Apéros	1heure	Entre 7/10 pièces salées	3 pièces sucrées par personne
Cocktail Apéros	Entre 1h & 1h30	Entre 9/12 pièces salées	3 pièces sucrées par personne
Cocktail déjeunatoire	Entre 1h30 et 2 heures	Entre 14/16 pièces salées	3 pièces sucrées par personne
Cocktail dînatoire	Entre 1h30 et 2 heures	Entre 16/18 pièces /par pers	3 pièces sucrées par personne



~ 2 ~ Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

Si vous souhaitez une formule salée/sucrée veuillez nous contacter **pour un devis personnalisé.**

Autrement vous pouvez valider une formule de cocktail salé ou composer « **votre cocktail à la carte** »

Types de réception	Durée	Pièces cocktails salées /par pers	Exemples
Cocktail Apéros salés /sucrés	1heure	Entre 7/10 pièces salées	10 pièces (7 salés/3 sucrés)
Cocktail Apéros salés/sucrés	Entre 1h & 1h30	Entre 9/12 pièces salées	12 pièces (9 salés/3 sucrés)
Cocktail déjeunatoire salés/sucrés	Entre 1h30 et 2 heures	Entre 14/16 pièces salées	16 pièces (13 salés/3 sucrés)
Cocktail dînatoire salés/sucrés	Entre 1h30 et 2 heures	Entre 16/18 pièces /par pers	18 pièces (15 salés/3 sucrés)

Vous pouvez également choisir un nombre différent de pièces sucrées

Une série de trois cocktails « Apéros » pré constitués

Cocktail /Pot de thèse/Pot entre amis

A partir de 30 personnes

Cocktail 7 pièces salées /pers

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

Navette de chèvre frais et tomate confite

Cocktail 7 pièces Prix par personne	9,45 € HT	10,40€ TTC
--	-----------	-------------------

COCKTAIL 10 pièces salées/pers

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

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

Toasté rillette de poisson au citron

Verrine ceviche de poisson cru,

Cocktail 10 pièces Prix par personne	13,95 € HT	15,35 € TTC
---	------------	--------------------

COCKTAIL 12 pièces salées/pers

PIECES FROIDES

Assortiment de 9 pièces salées /pers.

Brochette aux crudités

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Pique tomate cerise, mozzarella, basilic frais

Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

Wrap végétarien

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

Toasté rillette de poisson au citron

Verrine ceviche de poisson cru, cuit au citron vert

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

Cocktail 12 pièces Prix par personne	17,10 € HT	18,81 € TTC
---	------------	--------------------



~ 3 ~ Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

Une série de trois cocktails Lunch pré constitués

COCKTAIL LUNCH STARTER – 14 pièces salées

A partir de 30 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 rillettes 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.	18,90 € HT	20,79 € TTC

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 16 pièces salées

A partir de 30 personnes

PIECES FROIDES

Assortiment de pièces salées

Navette de chèvre frais et tomate confite
Brioche 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

Ceviche de poisson blanc, mousse de betterave, ail, citron,
Carottes râpées au citron & concombre vinaigrette ancienne

20 pièces par pers.	22,70 € HT	24,97 € TTC
---------------------	------------	--------------------



~ 4 ~

Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

COCKTAIL DÎNATOIRE – 18 pièces salées

A partir de 30 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 sandwichs club au pastrami
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe, noix

VERRINES

Ceviche de poisson blanc, mousse de betterave, ail, citron,
Carottes râpées au citron & concombre vinaigrette ancienne
Chiffonnade de jambon fumé, guacamole
Gambas au thym et son chutney de tomate

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



~ 5 ~

Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

COCKTAIL SPECIAL ANNIVERSAIRE

A partir de 30 personnes

PIECES FROIDES SALÉES

Assortiment de pièces salées

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
Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

VERRINES

Ceviche de poisson blanc, mousse de betterave, ail, citron,
Carottes râpées au citron & concombre vinaigrette ancienne

ASSORTIMENT DE NAVETTES

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

UNE PLANCHE CONVIVIALE A CHOISIR

PLANCHE MIXTE

80 gr de charcuterie + 40 gr fromage /pers)
Jambon blanc, coppa, jambon fumé, cantal, brie, chèvre, pain, micro-beurre

Où

PLANCHE CHARCUTERIE

(100 gr de charcuterie /pers)
Jambon blanc, coppa, jambon fumé, pâté, saucisson sec, saucisson à l'ail

Où

PLANCHE DE POULET RÔTI

(120 gr/pers)
Morceau de poulet rôti, feuille de mâche, vinaigrette à l'ancienne

Où

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

(90 gr/pers équivalent trois tranches)
Chiffonnade de saumon fumé mariné au citron vert et à l'aneth, herbes fraîches

SELECTION DE PIECES CHAUDES À RÉCHAUFFER

Mini burgers
Roulés saucisse
Assortiment Mini samossas

La prestation comprend :

- 5 pièces cocktails froides par personne
- 2 verrines par personne
- 4 navettes par personne
- 1 planche à choisir avec pain baguette (70 gr/pers), micro-beurre
- 3 pièces chaudes par personne

Prix par pers.	23,96 € HT	26,36 € TTC
----------------	------------	-------------



~ 6 ~ Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

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

A partir de 20 personnes – minimum de commande – 300 € HT

PIÈCES COCKTAILS A CHOISIR

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
Pique de poulet aux épices & citron vert
Club Sandwich au Pastrami
Club sandwich jambon beurre
Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto
Briochine de crabe au curry et jeunes pousses
Caviar d'aubergines sur pain céréale
Mini bagel de thon à la cardamome
Coppa au chèvre frais et graine de lin sur pain céréale
Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe
Toasted rillette de poisson au citron

Prix pièce froide	1,49 € HT	1,64 € TTC
--------------------------	-----------	-------------------

ASSORTIMENT DE 60 NAVETTES

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

Assortiment de 60 navettes	75,00 € HT	82,50 € TTC
-----------------------------------	------------	--------------------

ASSORTIMENT DE 45 MINI WRAPS

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

Assortiment de 45 mini wraps	54,00 € HT	59,40 € TTC
-------------------------------------	------------	--------------------

ASSORTIMENT DE 40 MINI BURRITOS

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

Assortiment de 40 Burritos	44,00 € HT	48,40€ TTC
-----------------------------------	------------	-------------------



~ 7 ~ Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

SELECTION DE VERRINES A CHOISIR

Minimum 10 verrines par catégorie

Compote de pommes à la cannelle, feuille de menthe

Caviar d'haricots blanc au piment d'Espelette, chiffonnade de saumon fumé

Tzatziki et feuille de menthe

Houmous soupoudré de cumin, herbe fraîche

Ceviche de poisson blanc, mousse de betterave, ail, citron,

Carottes râpées au citron & concombre vinaigrette ancienne

Chiffonnade de jambon fumé, guacamole

Gambas au thym et son chutney de tomate

Prix pièces froides verrines	1,90 € HT	2,09 € TTC
-------------------------------------	------------------	-------------------

SELECTION DE PIECES CHAUDES À RÉCHAUFFER

30 Mini burgers	36,00 € HT	39,60 € TTC
30 Roulés saucisse	36,00 € HT	39,60 € TTC
30 Mini tartelettes Océan	39,60 € HT	43,56 € TTC
30 Mini tartelettes Veggi	38,40 € HT	42,24 € TTC
30 Mini croque	48,00 € HT	52,80 € TTC
30 Mini samossas assortiment	48,00 € HT	52,80 € TTC

VEUILLEZ SÉLECTIONNER 3 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 pers	4,50 € HT	4,95 € TTC
------------------------------------	------------------	-------------------

Brochettes de Fruits

Plateau assortiment de 20 brochettes de fruits de saison

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



~ 8 ~ Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

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

Viandes Party Mini brochettes

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

Perles de Foie gras snacké

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

Bar à Pâtes

Délicieuses pâtes fraîches farcies et carnaval de sauces italiennes

Risotto

Ce grand classique incontournable de la cuisine italienne

Bar à tartiner

Différentes saveurs de la mer sur tartinettes

Aiguillettes de Canard au curry et julienne de légumes snackés avec cortège de sauces

Petites aiguillettes de canard snacké servi dans un petit Rennequin

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

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

tte
V

Ri



~ 9 ~ Besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

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**

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



~ 10 ~

Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

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



~ 11 ~

Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

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**



~ 12 ~

Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

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



~ 13 ~

Besoinduntraiteur

des idées et des saveurs à partager

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