



## 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 Dînatoire » 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](mailto: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



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

<b>Cocktail 7 pièces</b>	9,45 € HT	<b>10,40€ TTC</b>
<b>Prix par personne</b>		

### 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,

<b>Cocktail 10 pièces</b>	13,95 € HT	<b>15,35 € TTC</b>
<b>Prix par personne</b>		

### 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

<b>Cocktail 12 pièces</b>	17,10 € HT	<b>18,81 € TTC</b>
<b>Prix par personne</b>		



## 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 rillette de poisson au citron  
Wrap mozzarella & jeunes pousses  
Wrap végétarien  
Caviar d'aubergines sur pain céréale  
Mini bagel de thon à la cardamone  
Coppa au chèvre frais et graine de lin  
Wrap saumon, avocat & jeunes pousses

18 pièces par pers.	18,90 € HT	<b>20,79 € TTC</b>

### 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 cardamone  
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	<b>24,97 € TTC</b>



## **COCKTAIL DÎNATOIRE – 18 pièces salées**

A partir de 30 personnes

### **PIECES FROIDES**

#### **Assortiment de pièces salées**

Navette mexicaine au guacamole & tomates  
Brioche de crabe au curry et jeunes pousses  
Club sandwich jambon  
Caviar d'aubergines sur pain céréale  
Mini bagel de thon à la cardamone  
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**



## 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
----------------	------------	-------------



## 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  
Brioche de crabe au curry et jeunes pousses  
Caviar d'aubergines sur pain céréale  
Mini bagel de thon à la cardamone  
Coppa au chèvre frais et graine de lin sur pain céréale  
Tapas tapenade d'olives noires, chèvre frais, menthe  
Toasté rillette de poisson au citron

<b>Prix pièce froide</b>	1,49 € HT	<b>1,64 € TTC</b>
--------------------------	-----------	-------------------

### 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

<b>Assortiment de 60 navettes</b>	75,00 € HT	<b>82,50 € TTC</b>
-----------------------------------	------------	--------------------

### ASSORTIMENT DE 45 MINI WRAPS

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

<b>Assortiment de 45 mini wraps</b>	54,00 € HT	<b>59,40 € TTC</b>
-------------------------------------	------------	--------------------

### ASSORTIMENT DE 40 MINI BURRITOS

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

<b>Assortiment de 40 Burritos</b>	44,00 € HT	<b>48,40 € TTC</b>
-----------------------------------	------------	--------------------



### 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

<b>Prix pièces froides verrines</b>	1,90 € HT	<b>2,09 € TTC</b>
-------------------------------------	-----------	-------------------

### SELECTION DE PIECES CHAUDES À RÉCHAUFFER

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

### 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

<b>Sélection 3 pièces par pers</b>	4,50 € HT	<b>4,95 € TTC</b>
------------------------------------	-----------	-------------------

### Brochettes de Fruits

Plateau assortiment de 20 brochettes de fruits de saison

Prix du plateau : 28,00 € HT 30,80 € 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

### **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 jamon 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



## 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



## 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, sucrette, touillettes, gobelet

Prix par personne : 1,50 € HT

#### Café & Thé

Café, thé, lait, citron sucrette, 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**



## 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 parties 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 périsposables.** 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