



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 1

Catalogue Cocktails

Automne/Hiver/Printemps 2025/2026

Vous composez vous-même
Votre réception

Choix de pièces - cocktail

Choix de verrines

Choix de mini poké-bowls

Choix de pièces chaudes

Choix de pièces sucrées

Tout est proposé Rien n'est imposé.

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information ou de modification de votre part, vous conseillons dans vos choix ou établir un devis personnalisé sur simple demande de votre part. Toutes nos propositions sont modulables.

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





besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 2

Devis N° établis le 19/09/2025 14:52

Réf/Produit :

Validité du Devis mois

Le Présent devis contient 13 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



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 3

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

Gamme cocktail apéritif

Nous recommandons des forfaits de 8 ou 10 ou 12 pièces salées ou sucrées

Gamme cocktail dînatoire

Nous recommandons des forfaits de 18 pièces (15 pièces salées + 3 sucrées)

Gamme cocktail dînatoire

Nous recommandons des forfaits de 20 pièces (17 pièces salées + 3 sucrées)

Gamme cocktail dînatoire

Nous recommandons des forfaits de 24 pièces Ou (20 pièces salées + 4 sucrées)

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
-------------------	-----------	------------



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 4

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
------------------------------	-----------	-----------

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
---------------------------------	-----------	------------



Gamme « Apéritif » 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 Prix par personne	12,00 € HT	13,20 € TTC
--	------------	-------------

COCKTAIL 10 PIECES

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 Prix par personne	15,00 € HT	16,50 € TTC
---	------------	-------------

COCKTAIL 12 PIECES

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 Prix par personne	18,00 € HT	19,80 € TTC
---	------------	-------------



besoin d'un traiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 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

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

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

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 7

COCKTAIL VAL DE SEINE - 24 pièces salées

A partir de 20 personnes

PIECES FROIDES

Assortiment de pièces salées

Navette mexicaine au guacamole & tomates

Brioquine 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

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, Accompagnées de sauces

Viandes Party

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

Cassiolette de Poulet Vallée d'Auge

Servi au buffet dans des petits Rennequins

Risotto

Ce grand classique incontournable de la cuisine italienne

Bar à tartiner

Différentes saveurs de la mer sur tartinettes



besoinduntraiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 8

Aiguillettes de Canard snacké 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

Mini Burger

Pain hamburger Bœuf ou poulet préparé maison, oignons et pickles, Salade, tranche de cheddar.

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

Ajouter des prestations

Brochettes de Fruits

Plateau assortiment de 25 brochettes de fruits de saison

Prix du plateau : 40,00 € HT 44,00 € TTC

Pain

Petit pain individuel

Prix à l'unité – 1,20 € HT 1,32 € TTC

Pain de campagne tranché (environ pour 5 personnes)

Prix à l'unité – 3,95 € HT 4,35 € TTC

Fromages

Plateau de fromages normands – 700gr

Camembert, briquette de Neufchâtel, 1/2 Livarot, 1/2 Pont l'Evêque, Chèvre, Comté,

Prix du plateau - 35,00 € HT 38,50 € 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

Location matérielle

(Sous réserve de disponibilité au moment de la commande)

2 /Assiette porcelaine

1 /kit couvert inox

Prix /pers – 3,00 € HT 3,30 € TTC



besoin d'un traiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 9

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

Carte des Boissons

Nos Conseils pour gérer vos boissons
Jus & Soda 1 bouteille pour 6 personnes
Eau (plate & pétillante) 1 bouteille pour 3 personnes
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Forfait Softs

A partir de 40 personnes
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

Fontaine à eau aromatisé + eau gazeuse Perrier
Prix par personne : 3,20 € HT 3,52 € TTC

Jus de fruits frais de saison

jus de pomme, jus de poire
Prix par personne : 5,20 € HT 5,72 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Forfait vin de Pays

A partir de 40 personnes

Sélection de rouge, rosé, blanc (base 1 bouteille pour 3 pers)
Prix par personne : 4,50 € HT 4,95 € TTC

Vin de Pays

Vin blanc : Sauvignon - 9,00 € HT 9,90 € TTC
Vin rouge : Bordeaux - 12,00 € HT 13,20 € TTC

Cidre brut de Normandie



besoin d'un traiteur

des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 10

(Base 1 bouteille pour 2 pers) bouteilles
Prix unité : 7,50 € HT 8,25 € TTC

Borne à café

A partir de 40 personnes
Café, sucrée, touillette, gobelet
Prix par personne : 1,80 € HT 1,98 € TTC

Café & Thé

Café, thé, lait, citron sucrée, touillette, gobelet
Prix par personne : 3,80 € HT 4,18 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération

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

Forfait de base Pompe + fût de 20 litres – 220 € HT 242 € TTC

1 fût de 20 Litres (environ 40 personnes) - Prix fût – 120,00 € HT 132 € TTC
Tout fût entamé sera facturé
Age minimum pour louer 18 ans – caution 1000 € + photocopie carte d'identité

Punchs Cocktails

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 : 60 € HT 72 € TTC

Punch Mojito

Rhum ambré, sirop de canne jus de citron vert, menthe fraîche
Prix bidon 5 litres : 60 € HT 72 € TTC

Champagne brut maison

Prix : 25 € HT 30,00 € TTC



besoin d'un traiteur
des idées et des saveurs à partager

Traiteur éco-responsable & Organisateur de Réceptions à
Rouen, Seine-Maritime, Eure, Paris, Picardie

Page | 12

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
- ✓ Règlement par virement (règlement privilégié)
- ✓ RIB communiqué sur demande
- ✓ 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 du chèque

Acompte & Solde à envoyer à l'adresse suivante en cas de règlement par chèque:

SARL « ANTOINE MARC » BESOINDUNTRAITEUR
Monsieur Antoine Souali
B52, 52, rue du Général Leclerc 76000 – Rouen
Chèque à libeller à l'ordre de SARL « ANTOINE MARC »

Les clients déclarent avoir pris connaissance du devis et des présentes conditions générales de vente (ci-inclus) avant de passer commande et accepter expressément et irrévocablement les termes ci-après énoncés.

Fait à Rouen le :

Signature avec mention « lu et approuvé »

CGV- Conditions générales de ventes



Article 1 - Préambule et Objet

Les présentes conditions générales de ventes sont conclues entre la SARL « ANTOINE MARC » dont le siège social est à Rouen (76000) France inscrite au RCS ROUEN sous le numéro 818 418 261 000 17 et les personnes physiques et morales pouvant acheter une prestation traiteur commercialisée sous la marque déposée « BESOINDUNTRAITEUR » Les partis conviennent que leurs relations seront réglées exclusivement par les présentes conditions générales de vente. L'Acheteur déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente avant de passer commande et accepter expressément et irrévocablement les termes ci-après énoncés.

Article 2 - Offre

Livraisons & Réceptions avec matériel, personnel, boissons à partir de 20/ 30/40/50 personnes et plus selon les produits ou services à Rouen, Seine Maritime, Eure, Oise, Picardie, Paris. Livraisons sur Rouen & périphérie à partir de 20 personnes. Après consultation de nos offres sur le site internet « <https://www.besoinduntraiteur.fr> » demander un devis personnalisé en utilisant notre formulaire de contact ou bien en nous appelant par téléphone au 06.30.29.76.87. A la Suite de cette demande un point sera effectué avant de vous adresser un devis personnalisé par mail dans un délai maximum de 24 heures ou moins sauf incident indépendant de notre volonté. Confirmation du nombre définitif des convives au moins 8 jours avant la manifestation ce nombre servira de référence pour la facturation et ne pourra être modifié.

Article 3 – Commande et Prix

Délai minimum pour commander : 3 jours ouvrables. Pour valider une commande envoi du devis signé par mail avec la mention « Bon pour accord » accompagné d'un acompte **de 40% du montant total TTC en priorité par virement** ou chèque sous conditions.

Confirmation du nombre définitif des convives au plus tard 8 jours avant la manifestation ce nombre servira de référence pour la facturation et ne pourra être modifié à la baisse. Passé ce délai, l'augmentation du nombre de convives fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Nos tarifs ainsi que le contenu des prestations figurant sur le site internet pourraient être modifiées totalement ou partiellement sans préavis de notre part, ainsi que les produits solides ou liquides remplacés par d'autres aux propriétés similaires et aux mêmes conditions.

Article 4 – Conformité et Logistique de livraison

Les photos éditées sur notre site ou dans nos documents ne sont pas contractuelles

A la prise de commande nous vous recommandons de nous indiquer toutes précisions sur vos coordonnées et les facilités d'accès au lieu de Réception. En effet les erreurs ou retards de livraison résultant d'informations partielles ou erronées ne pourraient nous être imputables.

Les compléments de commande nécessitant une livraison supplémentaire entraîneront des frais de livraison.

Article 5 – Informations Nominatives

La société « Antoine Marc » a constitué un fichier électronique qui recense certaines données à caractère personnel relative à ses clients afin de permettre le traitement de leur commande, faciliter les échanges commerciaux, adresser des propositions. Pour cela, vous disposez d'un droit d'accès et de suppression aux données vous concernant conformément à la loi informatique et liberté du 6/01/78 il suffit de nous adresser un mail à info@besoinduntraiteur.com

Article 6 – Paiement

- ✓ **Pour les particuliers** versement d'un acompte de 40% à la commande, règlement du solde au plus tard à D-5
- ✓ **Pour les entreprises** versement d'un acompte de 40% à la commande, règlement du solde à la livraison ou à réception de facture selon accord préalable et de préférence sous un délais de deux semaines.

La loi pour la modernisation de l'Economie du 4 Août 2008, dite loi LME, impose depuis le 1 janvier 2009

des délais de paiement ne pouvant excéder 30 jours à compter de la date de facturation pour les achats de produits alimentaires périssables.

En cas de litige dû à un non -paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention ou non d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée d'une pénalité de retard de 40 € pour frais de gestion ainsi que d'une majoration forfaitaire de 14%, de son montant.

7 -Recommandation

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Article 8 -Annulation

Plus de 30 jours avant la manifestation retenue de 30% du montant total ttc

Moins de 30 jours avant la manifestation retenue de 50% du montant total ttc

Moins de 48 heures la totalité.

Article 9 - Contrôle Qualité

Les produits frais sont livrés en camion frigorifique à température contrôlée. Tous les produits frais doivent être conservés dans un endroit frais et sec.

Nous déclinons toute responsabilité dans l'hypothèse où ils ne seraient pas consommés dans un délai maximum de 2 à 4 heures après la livraison.

Par mesure d'hygiène aucun produit ne pourra être repris ou échangé. Nous vous recommandons de ne pas congeler les produits livrés. Nous vous demandons de bien vouloir respecter les consignes qui pourraient être mentionnées sur les emballages.

Article 10 - Contestations

Nous vous demandons de bien vouloir vérifier votre commande à la livraison aucune contestation orale ou écrite ne sera admise ultérieurement.

Dans le cadre d'une réception aucune contestation orale ou écrite ne sera admise au-delà de 14 jours.

Article 11 - Force Majeure

Le traiteur ne pourra être tenu pour responsable des retards ou non - livraisons dues à la force majeure ou à toutes autres raisons indépendantes de sa volonté, telle que, de façon non limitative, grèves, intempéries, accidents, interdictions officielles, émeutes, attentats.

Article 12 – Facturation de Perte, vol, casse de matériel de réception en location ainsi que tout matériel loué

En cas de casse, perte, vol, dégradation de tout matériel : vaisselle, verrerie, couverts, matériel de cuisine ou de service , serviette, nappage brûlé ou troué, table, chaise , mange-debout Chaque élément manquant ou détérioré sera facturé.

Article 13 – Responsabilité Civile

La SARL « Antoine Marc » dispose d'une assurance responsabilité civile

Article 14 – Juridiction

En cas de contestation, un accord à l'amiable sera privilégié, néanmoins le Tribunal du siège du traiteur sera seul compétent