



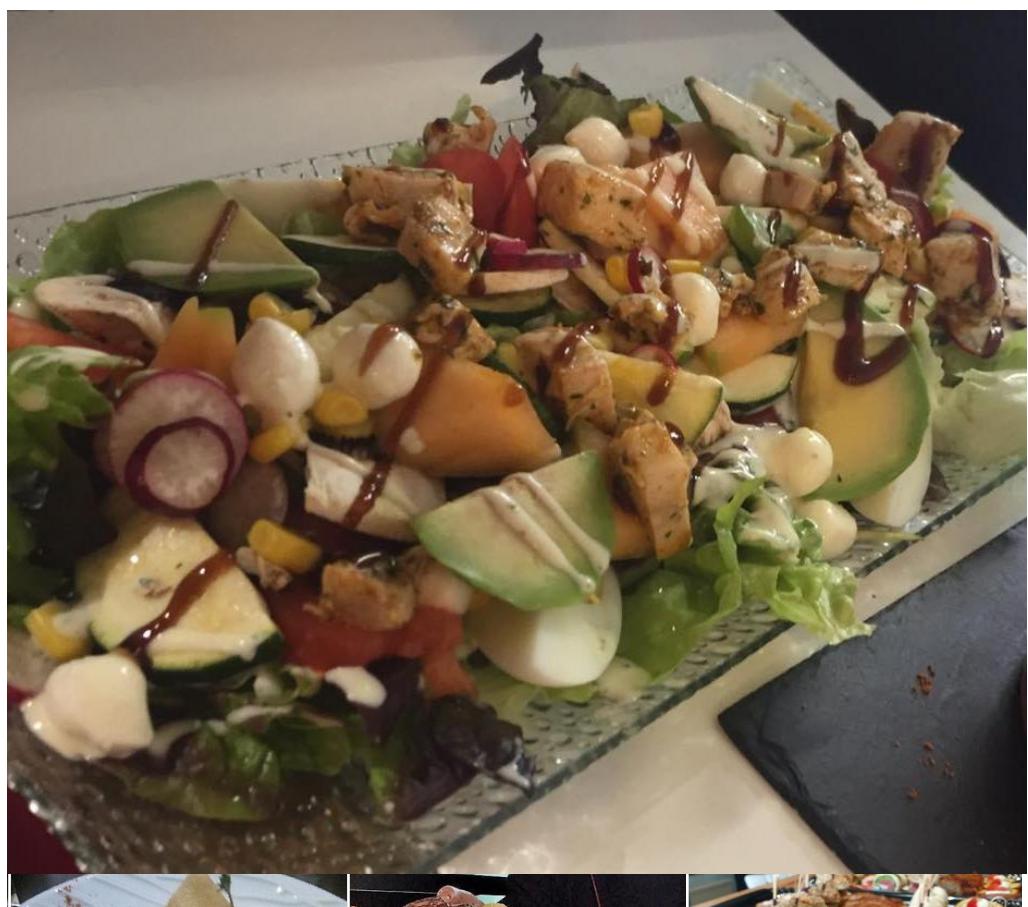
A la suite de votre demande dont nous vous remercions vivement nous proposons :

## Trois buffets Froids

Dont vous pouvez modifier le contenu

## Un buffet Lunch Finger Food

Un ensemble de petites pièces à déguster à la main



### Vous pouvez également ajouter d'autres prestations :

Planches apéritives  
Plateaux de fromage  
Brochettes de fruits frais  
Pain  
Matériel  
Boissons softs  
Personnel de service

### Contact :

Appelez pour infos  
**06 30 29 76 87**  
[www.besoinduntraiteur.fr](http://www.besoinduntraiteur.fr)  
[contact@besoinduntraiteur.fr](mailto:contact@besoinduntraiteur.fr)

Photos non contractuelles

### Informations supplémentaires :

Nous restons à votre disposition pour répondre à toute demande d'information ou de modification de votre part et vous adresser **un devis personnalisé selon votre choix**  
Dans cette attente, bien cordialement à vous Service Commercial



# besoinduntraiteur

*des idées et des saveurs à partager*

2

Devis N° établis le 30/01/2026 18:01

Réf/Produit :

Buffet froid

Validité du Devis mois

Le Présent devis contient 17 pages

Nom

Raison sociale

Adresse professionnelle

Adresse personnelle

Ville

Tél

Mail

Nombre de convive

Date événement

Heure arrivée personnel

Heure de livraison

Timing de la réception

Lieu de réception privé ou salle

Adresse lieu de réception

Ville

Code postal

## Livraison ou retrait à Rouen « BUFFETS FROIDS »

Uniquement du mardi au samedi

## Dimanches & Fêtes

A partir de 60 personnes uniquement sur devis. Nous consulter



## Buffet Bovary

Livraison à partir de 20 personnes

(En supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

### *La formule comprend :*

- ✓ **1 Entrée**
- ✓ **3 Salades**
- ✓ **2 Plats**
- ✓ **3 Desserts**

#### **Entrée à choisir** – 100gr/pers

##### **Planche de charcuterie tradition**

Jambon fumé, jambon blanc, pâté, saucisson sec, saucisson à l'ail  
Où

##### **Planche de charcuterie & fromage**

Jambón Serrano, chorizo, coppa, mortadelle, cornichons, cantal, brie  
Où

#### **Terrine de poisson** – 90gr/pers

Autres entrées à choisir page 7

#### **Buffet Salades** -200 gr/pers

Salade Pâtes Fusilli, basilic, sauce pesto, huile d'olive  
Salade piémontaise  
Salade niçoise

Autres salades à choisir page 7

#### **Plats** - 140 gr/pers

Aiguillettes de poulet aux épices & citron confit  
Pastrami de bœuf mariné & fumé

Autres plats à choisir page 7

#### **Desserts maison**

##### **Trois pièces par personne**

Tiramisu pâtissier,  
Panacotta aux fruits rouges  
Mi-cuit chocolat

Autres desserts à choisir page 7

Prix par personne	A partir de 20 personnes	18,20 € HT	<b>20,02 € TTC</b>
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		



## Buffet Maupassant

Livraison à partir de 20 personnes

(En supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

### 2 Entrées

#### Planche de charcuterie tradition – 100gr/pers

Jambon fumé, jambon blanc, pâté, saucisson sec, saucisson à l'ail  
**Où**

#### Planche de charcuterie/fromage

Jambón Serrano, chorizo, coppa, mortadelle, cornichons, cantal, brie

#### Terrine de légumes – 90gr/pers

### *La formule comprend :*

- ✓ **2 entrées**
- ✓ **3 salades**
- ✓ **3 plats**
- ✓ **3 desserts maison**

Autres entrées à choisir page 7

### Buffet Salades -200 gr/pers

Salade piémontaise

Salade niçoise

Salade Pâtes Fusilli, basilic, sauce pesto, huile d'olive

Autres salades à choisir page 7

### Plats - 210 gr/pers

Emincé de poulet sauce au curry

Rôti de bœuf sauce à la moutarde ancienne

Jambonnette de dinde confite, crème forestière

Autres plats à choisir page 7

### Desserts maison

#### Trois pièces par personne

Fondant au chocolat,

Tarte citron ananas

Crumble pommes/fruits rouges

Autres plats à choisir page 7

Prix par personne	A partir de 20 personnes	24,63 € HT	<b>27,10 € TTC</b>
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		



## Buffet Géricault

Livraison à partir de 20 personnes

(En supplément pain, couverts, assiettes, verrerie, boisson, service)

### 3 Entrées

#### Planche de charcuterie tradition – 100gr/pers

Jambon fumé, jambon blanc, pâté, saucisson sec, saucisson à l'ail  
**OÙ**

#### Planche de charcuterie et fromage

Jambón Serrano, chorizo, coppa, mortadelle, cornichons, cantal, brie  
**OÙ**

#### Tranche de Pâté en croûte

#### Terrine de légumes – 90gr/pers

Feuilleté Poire & Gorgonzola – 90gr/pers  
 Pâté feuilleté poire & gorgonzola

*La formule comprend :*

- ✓ **3 entrées**
- ✓ **4 Salades**
- ✓ **4 Plats**
- ✓ **3 Desserts**

Autres entrées à choisir page 7

### Buffet Salades -200 gr/pers

Salade piémontaise

Salade niçoise

Salade de carottes râpées sauce citronnée

Taboulé libanais aux raisins sec et menthe fraîche

Autres salades à choisir page 7

### Plats - 280 gr/pers

Emincé de poulet sauce au curry

Rôti de bœuf sauce à la moutarde ancienne

Jambonnette de dinde confite, crème forestière

Saumon en Bellevue

Autres plats à choisir page 7

### Desserts maison

#### Trois pièces par personne

Fondant au chocolat,

Tarte citron ananas

Salade de fruits frais

Autres desserts à choisir page 7

Prix par personne	A partir de 20 personnes	29,00 € HT	<b>31,90 € TTC</b>
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		



## Buffet Lunch Finger Food

Livraison à partir de 20 personnes

Conditionnement en petits contenants & pics - cocktail dégustation debout

### Corbeille de crudités - 50 gr /personne

Assortiment légumes croquants & Dips

Bâtonnets de carotte et concombre, radis, tomates cerise multicolores

### Farandole gustative – 5 pièces /personne

Mini Brochette de gambas macéré au citron jaune, thym, aneth

Mini sandwichs club au pastrami

Navette mexicaine au guacamole & tomates

Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

Mini bagel de thon à la cardamone

### Poke bowls - 180 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

#### Poke bowl poulet

Riz vinaigré, poulet au curry, patate douce, oignons rouges, pickles,

#### Poke bowl veggie

Chou rouge, avocat, feta, tomates cerises, tzatziki

### Les Roulés - 180 gr /personne

#### Wrap de la mer

Saumon, avocat & roquette

#### Wrap crudités

Salades & crudités

### Pics de fromages - 50 gr /personne

Conditionnement sur plateaux prêts à l'emploi

Camembert, Brie, Cantal

### Buffet Dessert maison

Assortiment 3 pièces par personnes à choisir dans cette liste

Tiramisu pâtissier, Panacottas, Mi-cuit chocolat

Prix par personne	A partir de 20 personnes	27,00€ HT	<b>29,70€ TTC</b>
Réduction enfants de 4 à 10 ans	50% sur le prix adulte		



## *Vous pouvez changer de salades*

Coleslaw choux et carottes

Taboulé libanais aux raisins sec et menthe fraîche

Salade piémontaise

Salade campagnarde (pommes de terre, lardons, œuf dur, mayonnaise, persil)

Salade niçoise

Salade italienne, pâtes Fusilli, basilic, tomates séchées, sauce pesto

Salade mexicaine, haricots rouges, grains de maïs, dès de fromage, tomate cerise, sauce guacamole au tabasco

Salade périgourdine, gésiers de volaille, croûtons, huile de noix, vinaigre de framboise

Salade grecque, tomates, olives noires, feta, concombre, poivron jaune, oignon rouge, basilic, huile

Salade de carottes râpées sauce citronnée

Salade de lentilles & saucisse fumée

Macédoine de légumes au surimi

Salade au céleri et dès de fromage sauce blanche et ciboulettes

Salade concombre crème et ciboulettes

Salade scandinave pommes de terre & saumon fumé à l'aneth

## *Vous pouvez modifier vos entrées & plats*

### **Entrées**

Planche de charcuterie tradition (Jambon fumé, jambon blanc, pâté, saucisson sec, saucisson à l'ail)

Planche de charcuterie/fromage (Jambon Serrano, chorizo, coppa, mortadelle, cornichons, cantal, brie)

Feuilleté aux légumes

Feuilleté poire et gorgonzola

Rillettes de poisson aux agrumes

Tarte aux poireaux

Pâté en croûte

Cake salé provençal

Terrine de légumes

Terrine de poisson

### **Plats à choisir**

Emincé de poulet sauce au curry

Rôti de bœuf sauce à la moutarde ancienne

Rôti de porc émincé parfum de miel & cannelle sauce soja

Aiguillettes de poulet aux épices & citron confit

Pastrami de bœuf mariné & fumé

Jambonnette de dinde confite, crème forestière

Saumon en Bellevue

Tortilla aux poivrons & fromage



## *Vous pouvez modifier votre dessert maison*

### **Assortiment 3 pièces par personnes**

À choisir dans la liste ci-jointe :

Tiramisu pâtissier,  
Panacotta aux fruits rouges  
Mi-cuit chocolat  
Tarte fine de saison  
Fondant au chocolat,  
Tarte citron ananas  
Crumble pommes/fruits rouges  
Salade de fruits de saison

## *Plateaux de Fromages*



### **Plateau de fromages variés tranchés - 600 gr ( 12 pers)**

150 gr de Comté  
150 gr de chèvre  
150 gr de camembert  
150 gr de Pont l'Evêque  
**Prix du plateau - 26,90 € HT 29,59€ TTC**

### **Plateau de fromages normands - 1kg (20 pers)**

200 gr Camembert  
200 gr Neufchâtel,  
200 gr Livarot,  
200 gr Pont l'Evêque,  
200 gr Chèvre

**Prix du plateau - 45,00 € HT 49,50 € TTC**

## *Brochettes de fruits*

### **Brochettes de Fruits**

Plateau assortiment de 20 brochettes de fruits de saison  
Prix du plateau : 28,00 € HT 30,80 € TTC



## *Le Pain*

### **Petit pain individuel**

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

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

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

## *Planches pour Apéro*

### **Planche Cocktail – 32 pièces**

Photo non contractuelle



8 Pique de tomate mozzarella, basilic

8 Pique de gambas épicées et radis blanc

8 Gaufre salée chiffonnade de saumon fumé & pesto

8 Mini wrap végétarien

**Prix 32 Pièces – 48,96 € HT **53,85 TTC****



## Assortiment de verrines – 24 pièces

Photo non contractuelle



8 Feuilles de menthe, carré de pommes poêlées à la cannelle

8 Gambas au thym et son chutney de tomate

8 Noix de pétoncles marinées citron vert et lait de coco

**Prix 24 Pièces – 48,00 € HT 52,80 TTC**

## *Matériel jetable et écoresponsable*

**Matériel jetable et écoresponsable**

**Kit couvert bambou éco-responsable**

Fourchette + couteau +Cuillère

Sachets – sel/poivre

Serviette

Prix /pers – 2,00 € HT 2,20 € TTC

## **Assiettes bambou éco-responsables**

25 assiettes feuilles de palmier (18 cm) – 19,50 € HT

25 assiettes feuilles de palmier (23 cm) – 27,50 € HT

## **Gobelets éco-responsables**

10 Gobelets boisson 20 cl - 2,00€ HT 2,40 € TTC

10 Gobelets café 10 cl - 1,80€ HT 1,98 € TTC

## **Paquet serviettes Cocktail**

50 serviettes cocktail – 4,90 € HT 5,39 € TTC



# besoinduntraiteur

*des idées et des saveurs à partager*

11

## Location de vaisselle & verrerie

(Sous réserve de disponibilité au moment de la commande)

2 /assiette porcelaine

1 /assiette dessert

Fourchette + couteau +Cuillère

1 verre à vin

1 verre à eau

1 tumbler (grand verre)

Prix /pers – 4,80 € HT 5,28 € TTC

## Option verres

Flûte champagne 15 cl - Prix /pers – 0,65 € HT 0,72 € TTC

Tasse à café /cuillère Prix /pers – 1,25 € HT 1,37 € TTC

## Nappage jetable

Tissu non tissé rouleau – 25 m pour 40 convives

Prix rouleau – 65,00 € HT 71,50 € TTC

## Mange debout nappé

Mobilier mange debout nappé (1 mange debout pour 10/15 personnes)

Prix à l'unité 16,50 € HT 19,80 € TTC

## Location Barnum sans gouttières

(Sous réserve de disponibilité au moment de la commande)

Dimension (3 m x 3 m) superficie 9 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

Age minimum pour louer 18 ans – caution 1000 € + photocopie carte d'identité sauf pour entreprise

## **Punch cocktail**

Quantité pour 20/30 personnes

### **Sangria maison**

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

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

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

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

### **Punch brésilien Caïpirinha**

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

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

### **Punch Mojito**

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

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

### **Champagnes**

Champagne Primo

Prix : 19,00 € HT **22,80 € TTC**

Champagne brut maison

Prix : 25 € HT **30,00 € TTC**



### Devis récapitulatif

N° DEVIS	NOM	Date Réception	Lieu	Modalités de paiement	Prestation
				Voir ci-inclus	

Qté	Réf /Produit	Description	Prix unitaire HT	Prix forfaitaire HT	Total de la ligne
					€ € €

<b>Frais de déplacement à</b>	Maromme	offert €
<b>Sous-total</b>		€
<b>TVA 10%</b>		€
<b>Total TTC</b>		€
<b>Acompte à verser de 40 % du montant total TTC</b>		€
<b>Solde à régler</b>		

Les frais de déplacement sont modulés selon le montant des prestations



## Pour valider votre commande

**Ce devis concerne les produits & services nommés ci-dessus :**

En cas d'accord une confirmation de commande à signer par mail sera envoyée

### Pour les entreprises

- ✓ Versement d'un acompte de 40% du montant total TTC à la commande
- ✓ Moyen de paiement privilégié (virement bancaire)
- ✓ RIB communiqué sur demande
- ✓ Pour les entreprises le solde à régler à la livraison ou à réception de facture selon accord préalable de préférence sous Un 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 Nominaives

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