



A

B

A

**MARIAGE
2021**



A l'intention et à l'attention des futur(e)s marié(e)s,

Veillez trouver ci-après une **proposition de cocktail puis de menu** pour votre réception de mariage .

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire ou modification de votre proposition.

Cordialement.

Bécard Traiteur



B. Bécard Traiteur Fin
7 rue nationale, 89360 Percey
03 86 35 13 37
contact@b-becard-traiteur.fr
www.b-becard-traiteur.com





Cocktail, 11.20 € TTC par personne

10 pièces par personnes

- Verrine de Mousse de betterave et chips de lard
- Mini Burger Saumon
- Cuillère Pomme Calvados & foie gras
- Cuillère Saumon mi-cuit en croûte de pavot
- Brochette de Saint Jacques chorizo
- Blini Saint Maure et lard grillé, pignon de pin
- Blini Foie gras & confit d'oignons
- Brochette comté et viande des Grisons
- Gougères (x2)
- Coquille saint Jacques à la Bourguignonne
- Croquille d'escargot

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES :

Verres cocktail : 0,60€ (TTC) par personne

Nappage cocktail et serviettes : 0,50€ (TTC) par personne

Service 2,50€ (TTC) par personne

Prix de ce cocktail en ajoutant les options : 14,60€ (TTC) par personne





Repas, 35 € TTC par personne

- Saint-Jacques fraîches poêlées aux amandes et croustade à la truffe
- Tournedos de bœuf mariné à l'huile de truffe
Risotto & sa tarte Tatin de courgettes au Boursault
- Assiette de 3 fromages fermiers et son mesclun
- Assortiments de mignardises (5 par pers)
Macarons, mini Paris Brest, choux à la crème, tartelette aux fruits, cannelé
- Café

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES :

Location du nappage table: 1,60€ TTC par pers

Location de serviettes tissus blanche : 1,10€ TTC par pers

Location de vaisselle : 3,70€ TTC par pers

Service : 12,00 € TTC par personne

Prix de ce menu : 53,00 € TTC par personne





Le Brunch, 13 € TTC par personne

- Café, chocolat à volonté
- Pain au chocolat, brioche maison, pain
- Confitures artisanales et miel régional
- Charcuteries : Rosette, jambon sec et jambon blanc
Rôti de porc
- Brie
- Melon

SUGGESTION MENU ENFANT, 8€ TTC PAR PERSONNE

Assortiment de 2 crudités variées

Aiguillette de volaille à la crème et gratin dauphinois

Brie

Gâteau au chocolat



Conditions générales de vente

Réservation de la prestation :

- La réservation doit se faire par écrit au moins un mois avant la date de la prestation, en renvoyant le devis signé et le bon de commande avec les références et la nature des prestations retenues.
- Un retour par mail, fax ou courrier est accepté.
- Le versement d'un acompte de 30% du montant total de la prestation, enregistrera votre commande, ce versement sera encaissé.
- La confirmation du nombre de convives doit être définitive 7 jours avant la réception.
- Toutes marchandises venant de l'extérieur doit faire l'objet d'un accord préalable.

Prix :

- Les prix indiqués sont en euros en Toutes Taxes Comprises et sont valables jusqu'au 31 décembre 2021

Paiement :

- Pour le règlement, nous demandons
- 30% du montant total, à la signature du devis
 - 50% du montant total (acompte de 30% non déduit), 1 mois avant la prestation
 - Le solde à la livraison

Conservation de nos produits :

- Nous travaillons en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, nos mets sont préparés dans nos laboratoires et transportés en camions frigorifiques.
- A l'issue de la prestation, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés seront jetés ou détruits.
 - L'entreprise décline toute responsabilité sur les risques encourus par le client dans le cas où il insisterait pour garder des produits.

La livraison :

- Se facture au kilomètre aller et retour, (0,55cts/km) avec un minimum de 12€ Si le livreur doit attendre sur place pour une raison quelconque, le temps passé sera facturé 30€ de l'heure.
- Les frais de déplacement pour un repas servi seront facturés au-delà de 60kms (à partir de Percey)

L'installation :

- Se fera directement par le livreur si la température le permet

Indemnités d'annulation :

En cas d'annulation de la prestation, une indemnité sera due à l'entreprise, calculée sur la base du montant du devis signé.

- Délai avant l'événement = Indemnité due

Après réservation = 10% du devis

60 jours ouvrés = 30% du devis (versés à la réservation)

7 jours ouvrés = 80% du devis

Pour un litige éventuel :

- Le signataire de toute commande ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions générale sans restrictions ni réserves.

- En cas de retard de paiement aux termes fixés, les sommes dues porteront intérêts de plein droit et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure, sur la base du taux légal en vigueur x 12,5% parmois sans que cette clause nuise à l'exigibilité de la dette.

- Tout matériel, vaisselle abîmée, cassée, non ramené sera facturé au prix du neuf par notre loueur

- Passé un délai de 15 jours ouvrés après la réalisation de la manifestation, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies ne sera prise en compte.

- Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la Compétence du Tribunal d'Auxerre (89). Le présent contrat est régi par le droit français.

- L'entreprise B. Bécard Traiteur se réserve le droit de modifier ou de compléter, sans préavis, les présentes dispositions dans l'intérêt de l'ordre public, de la sécurité et du bon respect des normes en rigueur.

Le droit à l'image :

Lors de votre prestation nous seront peut être amenés à prendre quelques photos (mets, salle, décoration,...)

- Pour cela, nous vous demandons de bien vouloir donner votre accord pour la prise et la diffusion des photos de votre événement sur notre site.

La livraison :

Nous sous signons M _____ et M. _____

Nous acceptons ce devis pour notre prestation de mariage qui aura lieu à

Le _____

Nous serons environ _____pers

Nous sous signons Mme..... et M. donnons notre accord pour la prise et la diffusion

des photos de notre événement par le traiteur B. Bécard Traiteur.

Nos numéros de téléphones _____ et _____

Signature du client précédé de la mention «Lu et Approuvé».

7
