



Reception de mariage



Le Bec fin traiteur
a votre service.....





Nous perpétuons pour vous, l'art de recevoir associant notre savoir-faire et les spécificités liées à l'éphémère : salon, congrès, séminaire, mariage, réception privée..... Le Bec fin met tout son savoir en œuvre pour satisfaire pleinement vos attentes.
le « Label Bec Fin » c'est :



- des prestations variées et personnalisées
- Un service de qualité
- Prestation 7 jours sur 7
- Une équipe dynamique et expérimentée
- Une qualité organoleptique de ces produits
- Livraison et prestation dans la région PACA



Marseille le

Votre réception de mariage

sous forme cocktail dinatoire suivi d'un repas assis

Le

contact :



Le cocktail





NOTRE Cocktail made in « Sud »

12 pièces assorties par personne a sélectionner :

Assortiments de Canapés variés

Mini blinis st jacques, mascarpone et huile de truffes

Bouchon de polenta aux olives et chiffonnade de coppa

Tartine de pan con tomate et jambon cru

mousseline de foie gras, pain grillé, confiture d'oignons

Croustade au romarin et caviar d'aubergine

Mini cake variés



Cassolette de carpaccio de bœuf au parmesan et basilic

Cassolette de saumon fumé, radis noir et wasabi

Cassolette de thon fumé au gingembre et pignon

Verrine de tartare de saint jacques et saumon frais

Verrine de guacamole au crabe

Verrine de tartare de courgette et chèvre frais





suite



Brochette de roastbeef et condiments
Brochette de tomate cerise, mozzarella et jambon cru sauce pesto
Brochette d'espadon, en croûte de sésame

Petits farcis Marseillais
Petite bouché de volaille au curry vert
Pince de gambas et son enrobé de carotte
Attelets Saint Jacques

Assortiment de Minis pains nordique au saumon et à la crème d'aneth
Pain viennois au blanc de poulet, bacon et roquette
Pain bagnat
Pain viennois saumon et roquette
Pain viennois de chèvre frais et confiture de poivrons
Pain lunch de charcuteries assorties

Les pièces salées chaudes :

Noix de Saint-Jacques caramélisée poitrine fumé
Assortiment de feuilletés salés
Crevette en robe de chorizo
Beignets de crevette en robe de vermicelle
Filet de poulet Tandoori
Brochette de bœuf, oignons et poivrons
Goutte soupions en persillade
Accras de morue
Mini hamburger
mini hot dog





ET 2 ateliers culinaires a sélectionner :

Dégustation de foie gras : Foie gras frais mi- cuit, frais Poêlé « minute »
Oignons confits, confiture de figues, chutney de mangue et tartines grillées

Dégustation de saumon : fumé, gravlax, Mariné, Vinaigrette à la Nordique
Minis blinis, beurre et citron

Découpe de jambon cru : Serrano sur griffe découpé devant vous, Brochettes de melon et pan con tomate

Atelier Burrata : Dégustation de diverses burratas, accompagnées de coulis de tomates, basilic, pesto, parmesan, jambon cru, roquette, tomate confite

Animation Burger : Assortiment de mini burger minute préparé devant vos invités.
Au choix (bœuf, poulet, canard).

Brochettes orientales grillées minute: bœuf coriandre, volaille au curry et poivrons, agneau au safran.

Plancha de la mer : gambas, calamars, cubes de thon, supions, rougets, st jacques grillés minute, sauce au pistou, huile d'olive et citron

Coin Primeur : Une échelle à olives sera décorée par des cagettes présentant l'ensemble des légumes d'exception que nous allons utiliser pour réaliser nos recettes
« Courgettes boules, poivrons, ail violet tressés, choux fleur, carottes fanes, tomates mélangées, bidon d'huile d'olive, vinaigre balsamique... » Figs, confits d'oignons





Nos Menus :

Entrées servies a l'assiette

**Plat principal servi à l'assiette
viande ou poisson**

Ardoise de fromages affinés et salade de jeunes pousses

les desserts servis à l'assiette





L'entrée servie à l'assiette :

A sélectionner

Croustillant de homard et pointe d'asperge

Foie gras mi- cuit sur pain d'épice, compoté d'oignon ou figue

Carpaccio de saint jacques, huile d'olives, citron et aneth

Dos de bonite mi- cuit vinaigrette sésame et légumes croquant huile d'olive et pignons

Duo de tartare st jacques et saumon, aneth, citron et huile d'olive

Saumon fumé sur son blinis de pomme de terre

Charlotte d'agneau, aubergine et pignons





Le plat du chef servi à l'assiette :

A sélectionner :

Plat a base de viande

Rosace d'agneau ou de veau, milles feuilles de légumes

Mignon de veau à la crème de cèpes, Gratin Dauphinois et ses petits légumes

Souris d'agneau confite, poêlée forestière et pommes fondantes

Carré d'agneau, écrasé de pomme de terre, brochette tomate cerise

Cuisse de canard confite, pomme sarladaise

Suprême de volaille et son risotto crémeux aux asperges

Gigot d'Agneau de 7 heures aux saveurs Provençales et son

Jus au Romarin accompagné de son Gratin d'Aubergines





Le plat du chef servi à l'assiette :

A sélectionner :

Plat a base de poisson

Dos de loup rôti sur peau, Lit de poireaux confit et riz sauvage

Filet de cabillaud, julienne de légumes, riz parfumé

Noix de Saint Jacques pochées, risotto fondant au parmesan, champignons

Dorade grillée aux tomates séchées, poêlée de courgettes aux pignons

Pavé de saumon moelleux, pommes vapeur parfumées huile d'olive et ciboulette

Saint Jacques rôties, émulsion au vin rouge

poêlée de chanterelles et tuiles de parmesan





L'Ardoise du fromager :

Servie à l'assiette ou plateau sur table

Assortiment de fromages affinés de nos terroirs et salade

Assortiment de pains variés : noix, olive, nature...





Les desserts de notre pâtissier servis à l'assiette:



1 A sélectionner

Entremet individuel : ou assortiment de pâtisseries sur table

Macadamia : mousse ananas, macarons et biscuit

Royal chocolat

Le Castel

Mille feuilles fruit des bois ou framboisier

Palet au chocolat au caramel beurre salé de Guérande

Eclat chocolat saveur crème brûlée

le sablé citron meringué

Tiramisu classique ou fraise

Le fondant au chocolat crème anglaise

le délice craquant à la framboise....

DESSERT REALISABLE SELON VOS ENVIES.

Pièce montée en supplément





Le buffet de dessert supplément (2,50 TTC / pers) :

Moelleux au chocolat (tiède) & crème Anglaise

Opéra & crème vanille

Tarte tropézienne

Fraisier, Framboisier

Royal chocolat

Entremet passion, fruits rouges ...

Tartes

(Pommes, fruits, chocolat, citron, abricot, poire amande, normande, pomme crumble, pomme rhubarbe)

Assortiment de pièces sucrées

Mignardises assorties (opéra, castel tartelette aux fruits, choux, éclair, ...)

Mini tarte tatin au caramel beurre salé

Mini tartelette façon pomme d'amour

Macarons assortis

Assortiment Verrines sucrées

Brochette d'ananas caramélisée et petite crème brûlée

Fontaine au chocolat :

Salade de fruits frais, saladier de fraises chantilly





Les rafraichissements :

Accueil des invités et cocktail apéritif:

Citronnade glacée et softs
Jus de fruits, Perrier, coca light et regular
Eaux minérales et gazeuses
Ricard whisky martini.

Au diner :

Sur chaque table, eaux minérales et gazeuses, bouteilles verre.

Pour la soirée :

Café , thés et infusions, jus de fruits assortis, eau plate, Perrier
coca regular et light.

Crêpe party : inclue

Crêpe minute garnie au choix de confiture, chocolat, sucre, Nutella, grand Marnier

Gestion de vos boissons alcoolisées :

Livraison sur site par vos soins.
Aucun droit de bouchon facturé
Nous prévoyons le matériel nécessaire ainsi que les glaçons
pour les rafraichir.
Le vide reste à votre charge. (voir ensemble)





Art de la table classique:

Le matériel complet nécessaire inclus dans la prestation: (notre partenaire Options)

Le Matériel cocktail dinatoire.

*Flûtes à Champagne, Verres long drink, Verres à vin
Carafes, Cendriers, Seaux et Vasques à Champagne,
Plateau Poste, bac à glace, plats de service*

*Table de buffet module de 2 mètres à 6 mètres pour les animations, les bars, les cocktails ainsi que pour les ateliers et plancha
tout le nappage nécessaire.*

Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire.

Plancha à gaz et tout le matériel pour les animations

Forfait dîner.

Décorations florales des tables à votre charge.

Assiettes fresques blanches, bel inox, verres princes, tasses et sous tasses en porcelaine.

Nappage blanc : serviettes et nappes

Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation



*Les tables et chaises pour le dîner :

**remise de 5,00 € TTC par pers sur le tarif si le site possède les tables et les chaises.*

chaises Trocadéro

table d'honneur

tables rondes de 8-10-12 pers

chaises napoléon supplément 2,50 € TTC/PERS





Art de la table : sur devis complémentaire





Notre personnel de service :

Pour la mise en place
Le service
Le débarrassage

Sans limitation d'heures de fin

Maitre d'hôtel, serveurs (1 pour 20) et cuisiniers nécessaires
selon le nombre de convives

Transport inclus dans notre prestation
notre offre est sous réserve d'accès facile et puissance électrique nécessaire à notre prestation
(visite logistique nécessaire)





Le budget : Tarifs tout compris

Nous vous proposons également un repas de dégustation dans nos locaux le midi en semaine, afin d'échanger et d'aller plus en avant dans la réalisation de votre réception.

Une visite logistique sera prévue à l'issue de ce repas.

de 30 à 80 personnes : 105,00 € TTC par personne

de 80 à 100 personnes : 99,00 € TTC par personne

de 101 à 180 personnes : 96,00 € TTC par personne

Plus de 181 personnes : 93,00 € TTC par personne

Cette première approche budgétaire peut être modifiée selon vos souhaits

Le taux de TVA est de 10% à l'exception des boissons alcoolisées: 20%
sous réserve du taux en vigueur LORS De la prestation



Les conditions générales de vente toute modification du nombre de convives entraine une révision de prix.



*Un chèque d'acompte de 30 % à la signature du contrat,
Un chèque d'acompte de 30% 10 jours avant la réception,
Un chèque de la somme restante le jour de la réception.*

Article 1

*Les Présentes Conditions Générales de vente sont relatives à l'activité Traiteur :
Réceptions et Livraisons de la Société SAS Au Bec Fin.
Elles constituent le cadre des engagements contractuels et financiers proposés à ses
clients par le Bec Fin.*

Article 2 Information

*Une information sur les prestations et services offerts à la clientèle peut être
obtenue par l'envoi de plaquette, catalogue et autres publicités.*

Article 3 Etablissement d'un devis

*Un devis estimatif est remis, ou envoyé par mail, sur la demande du client.
Le devis estimatif comporte la désignation et le type de prestations : buffet, cocktail
autre à spécifier, la durée approximative, la nature des coûts et les coûts.
Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation et la date envisagée.*

Article 4 Conditions d'acceptation du devis et de réservation ferme

*L'acceptation se fait par retour du devis signé par le client.
Portant la mention : (Bon pour accord)
L'envoi d'un bon de commande portant les références et la nature des prestations
retenues par le client est recommandé. Un retour par mail est admis et accepté.*



Article 5 Engagements contractuels

La cosignature du contrat emporte la pleine acceptation par le client des documents ci après :

- 1 Le devis provisoire*
- 2 La feuille de mission du responsable de l'affaire mentionnant les suppléments commandés par le client le jour de la manifestation : heures supplémentaires, boissons, etc.*
- 3 Les présentes conditions générales de vente*

Article 6 Modalités de règlement du prix des prestations.

Le contrat comporte le prix des prestations telles que proposées au devis et acceptées par le client.

*Les prix sont majorés des taxes aux taux en vigueur à la date de facturation.
Les sommes restant dues après encaissement de l'acompte, sont payables à réception de facture.*

Article 7 Indemnités d'annulation

En cas d'annulation de la prestation, une indemnité sera due à la société Le Bec Fin, calculée sur la base du montant du devis estimé

Délai avant l'événement : Indemnité due

Plus de 30 jours ouvrés 10 % du devis

1 semaine 50 %

Moins de 48 heures 80 %



Article 8 Litiges éventuels

Tout manquement à tout ou partie des dispositions ci dessus entraînerait la suspension immédiate par la société Le Bec Fin des prestations et engagements en cours et la mise en œuvre des procédures de règlements prévues dans ce cas.

Passé un délai de 7 jours ouvrés après la réalisation de la manifestation, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies par Le Bec Fin ne sera plus prise en compte.

Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la Compétence du Tribunal de Marseille (13).

Le présent contrat est régi par le droit français.

La Société Le Bec Fin 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 vigueur.

Article 9 les boissons

Les boissons fournies par le client sont à livrer sur le lieu de la réception et devront être récupérées par le client. Le bec fin dégage entièrement sa responsabilité en ce qui concerne la perte, le vol ou la casse pouvant survenir aux boissons du client en dehors des horaires de présence de son personnel sur les lieux de réception.

**Fait à
Le
Signature
Lu et approuvé**



La cave à vin :



AOC coteaux d'Aix en Provence :

Vallon des Glauges rouge, rosé et blanc
Château Paradis rouge, rosé et blanc

10,00 € TTC la bouteille

15,00 € TTC la bouteille

AOC cassis :

Domaine du Bagnol rosé et blanc

24,00 € TTC la bouteille

Le comptoir des boissons :

Champagne Henriot
Champagne sélection bec fin brut

29,00 € TTC la bouteille*

22,00 € TTC la bouteille

Open bar de soirée : vodka, whisky, rhum, get 27 (1 btlle / 15 pers.)

2,00 € TTC par personne





Nos prestations complémentaires:

Le forfait cérémonie : 5,00 € TTC/pers

Location et mise en place des chaises à lattes blanches
location d'une table rectangulaire ou guéridon avec nappage blanc pour la cérémonie
accueil des invités et bar de rafraichissements
(limonade, citronnade, Perrier, coca regular et coca light)
rangement de l'espace cérémonie

Le plateau repas pour vos prestataires : 20,00 € TTC

Entrée, plat, fromage et petit pain, dessert

Les personnes supplémentaires au cocktail: 20,00 € TTC

Pour le cocktail 12 pièces par personne





Le Brunch Du Lendemain

Avec service Ou en livré (supplément frais de livraison à voir ensemble)

Le Coin salé

Anchoïade et corbeilles de légumes frais
Assortiment de viandes froides et sauces variées
Assortiment de charcuteries fines
Des carpaccio de saumon et bœuf.
Buffet de fromages affinés
Assortiment de fromages de nos régions
Pains raisin, pains à la noix, pains d'olives, fougasses,

Le Coin sucré

Minis viennoiserie 3 par pers
Tartines grillées, beurre et confitures
Salade de fruits ou brochettes de fruits frais
Fromage blanc, coulis de fruits rouge,
Céréales
Boissons chaudes :
Café et thé, lait
Accompagnées de jus de fruits, eaux plates et gazeuses.



Vaisselle jetable complète offerte en livré

35.00 € TTC / Pers.

En supplément

Le Matériel classique

**Verres tumblers, tasses et sous tasses, couverts inox, assiettes en porcelaine
Serviettes et nappes en coton blancs.**

6.00 € TTC / Pers.

Le Service

Forfait de 695.00 € TTC.

1 Maître d'hôtel et 2 Serveurs sur place pendant 5 heures base 120-150 pers,



Le Brunch Du Lendemain à 25,00 € TTC par personne

Avec service Ou en livré (supplément frais de livraison à voir ensemble)



Le Buffet Méridional

*Carpaccio de saumon
Filets de rougets en escabèche
Pavé de saumon rôti
Piperade de légumes
Plateau de fromages
Tarte tropézienne
Pain individuel*

Le Buffet Fraicheur

*Anchoïade et ses légumes croquants
Bonite mi- cuite au sésame
Tranches de roastbeef
Mille-feuille de légumes
Plateau de fromages
Charlotte fruits rouges
Pain individuel*

En supplément

Le Matériel classique

6.00 € TTC / Pers.

Verres tumblers, couverts inox, assiettes en porcelaine

Serviettes et nappes en coton blancs.

Le Service

Forfait de 695.00 € TTC.

1 Maître d'hôtel et 2 Serveurs sur place pendant 5 heures base 120-150 pers,

Le Buffet Italien

*Carpaccio de bœuf
Salade de pâtes à l'italienne
Jambon cru
Tomates mozzarella
Aubergines parmesane
Tiramisu
Pain individuel*

Le Buffet Campagnard

*Salade Lyonnaise (gésier, crouton, lardons, œuf poché)
Terrine de légumes au coulis de tomates fraîches
Assortiment de viandes froides (bœuf et volaille) et ses condiments
Piperade de légumes du soleil
Plateaux de fromages
Fondant au chocolat crème anglaise
Pain individuel*





Nos suggestions :

Tarifs sur la base d'un forfait pour 50 personnes

La fontaine de chocolat : 250 € TTC

Brochettes de fruits frais 3/pers, fraises tagada et chamalows

Crêpe ou gaufre party : 250 € TTC

Crêpe minute garnie au choix de confiture, chocolat, sucre, Nutella, grand Marnier

Candy bar: 150 € TTC

Pour les enfant comme pour les adultes, assortiments de bonbons et friandises a déguster

Mojitos bar : 250 € TTC

Cocktail a base de menthe fraiche, eau gazeuse, rhum, citron vert, sucre de canne et framboise

L'atelier panini : 350 € TTC

Jambon cru-mozzarella, tomate-pesto, et Nutella





Inspirations salées POUR VOS FIN DE SOIREEES :

Viva España : 111 € TTC / 10 pers

Composée de 3 plateaux variés (pour 10 personnes)

1^{er} Plateau :

Fromage Espagnol tranché, confiture de cerise noire

Assortiment de charcuteries fines (saucisson de pays, sec, chiffonnade jambon cru, chorizo, bâtonnet de saucisson)

Pain de campagne tranché

2^{ème} Plateau :

Brochette de poulet mariné

Filet d'anchois, concassé de tomate, ail et basilic sur tartine grillée

Bruschetta au chorizo

Tartine de jambon cru, fromage espagnol

Sucrine anchois, poivrons marinés sur pic

3^{ème} Plateau :

Mi- cuit de bonite au sésame torréfié

Suppions en persillade

Oignons Rings

Tortillas de pomme de terre

Croustillant de légume

Croquettas chorizo et jambon cru





Menu bambin :

1 menu à sélectionner

Le Cocktail : 15.50 € TTC

*Assortiment de pâtisseries salées
Assortiment de Minis sandwichs (2)
Pizzas, Quiches (2)
Nuggets de Poulet (3)
Corbeilles de chips
Brownies au chocolat
Corbeilles de bonbons*

Ou

Le Menu : 15.50€ TTC

*Salade de tomates
Poulet rôti
Purée de pomme de terre maison
Mousse au chocolat
Corbeilles de bonbons*

*Vaisselle jetable incluse : Gobelets et pailles, assiettes jetable,
Couverts à usage unique serviettes ouatées,...*





Nos partenaires :

*** SME évènements : Aménagement d'espace, création d'ambiance et location de mobilier**

*** Options : location de mobilier, art de la table**

*** Be lounge : Mobilier tendance et tente organique**

*** prestige évènements : tente, pagode, plancher**

*** Sudeco : piste de danse**

So live : son, lumière, vidéo, DJ...

l'atelier de VIK : Décoration florale

Nico coquillage : banc de l'ecaille et vivier

*** la magie de Victor « la magie devant vos yeux »**

www.lamagiedevictor.com





Vos interlocuteurs privilégiés:

Pierre de Miribel PRESIDENT

06 22 02 41 91

Olivier Crokaert responsable restauration et suivi de prestations

04 91 71 30 88

Lionel Abdou responsable commercial et logistique

06 21 71 18 90

n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement ou modification.

Nous nous adapterons a votre envie et votre budget...

04 91 71 30 88

