



# Reception de mariage

Sous forme de cocktail dinatoire

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 »



16 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





# Le buffet de dessert :

*Assortiment de pièces sucrées*

*Moelleux au chocolat (tiède) & crème Anglaise*

*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*

**Crêpe party :**

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







# Les rafraichissements :

## Accueil des invités et cocktail apéritif:

Citronnade glacée et softs

Jus de fruits, Perrier, coca light et regular

Eaux minérales et gazeuses

## Pour la soirée :

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

## 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 des buffets:

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.

Étuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire.

Plancha à gaz et tout le matériel pour les animations.

Guéridons avec nappage blanc et chaises Trocadéro en fonction du nombre de convive.





# Notre personnel de service :

Pour la mise en place  
Le service  
Le débarrassage

Sans limitation d'heures de fin

Maitre d' hôtel, serveurs 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 une 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 : 80,00 € TTC par personne

de 81 à 100 personnes : 79,00 € TTC par personne

de 101 à 150 personnes : 77,00 € TTC par personne

Plus de 151 personnes : 75,00 € 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





*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





## 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** 6.00 € TTC / Pers.  
Verres tumblers, tasses et sous tasses, 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 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*





# Menu bambin :

1 menu à sélectionner

**Le Cocktail : 15.50 € TTC**

*Assortiment de pâtisseries salées*  
*Assortiment de Minis sandwiches (2)*  
*Pizzas, Quiches (2)*  
*Nuggets de Poulet (3)*  
*Corbeilles de chips*  
*Brownies 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](http://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**

