



# Reception de mariage

Le prestige ...

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 »



8 pièces assorties par personne à sélectionner :

Symphonie de Canapés variés

Mini blinis et st jacques à l'huile de truffe et sa crème de mascarpone

Tartine de pan con tomate et jambon cru et copaux de parmesan

Mini tatin d'oignons confits et sa mousseline de foie gras

Mini muffin's salés assortis

Mini cake variés aux senteurs de Provence

Cœur de focaccia au saumon

Cassolette de carpaccio de bœuf au parmesan et basilic

Cassolette de saumon, radis noir et wasabi

Cassolette de mi- cuit de bonite au soja et graine de sésame



Assortiment de verrines :

*(Petit fromage au herbes sur son coulis de poivrons,  
noix de st jacques et sa fondu de tomates marinées,  
tartare de saumon et sa crème de concombre,  
crevette façon tartare crème ciboulette)*





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*  
*Crevette marinée au lait de coco et son pois gourmand*  
*Petite bouchée 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*  
*Assortiment de churros à la catalane*  
*Pastel de Mota à la morue et huile d'olive*  
*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 3 ateliers culinaires à sélectionner :**



**Dégustation de foie gras :** Foie gras frais mi- cuit, frais Poêlé « minute »  
Oignons confits, confiture de figes, 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... » Figes, confits d'oignons





# Notre Menu :

**Les entrées servies a l'assiette**

**Les plats servis à l'assiette  
(viande ou poisson)**

**Ardoise de fromages affinés et salade de jeunes pousses**

**les desserts aux choix ...**







# L'entrée servie à l'assiette :

## A sélectionner

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

Charlotte d'agneau, aubergine et pignons

Duo de tartare de saint jacques et de saumon mariné, huile d'olives,

Zest de citron vert et aneth

Marbré de foie gras mi- cuit sur pain d'épice, compoté d'oignon et figue

Saumon fumé d'Ecosse sur son blinis d'écrasé de pomme de terre

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

Le Trianon (biscuit amande, mousse chocolat noir, feuillantine croustillante, glaçage noir intense)

Le castel (biscuit amande, crème pralinée, croustillant amande et noisette)

L'opéra (biscuit café imbibé café, crème au beurre café, ganache au chocolat et glaçage noir croquant)

Le saint honoré (pate feuilleté et pate à choux, crème pâtissière, glaçage et chantilly)

Le schuss (biscuit cheesecake, marmelade de citron vert, mousse légère au citron, chantilly)

L'éclair praliné (pate à choux, crème mousseline pralinée, chantilly pralinée)

Le Cézanne (sablé aux amandes, biscuit amande, abricots et pêche rôties, crémeux, crème de calisson)

Le java (biscuit dacquoise noix de coco, chutney mangue ananas, mousse fruit de la passion, glaçage mangue)

Ou le plateau gourmand sur chaque table.

Brochettes de fruits frais, assortiment de gâteaux de soirées, macaron, petit choux à la crème.



## La Pièce montée en supplément





# Les rafraichissements :

## Accueil des invités et cocktail apéritif:

Véritable citronnade glacée et les 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 Dune:

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*

*Guéridons cocktail nappés en blanc avec assises*



## 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 diner :

*\*remise de 4,00 € 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 après votre validation 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 cette dégustation.

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 :



**Nous sommes en mesure de vous proposer avec notre partenaire différentes gammes :**

**de Vins**

**de Champagne**

**en fonction de vos envies .....**

**( Sur devis complémentaire à des tarifs en fonction de votre budget)**





# 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





# 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](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**

