

La carte

Cocktail bec fin :



*Au Bec Fin SAS
265 Avenue de Mazargues
Tél : 04 91 71 30 88
info@becfin.fr
RCS B437633902*



Mail :
Adresse :
ville code postal :
France
Portable :
Nom et prénom :

Le lundi 25 février 2019

Madame, monsieur,

*Nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre première proposition pour votre réception prévue le 2019, sur une base de
Personnes.*

Cette étude reste une base de réflexion et nous nous tenons, à votre entière disposition pour aller plus en avant dans la réalisation de votre réception.

Nous vous remercions de nous avoir sollicités et nous vous prions d'agréer, madame, monsieur nos salutations distinguées.

*Olivier
Responsable restauration
04 91 71 30 88*

Les Budgets indiqués incluent la totalité de la prestation : fournitures et services.

Au Bec Fin SAS
265 Avenue de Mazargues
Tél : 04 91 71 30 88
info@becfin.fr
RCS B437633902



Sommaire de notre Carte

Les cocktails apéritifs

Approche budgétaire : PRIX TTC PAR PERSONNE

Cocktail Apéritif

- 8 Pièces assorties : 9.70€
- 10 Pièces assorties : 12.10€
- 12 Pièces assorties : 14.50€
- 14 Pièces assorties : 17.00€

Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire

- 18 Pièces assorties : 21.80€
- 20 Pièces assorties : 24.20€
- 22 Pièces assorties : 26.60€
- 24 Pièces assorties : 29.00€

Les ateliers culinaires en supplément

Idéal pour vos événements, baptême, anniversaire, mariage et entre amis

Les forfaits boissons

Le matériel le programme et le personnel

Les conditions générales de vente



Le lieu de réception :

Au Bec Fin SAS
265 Avenue de Mazargues
Tél : 04 91 71 30 88
info@becfin.fr
RCS B437633902



Les conseils traiteur le bec fin :

Pour un simple apéritif léger :

Prévoyez 8 à 10 pièces salées par convive (dans notre liste de pièces cocktail)

Pour un cocktail ou un vin d'honneur :

- *Pour un cocktail d'1 heure, comptez 10 à 14 pièces par personne.*
- *Pour un cocktail de 2 heures, comptez 14 à 18 pièces par personne.*
- *Pour un cocktail dînatoire de 2 à 3 heures, destiné à remplacer à 100% un repas, comptez 18 à 24 pièces par personne.*

Pour les boissons :

- *Pour un cocktail au Champagne* ou au Vin pétillant* : 2 coupes par personne, soit environ 1 bouteille de 75 cl pour 3 à 4 personnes.*

Pour un cocktail avec du vin : 2 verres par personne, soit environ 1 bouteille de 75 cl pour 4 à 6 personnes.

- *Pour les cocktails (whisky coca, vodka orange, Ricard...) : 1 bouteille de 75 cl + 2 bouteilles de boisson non alcoolisée permettent de réaliser environ 15 verres (4 à 5 cl de boisson alcoolisée pour 15 cl de boisson non alcoolisée).*

- *Pour les boissons non alcoolisées : ¼ à ½ bouteille (jus de fruit, sodas, eaux plates et pétillantes) par personne ne buvant pas d'alcool. S'il risque de faire chaud, prévoyez large.*



Au Bec Fin SAS
265 Avenue de Mazargues
Tél : 04 91 71 30 88
info@becfin.fr
RCS B437633902

Cocktail bec fin

Cocktail salées - sucrées
Et les ateliers culinaires en supplément
Idéal pour les cocktails de 1h00 - 2h30 -

Les classiques

Symphonie de Canapés variés
Mini blinis et st jacques à l'huile de truffe et sa crème de mascarpone
Petits farcis Marseillais
Assortiment de mini navettes garnies (rilette aux 2 saumons-fromage fines herbes-courgettes grillées au basilic)
Macaron salé truffe blanche noisette
Macaron salé foie gras pomme caramélisé à l'armagnac
Assortiment de tortillas (poulet, jambon Serrano, légume chèvre, saumon fumé)
Assortiment de Briochettes (jambon conté-fromage pesto-saumon raifort)
Mini cake variés aux senteurs de Provence
Assortiment de Mini muffin's salés aux légumes

Les Gourmandises froides

Petite bouchée de volaille au curry vert
Pince de gambas et son enrobé de carotte
Assortiment de verrines : (4 assortiments)
(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)
Cassolette de carpaccio de bœuf au parmesan et basilic
Cassolette de mi- cuit de bonite au soja et graine de sésame

Les pains lunch

Assortiment de Minis pains nordique au saumon et à la crème d'aneth
Pain viennois au blanc de poulet
Pain bagnat brioché
Pain viennois saumon et roquette
Pain lunch de charcuteries assorties

Les banderilles

Bille de concombre enrobée de pavot et saumon fumé
Bille de melon enrobée de sésame et jambon de pays
Brochette de roastbeef et condiments
Brochette de tomate cerise, mozzarella et jambon cru sauce pesto

Les Pièces salées chaudes

Noix de Saint-Jacques caramélisée poitrine fumé
Assortiment de feuilletés salés
Mini croustilles saint jacques (beurre persillé – tomate Mozza basilic)
Beignets de crevette en robe de vermicelle
Filet de poulet Tandoori
Brochette de bœuf, oignons et poivrons
Accras de morue
Mini hamburger
Chouquette au fromage

Au Bec Fin SAS
265 Avenue de Mazargues
Tél : 04 91 71 30 88
info@becfin.fr
RCS B437633902



Les Ateliers culinaires (de 3.30 € à 5.40 €)

Atelier mozzarella Burrata

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

Dégustation de foie gras mi- cuit, frais Poêlé :

Minute préparé devant vos invités
Oignons confits, confiture de figes, fleur de sel et tartines grillées.

L'animation tartare de poisson minute

Réalisation de petit tartare de poissons (bonite, daurade et saumon)
Provençale, thaï, citron, aneth, coriandre

Le duo foie gras mi- cuit, et de saumon : fumé, gravlax, tarama de saumon

Oignons confits, confiture de figes, fleur de sel et tartines grillées.
Pain d'épice, Minis blinis, beurre et citron

L'Atelier de brouillade :

Assortiment de diverses brouillades d'œuf (figatelli, cèpes, lardons, fromage).

Anchoïade :

Légumes frais taillés en bâtons :
Poivrons, choux fleurs, poivrons, carottes,
Radis, concombre, tomate cerise ...
Sauce aïoli
Petits ramequins individuels « Sauces anchoïade & crème ciboulette ».

L'Atelier du Terroir :

Spécialités Provençales
(Tapenade noire, tapenade verte, poivronade et ses petits croûtons grillés)
Panier de Légumes et son Anchoïade
Pissaladières Feuilletés régionaux

Découpe de jambon cru Entier sur griffe :

Accompagné de pan con tomate.

Dégustation de différentes huiles d'olives :

Minute préparé devant vos invités
Oignons confits, confiture de figes, fleur de sel et tartines grillées

Dégustation de charcuteries corses :

Minute préparé devant vos invités

Assortiment de saucissons, figatelli, coppa, lonzo, pancetta saucisson CORSES,...

Dégustation de fromages de la région :

Banon, petits chèvres des Alpilles, brousse, servies avec le miel de lavande et confiture d'oignon

Wok de gambas au sésame :

Minute préparé devant vos invités

Poêlée de légumes au miel.

Animation de la mer à la plancha

Calamars, supions, filet de rougets et gambas

Grillées, en persillade à la plancha.

Brochettes assorties grillés à la plancha :

Filet de poulet Tandoori, bœuf à la coriandre oignons et poivrons,

Agneau au safran

Atelier Mexico

Wok d'émincé de poulet mariné aux épices, poivrons, oignon, tomates Fajitas de blé (préparé devant vos invités)

Animation Burger :

Assortiment de mini burger minute préparé devant vos invités.

Au choix (bœuf,).

Risotto crémeux au parmesan :

Servie au buffet devant vos invités

Atelier mont-d'or :

Minute préparé devant vos invités

Mont-d'or fondu au four accompagné de pomme de terre, cornichon, oignons...

Animation raclette :

Minute préparé devant vos invités

Fromage à raclette fondant, pomme de terre, cornichon

Servis en cassolette devant vos invités.

Banc de l'écailler : (selon saison) sur devis complémentaire :

Crevettes, bulots et Huîtres accompagnées de citron, vinaigre à l'échalote, beurre et pain de seigle.

*Atelier côte de bœuf supplément 2.50 € TTC / pers :
Plancha de côte de bœuf cuite au gros sel et herbes de Provence.*

Chips and rings:

Assortiments d'oignon Rings, sticks de Mozza panés, Potatoes,

Le coin friture :

Minute préparé devant vos invités

Beignets de crevette en robe de vermicelle, Accras de morue,

Cromesquis de fromage fourré, cornet de frites

Barbecue américain : sous forme de plancha

Assortiment de diverses viandes, nature, marinés, assaisonnées,

Au sel de Guérande et poivre :

Ribs de porc (sauce au miel ou tex mex), saucisses, merguez, Côtelettes d'agneau, émincé de poulet.

L'atelier panini :

Minute préparé devant vos invités

Mini sandwich panini chèvre tomate et jambon sec mozzarella.



*Au Bec Fin SAS
265 Avenue de Mazargues
Tél : 04 91 71 30 88
info@becfin.fr
RCS B437633902*

« Les forfaits boissons »

Forfait apéritif / pers 2.40€TTC

*Jus d'orange, jus d'ananas, Coca cola, coca zéro
Eau plate, Perrier Glaçons.*

Café 1.10€TTC

Suggestion de vin et champagne sélectionné pour vous :

Champagne Sélection du Bec Fin 22.00€TTC

Facturé à la bouteille suivant consommation

Coteaux d'Aix en Provence AOP

Rouge, rosé, blanc

Pigoudet Première 10.00€TTC

Coteaux Varois AOP

Rouge, rosé, blanc

Château de l'Escarelle 14.00€TTC

Cassis ACP

Rosé, blanc

Domaine de Bagnol 18.00€TTC

Le Petit Plaisir pour la fin de soirée 6.00€TTC

Les alcools (1 bouteille pour 15 pers)

Whisky, Get 27, Vodka, Limoncello

Le Bec Fin n'applique pas de « droit de bouchon »

Sur les alcools fournis par vos familles.

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)

« Le matériel »

Forfait apéritif :

6.80 €TTC

Flûtes à Champagne, Verres long drink, Verres à vin
Carafes, Cendriers, Seaux et Vasques à Champagne,
Plateau Poste, bac à glace, plats de service, les manges debout.
Table de buffet module de 2 mètres à 4 mètres pour les animations, les bars, les
cocktails et tout le nappage nécessaire.
Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire.
Tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation

Matériel en option :

22.00 €TTC

1 Guéridon nappé avec ses 4 assises (chaises Trocadéro blanche)

Le programme :

Tout autre définition du temps est à convenir lors d'un entretien avancé.
Seule la visite des lieux et l'accessibilité confirmera la proposition.

1 heures 30 avant la réception : Arrivée de notre Equipe et mise en place

... : Accueil de vos convives

... : Début du cocktail

... : Fin du cocktail

Le Personnel : 5heures sur place

Le nombre est à convenir en fonction de la formule choisie.

1 Maître d'hôtel (Responsable de votre réception, il est votre interlocuteur sur place)

6h00 sur place : 225€ TTC

Les Serveurs (nombre à définir), (tablier noir, pantalon noir, chemise blanche et cravate noir)

5 heures sur place : 155€ TTC / par serveur

Les cuisiniers pour les ateliers culinaires, pour les animations et le service du repas

5 heures sur place : 145€ TTC / par cuisinier

Heures supplémentaires : 33€ TTC

Ces tarifs sont donnés à titre d'information et sont susceptibles de varier.

« Condition de règlement pour les prestations avec service » :

Article 1

Les Présentes Conditions Générales de vente sont relatives à l'activité Traiteur, Réceptions et Livraisons de la SAS Au Bec Fin.

Elles constituent le cadre des engagements contractuels et financiers proposés à ses clients par la SAS Au Bec Fin.

Article 2 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, repas ou 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 et le nombre de convives envisagés.

Le nombre définitif sera arrêté au plus tard 8 jours avant la date de la réception et transmis par mail au Bec FIN.

Il correspondra au nombre minimum de convives qui sera facturé.

La facturation de convives supplémentaires sera effectuée sur la base du prix unitaire de la prestation.

Article 3 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.

Le versement d'un acompte valide définitivement la réservation. Acompte de 30 % à la signature du contrat, Deuxième acompte de 20% dix jours avant la prestation, (les acomptes sont non remboursables) le solde restant, le jour de la réception

Article 4 Engagements contractuels

La signature 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 5 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.

Au Bec Fin SAS
265 Avenue de Mazargues
Tél : 04 91 71 30 88
info@becfin.fr
RCS B437633902

Les sommes restant dues après encaissement des acomptes, sont payables à réception de facture.

Article 6 Indemnités d'annulation

En cas d'annulation, une indemnité sera due à la société Au Bec Fin, calculée sur la base du montant du devis estimé selon l'échéancier suivant :

Plus de 30 jours ouvrés : 30 % du devis plus 8 jours ouvrés : 50 % plus de 48 heures : 80 %

Article 7 Litiges éventuels

Tout manquement à tout ou partie des dispositions ci dessus entraînerait la suspension par la SAS Au 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 prise en compte.

Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la Compétence du Tribunal de Marseille. Le présent contrat est régi par le droit français.

La SAS Au 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 8 les boissons

Les boissons fournies par le client sont à livrer sur le lieu de 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



Au Bec Fin SAS
265 Avenue de Mazargues
Tél : 04 91 71 30 88
info@becfin.fr
RCS B437633902