

# *La carte*

## *Mariages 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 mardi 12 mars 2019*

*Madame, monsieur,*

*Nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre première proposition pour votre réception prévue le ..... 2019, sur une base de 100 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*

*Le cocktail dînatoire avec ateliers culinaires*

*Douceur*

*Un beau jour dans un mas de Provence*

*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*

## Cocktail Dinatoire

**12 Pièces salées et 2 ateliers culinaires**  
Idéal pour un cocktail de 2h00 - 2h30 - Cocktail à 18€ TTC

### 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

## 2 Ateliers culinaires (à sélectionner)

### *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 aioli  
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.

### *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

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

*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*



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

Chaque menu est composé à votre guise :

*Cocktail dinatoire avec Ateliers culinaires*

\*\*\*

*Entrée servie à table (ou atelier supplémentaire)*

\*\*\*

*Plat servi à table*

\*\*\*

*Fromage travaillé à l'assiette*

*Ou*

*Plateaux de fromages affinés au plateau sur table*

\*\*\*

*Douceur servie à table ou au plateau*

\*\*\*

*Pièce Montée en supplément 3.60 € le chou*

*Buffet de desserts supplément 2.80 € TTC par personne*



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

## « Un beau jour, dans un mas de Provence »

### **Entrée**

Foie Gras mi-cuit, chutney de Figues, Compote d'oignons et toasts  
Carpaccio de loup mariné à l'huile d'olive et citron, herbes fraîches  
Carpaccio de courgette, artichauts et chèvre fondant, huile d'olive et pignons  
Tarte fine de Saint Jacques et petits légumes  
Carpaccio de saint jacques, huile d'olives, citron et aneth  
Duo de tartare de saint jacques et de saumon mariné, huile d'olives,  
Zest de citron vert et aneth  
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



### **Plat**

Souris d'Agneau confite, endives caramélisées et fagot de haricots verts  
Dos de loup sur lit de fenouil, légumes tournés  
Magret de Canard et ananas rôti aux figues, Gratin de pomme de terre et carottes glacées  
Dos de Cabillaud poêlée, Emulsion d'Epinards & Petits Légumes  
Carré d'agneau en croûte d'herbes, assortiment de légumes  
Lotte façon bouillabaisse, pommes safranées, rouille et croûtons  
Rosace d'agneau ou de veau, milles feuilles de légumes  
Mignon de veau à la crème de cèpes, Gratin Dauphinois et ses petits légumes  
Cuisse de canard confite, pomme sarladaise  
Suprême de volaille et son risotto crémeux aux asperges  
Filet de saint pierre et son écrasé de pommes vapeur parfumées  
Huile d'olive et de ciboulette  
Noix de Saint Jacques rôties, risotto fondant au parmesan, champignons  
Dorade grillée aux tomates séchées, poêlée de courgettes aux pignons



### **Fromages**

Cabécou au thym et à l'huile d'olive  
Ou  
Plateau de fromages  
Salade mêlée



### **Le Temps des Douceurs**

**Le Trianon** Biscuit dacquoise, feuillantine croustillante, mousse chocolat noir, glaçage  
chocolat noir intense  
**Le Millefeuille** Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille Bourbon aromatisée au rhum, glaçage  
fondant

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

*Le Java* Biscuit dacquoise noix de coco, chutney ananas, mousse fruit de la passion, glaçage mangue

*Le Schuss* Biscuit crumble, mousse citron, zest de citron vert

*Le Fraîcheur* Macaron à l'amande, crème à la menthe, framboises fraîches

*Le Castel* Biscuit amande, crème praliné, croustillant amande et noisette

*Le Safari* Meringue, mousse légère chocolat noir, glaçage chocolat noir

*La Tarte au Citron* Pâte sablée, crème d'amande, crémeux citron

*La Forêt Noire* Biscuit chocolat, noyau amarena, mousse vanille, chantilly, glaçage Croquant chocolat noir

*La Charlotte aux Fruits Rouges* Biscuit madeleine, mousse fruits rouges, cœur de gelée, glaçage

*Le Saint-Honoré* Pâte feuilletée, choux caramélisés, crème pâtissière à la vanille Bourbon, chantilly

*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 multi fruit* (Biscuit et mousseline vanille, fruits mangues, ananas kiwi, framboises)

*Le Paris-brest* Pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée, parsemée d'amandes effilées.

Pièce Montée Traditionnelle en supplément 3.60 € le chou

Les choux, socle en nougatine

Ou

Buffet de desserts supplément 2.80 € TTC par personne

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

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

*Le multi fruit* (Biscuit et mousseline vanille, fruits mangues, ananas kiwi, framboises)

*Le Safari* Meringue, mousse légère chocolat noir, glaçage chocolat noir

Les Tartes

(Citron, poire amande, normande, pomme crumble, Tarte tropézienne, tartes aux fruits)

Et l'animation

Mini crêpes « Suzette » flambées au Grand Marnier

Coulis d'orange et assortiment de confitures

Crêpes au grand Marnier

Crêpes au Nutella

Et Fondue au chocolat :

Chocolat chaud chantilly, amandes effilées et bombons chamalows et smarties

Assortiment de mignardises et de macarons.

Votre menu à 28€ TTC

L'animation en fin de soirée ainsi que les Plateaux repas pour les prestataires (photographe, DJ,) offert.

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 1.90€TTC

Véritable citronnade glacée,  
Coca cola, coca zero, jus de fruits, eau plate  
ET Perrier

Forfait Repas / pers 1.20€TTC

Bouteilles en verre (Evian - Badoit)

Forfait fin de soirée / pers 2.20€TTC

Jus d'orange, jus de pamplemousse,  
Jus de pomme, jus d'ananas, Coca cola, coca zéro  
Tonic, eau plate, Perrier Glaçons, Café

### *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*

Les alcools (1 bouteille pour 15 pers) 6.00€TTC

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)*

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

## « Le matériel »

### Forfait apéritif et fin de soirée : 5.40 € 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  
Table de buffet module de 2 mètres à 4 mètres pour les animations, les bars, les cocktails  
ainsi que pour les ateliers et plancha  
tout le nappage nécessaire.

### Forfait dîner : 10.30 € TTC

#### Forfait repas de notre partenaire options

Assiettes fresques blanches Dune  
Verres élégance : 1 flute à champagne, 1 verres à eau, 2 Verres à vin  
(Assiette, entrée, plat, fromage, dessert)  
Couvert vieux paris, verres princes élégance, tasses et sous tasses porcelaine blanche.  
Nappage coton blanc : les serviettes, les nappes pour les tables, les buffets cocktail et  
animations.

### Forfait Table et chaises napoléon : 7.60 € TTC

#### Forfait table et chaises napoléon

Tables rondes de 10 pers et chaises napoléon pour le repas.

### Forfait Table et chaises Trocadéro blanche : 5.30 € TTC

#### Forfait table et chaises Trocadéro blanche

Tables rondes de 10 pers et chaises Trocadéro pour le repas.

### Forfait cuisine : 5.50 € TTC

#### Forfait repas de notre partenaire options

Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire.  
Tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation  
Machine à café  
Plancha à gaz et tout le matériel pour les animations

### 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.

15 heures : Arrivée de notre Equipe et mise en place

18 heures : Accueil de vos convives

18h heures 30 : Buffet Cocktail dinatoire

20 heures 30 : Début du dîner

23 heures 30 : Buffet des desserts

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

00h00 : Soirée dansante

4 heures : Fin de nos prestations

Heures supplémentaires à convenir

Nous vous proposons également une dégustation dans nos locaux le midi en semaine, facturée 48.00 € par pers, celle-ci sera déduite de la facturation finale si la réception est signée avec le bec fin

Une visite logistique sera prévue à l'issue de cette dégustation.

### *Le Personnel :*

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)

**De 15h00 à 04h00 : 435€ TTC**

Les Serveurs 1 pour 20, (tablier noir, pantalon noir, chemise blanche et cravate noir)

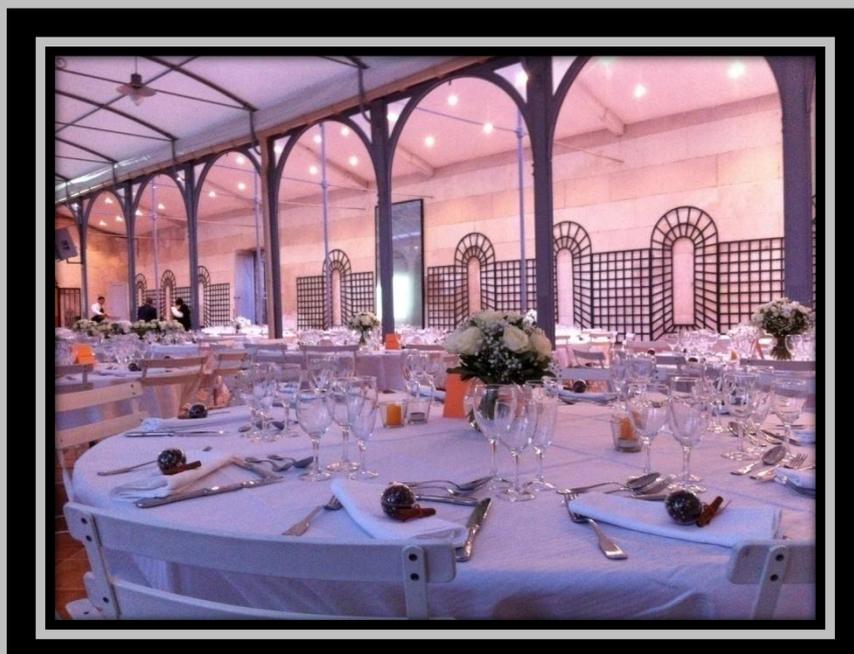
**De 15h00 à 04h00 : 355€ TTC / par serveur**

Les cuisiniers 1 pour 30-50 pour les animations et le service du repas

**De 17h00 à 02h00 : 285€ TTC / par cuisinier**

Heures supplémentaires après 4h00 : 33€ TTC

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



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

## « 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.

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