

La carte

Repas 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

Madame, monsieur,

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

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 apéritif

Repas classique

Une belle journée, l'envol du repas

Repas de gala

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 apéritif

6 Pièces salées

Idéal pour un cocktail apéritif - Cocktail à 7.30€ 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

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

Chaque menu est composé à votre guise :

Cocktail apéritif

🍷🍷🍷

Entrée servie à table

🍷🍷🍷

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



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

« Une belle journée, l'envol du repas »



Entrées au choix (1 à sélectionner)

Tranche de foie gras frais et sa confiture d'oignon
Flan de légumes grillés et confits aux senteurs de Provence, coulis de tomates
Mi cuit de dos de bonite sauce soja sésame grillée légumes croquants
Tartare de saint jacques, huile d'olives, crème pois à la menthe douce
Tourte gourmande accompagné de mesclun et copeaux de parmesan



Plats au choix (1 à sélectionner)

Curry d'agneau à l'indienne, timbale de riz parfumé
Tajine de poulet aux citrons confits, semoule aux amandes
Blanquette de veau tradition, riz Créole
Fondant de poulet farcis aux cèpes et noisettes, gratin de pommes sarladaises
Ballotin de volaille pomme de terre grenailles.
Cuisse de canard confite pommes sarladaises

Filet de cabillaud pané, sauce tartare et haricot vert
Pave de saumon fumé à chaud aux épices douces sauce au safran et timbale de riz parfumé



Le dessert (1 à sélectionner)

Palet Sablé au citron
Palet au caramel beurre salé
Le fondant au chocolat crème anglaise
Charlotte aux fruits rouges et son coulis
Tarte Tatin aux Pommes et sa Crème fraîche
Biscuit moelleux et son crémeux au citron

Petits pains serviettes individuels et le café

votre menu à 24€ TTC

« Un beau jour, dans un mas de Provence »

Entrées au choix (1 à sélectionner)

Duo de tartare st jacques et saumon frais, aneth, citron et huile d'olive
Marbré de foie gras mi- cuit sur pain d'épice, compoté de 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 pignon.

Plats au choix (1 à sélectionner)

Carré d'agneau en croute et son jus au romarin, accompagné de son caviar de légumes et légumes fanes
Filet mignon de veau à la crème de cèpes, Gratin Dauphinois et petits légumes
Tournedos de filet de canard sur son jus de senteurs de Provence et sa polenta crémeuse sauce aux cèpes
Souris d'agneau confites petits légumes de saison
Filet de saint pierre et son écrasé de pommes vapeur parfumées Huile d'olive et de ciboulette
filet de loup rôti sur peau, rizotto crémeux

Le fromage sous forme de plateaux ardoise

Assiette de fromage de nos terroirs ou ardoise sur table, Petit pains aux olives

Le dessert (1 à sélectionner)

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
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 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)

Petits pains serviettes individuels et calissons pour le café

Votre menu à 28€ TTC

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

Véritable citronnade glacée,
Coca cola, coca zero, jus de fruits, eau plate
ET Perrier 1.90€TTC

Forfait Repas / pers

Bouteilles en verre (Evian - Badoit) 1.20€TTC

Forfait fin de soirée / pers

Jus d'orange, jus de pamplemousse,
Jus de pomme, jus d'ananas, Coca cola, coca zéro
Tonic, eau plate, Perrier Glaçons, Café 2.20€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

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 : 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
Table de buffet module de 2 mètres à 4 mètres pour les animations, les bars, les cocktails
tout le nappage nécessaire.

Forfait repas : 15.90 €TTC Forfait repas de notre partenaire options

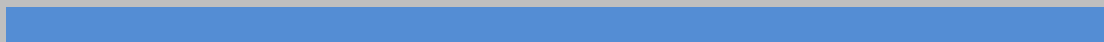
Assiettes fresques blanches Dune
Verres élégance : 1 verre à eau, 2 Verres à vin
(Assiette, entrée, plat, fromage, dessert)
Couvert vieux paris, verres princes élégance, tasses et sous tasses porcelaine blanche.
Nappage coton blanc : les serviettes, les nappes pour les tables.

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 chaise capitonnée noir: 5.30 €TTC Forfait table et chaise Tables rondes de 10 pers et chaise capitonnée pour le repas.

Forfait cuisine : 3.50 €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



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

... : Cocktail apéritif

... : Début du repas

... : fin du repas

Heures supplémentaires à convenir

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

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 : 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 1 pour 25, (tablier noir, pantalon noir, chemise blanche et cravate noir)

5 heures sur place : 155€ TTC / par serveur

Les cuisiniers 1 pour 30-50 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.



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