



*Devis « traiteur Le bec fin »*  
*Concernant votre reception*  
*De mariage*  
*A partir de 100 adultes minimum*  
*prêt 18h00.*



Au Bec Fin SAS  
265 Avenue de Mazargues  
Tèl 04 91 71 30 88 Fax 04 91 77 05 48  
[info@becfin.fr](mailto:info@becfin.fr)  
RCS B437633902



# Le Cocktail apéritif Avant le diner.

2 ou 4 Ateliers culinaires (à sélectionner)

## L'animation tartare de poisson minute :

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

## 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

## Wok de gambas au sésame :

Minute préparé devant vos invités  
Poêlée de légumes au miel.



### L'Atelier de brouillade :

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

### Animation Burger :

*Assortiment de mini burger minute préparé devant vos invités.  
Au choix (bœuf).*

### 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*

### L'Atelier du Terroir :

*Spécialités Provençales*

*(Tapenade noire, tapenade verte, poivronade et ses petits croûtons grillés)*

*Brouillade Provençale servie dans ses mini verres*

*Panier de Légumes et son Anchoïade*

*Pissaladières Feuilletés régionaux*

### Anchoïade :

*Légumes frais taillés en bâtons :*

*Poivrons, choux fleurs, poivrons, carottes,*

*Radis, concombre, tomate cerise ...*

*Sauce aioli*

*Petits ramequins individuels « Sauces anchoïade & crème ciboulette ».*



**Et 12 pièces par personne**

**Les Pièces salées Froides**

*Symphonie de Canapés variés*

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

*Macaron salé truffe blanche noisette*

*Macaron salé foie gras pomme caramélisé à l'armagnac*

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

**Assortiment de verrines :**

*(Petit fromage aux 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)*

*Pain viennois saumon et roquette*

*Pince de gambas et son enrobé de carotte*

*Pain bagnat*

*Brochette de tomate cerise, mozzarella et jambon cru sauce pesto*

**Les Pièces salées chaudes**

*Mini hamburger*

*Beignets de crevette en robe de vermicelle*

*Mini croustilles saint jacques (beurre persillé – tomate Mozza basilic)*



Au Bec Fin SAS  
265 Avenue de Mazargues  
Tél 04 91 71 30 88 Fax 04 91 77 05 48  
info@becfin.fr  
RCS B437633902



# Le diner servis à table.

## Entrées au choix (1 à sélectionner) ou 2 ateliers supplémentaires.

*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*  
*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*

## Plats au choix (1 à sélectionner)

*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*

---

*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*

## Petits pains serviettes individuels



*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*

*Le dessert à l'assiette (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*



*Ou Le dessert au buffet supplément 3.80 € TTC*

### **Les gâteaux**

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

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

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

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

### **Les Tartes**

*(Citron, poire amande, pomme crumble, tartes aux fruits)*

*Salade de fruits rouges et sa chantilly*

### **Les Pièces sucrées**

*Tartelette banane caramel façon banoffee*

*Petit four chocolat intense*

*Macarons assortis (pistache, citron, framboise, café, chocolat, vanille)*

*Duo de macaron caramel beurre salé – tout choco*

*Mini tarte tropézienne*

*Assortiment de verrines sucrées*

### **Et l'animation**

### **Crêpe party : incluse**

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



# 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

## Au diner :

Sur chaque table, eaux minérales et gazeuses, bouteilles verre.  
Le café et macaron

## 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)

---

## Et Open bar

Boissons soft, café, glaçon et tout le matériel de service  
Mini burger, mini hot dog, mignardises assorties.

---



## Le Personnel.

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

*Les cuisiniers pour les animations et le service du repas*

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

*Pour la mise en place, le service et le débarrassage complet.*

*Coût du transport compris.*

*Heure supplémentaire : 33.00€ TTC par serveur.*

**Présence de notre personnel sur place de 15h00 à 04h00.**

## Le Matériel.

### Forfait apéritif de notre partenaire options

*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.*

*Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire.*

*Plancha à gaz et tout le matériel pour les animations*

*Guéridons cocktail avec assises*

### Forfait repas de notre partenaire options

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

*Assiettes fresques blanches Dune*

*(Assiette, entrée, plat, fromage, dessert)*

*Au Bec Fin SAS*

*265 Avenue de Mazargues*

*Tel 04 91 71 30 88 Fax 04 91 77 05 48*

*info@becfin.fr*

*RCS B437633902*



*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.*

*Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire.*

*Tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation*

## **Le budget : Tarifs tout compris.**

**De 98.00€ TTC par personne (Base 100 adultes).**  
**(Frais logistique en supplément 450 à 680.00€)**

*Nous vous proposons également une dégustation dans nos locaux le midi en semaine, facturée 50.00 € 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.*



Au Bec Fin SAS  
265 Avenue de Mazargues  
Tél 04 91 71 30 88 Fax 04 91 77 05 48  
info@becfin.fr  
RCS B437633902



# Menu bambin en supplément.

## 1 menu à sélectionner

**Le Cocktail : 15.50 € (sous forme de buffet dinatoire)**

*Assortiment de Minis sandwichs (2)*

*Pizzas, Quiches (2)*

*Nuggets de Poulet (3)*

*Corbeilles de chips*

*Brownies au chocolat*

*Corbeilles de bonbons*

---

## Ou

**Le Menu : 16.50€ (supplément pour le repas à table de 15.00 €)**

*Salade de taboulé à l'oriental*

*Suprême de poulet*

*Pommes de terre grenaille*

*Brownies chocolat chantilly*

*Corbeilles de bonbons*

---

**Plateaux repas offert pour les prestataires (photographe, DJ, )**



# Brunch du lendemain pour 50 personnes.

## LE SUCRÉ

*Assortiment de mini viennoiseries (croissant, brioche, pain au chocolat,...)*

*Assortiment de brownies, muffins, et cookies*

*Crêpes et Pancake*

*Assortiment de céréales*

*Fromage blanc, assortiment de miel, confitures et Nutella*

*Assortiment de yaourt, fermier nature, aux fruits...*

*Assortiment de pains, baguette, noix, complet, ...*

*Corbeille de fruits*

---

## LE SALÉ

*Plateaux de tomates, mozzarella et basilic*

*Plateaux de charcuterie assortie*

*Plateaux de fromages affinés*

## LE CHAUD

*Œufs brouillés*

*Bacon, grillé*

---

## LES BOISSONS

*Jus de fruits (orange, pomme, ananas, pamplemousse)*

*Au Bec Fin SAS*

*265 Avenue de Mazargues*

*Tel 04 91 71 30 88 Fax 04 91 77 05 48*

*info@becfin.fr*

*RCS B437633902*



*Café, thé et chocolat chaud*

---

## **Le Personnel.**

### **Présence de notre personnel 5 heures sur place**

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

*Les Serveurs (tablier noir, pantalon noir, chemise blanche et cravate noir)*

*Cuisinier pour les animations et le service du repas*

*Pour la mise en place, le service et le débarrassage complet.*

*Coût du transport compris.*

*Heure supplémentaire : 33.00€ TTC par serveur*

---

### **Forfait repas**

#### **Forfait repas de notre partenaire options**

**Les Tables et les chaises le repas sur place.**

*Assiettes fresques blanches Dune*

*Couvert vieux paris, verres princes élégance, tasses et sous tasses porcelaine blanche.*

*Nappage coton blanc : les serviettes, les nappes pour les tables,*

*Tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation*

## **Le budget : Tarif pour brunch du lendemain.**

**De 45.00€ TTC par personne (Base 50 adultes).**



## « 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