



RIEM  
BECKER

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

*Restauration - Catering*

**COLLECTION SALON  
BY RIEM BECKER  
AUTOMNE HIVER 2019 2020**

Les saveurs de la saison pour  
tous vos moments **pro-  
gastronomiques**



# INFOS PRATIQUES

## COMMANDES

Validez votre commande au plus tard avant 72 heures (jours ouvrés)!

### PLANNING DE COMMANDE A POUR D

COMMANDE AVANT 10H00 LE	POUR LIVRAISON LE
Lundi	Jeudi
Mardi	Vendredi
Mercredi	Lundi
Jeudi	Mardi
Vendredi	Mercredi

## LOGISTIQUE

Les pièces sont dressées sur un plateau végétal en fibre de canne biodégradable ou un plateau noir jetable.

### Maintien de la Chaîne du Froid

Livraison des commandes en carton si vous avez la possibilité de maintenir votre cocktail au froid, sinon la livraison s'effectue en containers ou sacs isothermes.

Merci de prévoir un espace de stockage en fonction du volume commandé. Reprise des containers ou sacs le lendemain lors de la livraison, et reprise définitive le dernier jour du salon.

### Livraison

Les livraisons s'effectuent du lundi au samedi. Pour les dimanches et les jours fériés : nous consulter.

**Créneau horaire de 1 heure incompressible**, avec présence sur le stand pour vérifier votre commande à réception.

**Frais de livraison** : 55€ HT sur PARIS intramuros - 80 € HT en banlieue.

**Frais de reprise (fin de salon)** : 55 € HT sur PARIS intramuros - 80€ HT en banlieue.

## CONTACTS

Nous sommes à votre écoute.

### Marie GHEERBRANT

Directrice clientèle

01 49 60 11 80

[marie.gheerbrant@riembecker.fr](mailto:marie.gheerbrant@riembecker.fr)

### Célie PIERRONNET

Chef de projets

01 49 60 11 39

[celie.pierronnet@riembecker.fr](mailto:celie.pierronnet@riembecker.fr)

### Audrey CHICHEPORTICHE

Attachée commerciale

01 49 60 11 39

[audrey.chicheportiche@riembecker.fr](mailto:audrey.chicheportiche@riembecker.fr)

[www.grouperiembecker.com](http://www.grouperiembecker.com)



# RIEM BECKER UN ACTEUR RESPONSABLE

- Nous conseillons nos clients dans la gestion de leurs commandes alimentaires, durée, quantité en fonction du type de prestation, dans le but d'éviter le gaspillage.
- Nous trions les déchets et traçons leur devenir : biodéchets, cartouches, verre, papier, graisse, déchets électroniques.
- Nous utilisons des bouteilles en verre consignées sur nos réceptions services.
- Notre flotte de camions est équipée de la solution télématique Masternaut. Un système de gestion qui collecte des données de flotte de façon exacte, fiable et sécurisée. Le résultat nous permet une gestion fine des plannings de livraison pour limiter les déplacements : itinéraires et type de camion adapté.

## DES COLLABORATIONS DURABLES

- Nous accueillons des travailleurs en situation de handicap en partenariat avec l'ESAT de Vitry-sur-Seine: « Les amis de l'atelier Vitry-sur-Seine » et avec l'ESAT de Gennevilliers « CAT du Val Mandé ».
- Nous sommes un partenaire de l'ESAT Berthier, avec lequel nous avons construit depuis de nombreuses années un parcours et une montée en compétences visant à l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap.

- Nous sommes le partenaire de nombreuses écoles tel que l'institut IPAMRA qui propose des formations en alternance en vue de l'obtention de Certificats de Qualifications Professionnelles. Le CQP est un diplôme reconnu à la fois par l'éducation nationale et la profession, ce qui valorisera votre entrée dans le marché du travail.
- Nous accueillons des jeunes pour des formations au métier de l'événementiel ; en alternance, en contrats d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation.
- Nous sommes membre fondateur de l'association des traiteurs de France, une association qui valorise le métier et interagit avec tous les acteurs de la profession. Fort de ses 36 membres, ce réseau est au cœur de l'innovation culinaire, une association engagée depuis ses débuts sur la qualité et la promotion de l'événement responsable, reconnue par tous les professionnels de l'événementiel.
- Nous sommes engagés dans la réduction du gaspillage, Riem Becker Traiteur Événementiel a mis en place la gestion des surplus alimentaires avec EQOSPHERE – une organisation du don de produits à des associations en faveur des personnes les plus démunies.
- Riem Becker Plateaux Repas Fournisseur Officiel de la COP 21.



# PETITS DÉJEUNERS & PAUSES

- TRADITION
- FORMULES  
PETIT DÉJEUNER  
& PAUSE
- GOURMAND



## COMPOSITION COFFRET CHIC



- 1 litre de jus d'orange frais pressé
- 1 litre de jus de pamplemousse frais pressé
- 1 thermos de café Fuerte équitable (1L)
- 1 thermos d'eau chaude (1L)
- 8 tasses à café en porcelaine, petites cuillères assorties
- 16 gobelets en carton,
- Serviettes, sticks de sucre roux, coupelles de crème, sachets de thé et de café décaféiné

### COFFRET CHIC + PLATEAU DE VIENNOISERIES

**82,00 € HT 90,20 € TTC**

Le plateau des mini viennoiseries



- 4 croissants
- 4 pains aux raisins
- 4 pains au chocolat
- 4 chaussons aux pommes

### COFFRET CHIC + PLATEAU PAUSE IDEALE

**97,00 € HT 106,70 € TTC**

- Le plateau moelleux 1 (Moelleux pain d'épices-noisettes, Moelleux citron-pavot, Moelleux orange-sésame)
- Le plateau brochette de fruit (brochette de fruit de saison)



### COFFRET CHIC + PLATEAU PAUSE DOUCEUR

**95,00 € HT 104,50 € TTC**

- Le plateau de moelleux 1 (Moelleux pain d'épices-noisettes, Moelleux citron-pavot, Moelleux orange-sésame)
- Le plateau de moelleux 2 (Mini-brownie noix et cranberry, Cannelé bordelais, Mini-financier aux noisettes)





## Plateau de viennoiseries (16 pièces)

- 8 croissants
- 4 pains au chocolat
- 4 pains aux raisins

Service dans un plateau blanc en fibre de canne à sucre robuste, recyclable et biodégradable

20,00 €HT  
22,00 €TTC



## Plateau de brochettes de fruits (12 pièces)

- Brochette de fruit de saison

27,00 €HT  
29,70 €TTC

## Box café ou box thé

- 1 thermos de café Fuerte équitable ou 1 thermos d'eau chaude (avec 8 sachets de thé)
- 8 gobelets
- 8 mélangeurs en bois
- 8 serviettes
- 8 sticks de sucre roux

21,00 €HT  
23,10 €TTC



# COCKTAIL & LUNCH

- CRÉATIF
- L'ART DE RECEVOIR
- FESTIF

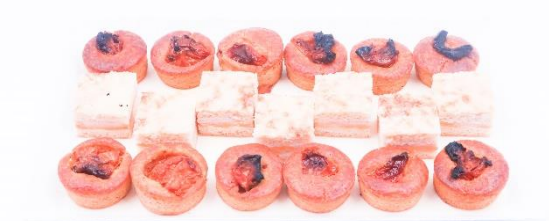




## Plateau de savoureux (18 pièces)

- Moelleux olive sésame
- Gougères

**34,00 €HT**  
**37,40 €TTC**



## Plateau de moelleux (18 pièces)

- Moelleux tomate confite
- Croque-monsieur dinde cheddar

**27,00 €HT**  
**29,70 €TTC**



## Plateau fraîcheurs sur pic n°2 (18 pièces)

- Roulade de saumon et épinard au sésame
- Fantaisie céleri croquant, comté, bresaola

**38,00 €HT**  
**41,80 €TTC**



## Plateau de blinis n°1 (18 pièces)

- Blinis saumon fumé et tobiko
- Blinis duxelle de pholiote persillée
- Blinis thon fumé, crème poivron & sésame noir

**35,00 €HT**  
**38,50 €TTC**



## Plateau de canapés (18 pièces)

- Canapé chèvre brésaola et noisette au curry
- Canapé saumon tarama truffe
- Canapé foie gras cacao aux épices

**38,00 €HT**  
**41,80 €TTC**





## Plateau sablés (23 pièces)

- Sablé parmesan tartare de saumon yuzu
- Sablé moutarde, houmous et radis

45,00 €HT  
49,50 €TTC



## Plateau blinis nougat (17 pièces)

- Blinis poulet grillé sauce soja et crème gingembre
- Nougat de chèvre aux fruits secs

31,00 €HT  
34,10 €TTC



## Plateau blinis sablé (15 pièces)

- Blinis saumon fumé tobiko
- Sablé foie gras grué cacao

33,00 €HT  
36,30 €TTC



## Plateau roulé sablé (21 pièces)

- Roulé comté truffe
- Sablé chèvre poire

41,00 €HT  
45,10 €TTC



## Plateau blinis tortilla (15 pièces)

- Blinis thon fumé poivron
- Tortilla poulet tikka

29,00 €HT  
31,90 €TTC



## Plateau de blinis (18 pièces)

- Blini Houmous de carottes et mimolette
- Blinis tarama tobiko wasabi pickles de daikon

35,00 €HT  
38,50 €TTC



## Plateau fraîcheur 1 (26 pièces)

- Carotte tronçon cuisson aux agrumes
- Opéra de volaille

50,00 € HT  
55,00 € TTC



## Plateau fraîcheur 2 (17 pièces)

- Ecrevisse mozzarella sur pic pois gourmand
- Céleri comté brésaola

40,00 € HT  
44,00 € TTC



## Plateau fraîcheur 3 (21 pièces)

- Gambas tandoori tartare d'ananas menthe
- Roulé comté truffe

49,00 € HT  
53,90 € TTC

## Plateau fraîcheur 4 (25 pièces)

- Sablé sésame, dôme de poivron & sésame noir
- Roulé au comté & truffe d'été
- Tortilla poulet tikka

46,00 € HT  
50,60 € TTC



## Plateau fraîcheur 5 (15 pièces)

- Finger de pain d'épices yaourt à la Grecque
- Émietté de canard façon pot au feu

29,00 € HT  
31,90 € TTC



## Plateau fraîcheur 6 (12 pièces)

- Echiquier de foie gras de canard pain d'épices
- Echiquier de volaille mimolette

**30,00 € HT**  
**33,00 € TTC**



## Plateau fraîcheur 7 (15 pièces)

- Tube de paleron de bœuf purée à la truffe
- Roulade de saumon épinard aux sésames

**33,00 € HT**  
**36,30 € TTC**



## Plateau fraîcheur 8 (21 pièces)

- Tubulure de viande fumé aux champignons
- Cheese cake cassis

**47,00 € HT**  
**51,70 € TTC**



## Plateau fraîcheur 9 (21 pièces)

- Tube de Paleron de bœuf purée à la truffe
- Foie gras de canard poêlé aux lentilles

**48,00 € HT**  
**52,80 € TTC**



## Plateau fraîcheur 10 (15 pièces)

- Compression de chèvre poire au vin d'épices
- Abricot foie gras de canard pistache

**30,00 € HT**  
**33,00 € TTC**



## Plateau création sushis by Ayamé (18 pièces)

- Sushi canapé nature crémeux de petit pois, ciseau d'asperge
- Sushi carré crevette tandoori, pétale de mangue, fleur de soucis
- Sushi carré à l'aneth & chapelure de pain jaune kumquat, tarama de tobiko, saumon fumé, fève de soja

46,00 € HT  
50,60 € TTC

## Plateau Ayamé collector (22 pièces)

- Pétale de Saumon Nori & Aneth
- Aubergine Amigasa sauce Ankake
- Poulet Aigre-doux & Shitaké

48,00 € HT  
52,80 € TTC

## Plateau Ayamé pétales de saumon (15 pièces)

- Pétales de saumon, surimi, échalote et Apple Brossom

35,00 € HT  
38,50 € TTC

## Plateau de makis (20 pièces)

- Maki comté & tomate
- Maki pastrami & pistache
- Maki saumon fumé & mozzarella
- Maki kanpyo & surimi

45,00 € HT  
49,50 € TTC

## Plateau de geishzushis (18 pièces)

- Geishazushi de Saint-Jacques
- Geishazushi Saumon & Riz parfumé
- Geishazushi Crevette en feuille d'algues

40,00 € HT  
44,00 € TTC

## Plateau de makis (24 pièces)

- Maki Californie
- Maki concombre et sésame
- Maki concombre et saumon

51,00 € HT  
56,10 € TTC

**PENSEZ-Y :**

Paires de baguettes japonaises, par 10



4,50 € HT  
4,95 € TTC

Kit assaisonnements japonais



17,00 € HT  
20,40 € TTC

## Plateau de nigiri aux légumes (18 pièces)

- Nigiri pois gourmand au soja
- Nigiri carotte & graines de sésame noir
- Nigiri radis blanc & mélange 7 épices

31,00 €HT  
34,10 €TTC

## Plateau de dominos (18 pièces)

- Saumon au yuzu et aneth
- Thon au gingembre et ciboulette
- Omelette à la ciboulette

38,00 €HT  
41,80 €TTC

## Plateau de pop makis (32 pièces)

- Pop Maki au foie gras de canard, chutney aux figues et pistache
- Pop Maki yellow au saumon cuit
- Pop Maki au thon cuit

62,00 €HT  
68,20 €TTC

## Plateau quadra de sushis (71 pièces)

- Geishazushi de Daurade
- Geishazushi de Saint-Jacques
- Geishazushi saumon & riz
- Geishazushi Crevette en feuille d'algues
- Skaké Maki
- Maki Californie
- Maki kanpyo & surimi

140,00 €HT  
154,00 €TTC

## Boîte coffret verrines japonaises (12 pièces)

- Mini verrine Panacotta au soja et bœuf yakitori
- Mini verrine panacotta au wasabi et tofu frit
- Mini verrine panacotta au yuzu et saumon en tartare

31,50 €HT  
34,65 €TTC

**PENSEZ-Y :**

Paires de baguettes japonaises, par 10



4,50 €HT  
4,95 €TTC

Kit assaisonnements japonais



17,00 €HT  
20,40 €TTC



## Plateau Rouleau salade César & achard de légumes (24 pièces)

- Rouleau de printemps salade César
- Rouleau de printemps Achard de légumes

46,00 € HT  
50,60 € TTC



## Le nomade Wrap (12 pièces)

- Wrap au saumon mayonnaise, sauce citrus au wasabi, sucrine et carotte jaune
- Wrap Caesar végétarien aux copeaux de parmesan, tomates confites et haricots verts

37,00 € HT  
47,00 € TTC



## Plateau Club céréales et polaire carré (12 pièces)

- Club rôti de bœuf pickles oignon rouge bio roquette et moutarde de Meaux tomate confites
- Polaire à la grecque yaourt concombre olives tagglish tomate sucrine féta grenade

46,00 € HT  
50,60 € TTC



## Plateau Croc' poulet thon (12 pièces)

- Caravelle aux céréales poulet tandoori et petits légumes
- Caravelle aux céréales thon, mimosa, oignon rouge et salade croquante red chard

46,00 € HT  
50,60 € TTC



## Plateau Croc' végété poulet (12 pièces)

- Caravelle aux céréales poulet tandoori et petits légumes
- Caravelle aux céréales à la grecque

44,00 € HT  
48,40 € TTC



## Plateau mini pita (15 pièces)

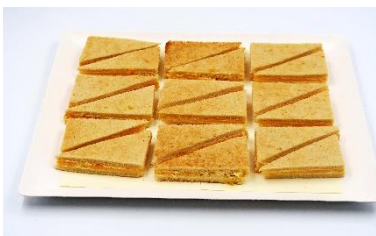
- Mini pita courgette sauce menthe
- Mini pita carotte marinée et bœuf

**33,00 € HT**  
**36,30 € TTC**



## Plateau de clubs toastés Dinde comté (18 pièces)

**53,00 € HT**  
**58,30 € TTC**



## Plateau de clubs toastés Mimolette fruits moelleux (18 pièces)

**46,00 € HT**  
**50,60 € TTC**



## Plateau de muffins saumon et crémolata (8 pièces)

**32,00 € HT**  
**35,20 € TTC**

## Plateau de polaire coleslaw pastrami Lunch (16 pièces)

**34,00 € HT**  
**37,40 € TTC**



## Plateau lingots (9 pièces)

- Lingot foie gras de canard poire au vin d'épices
- Lingot houmous légumes colorés et graine de germées

**34,00 € HT**  
**37,40 € TTC**



## Plateau de moricettes (12 pièces)

- Moricette XL comté abricot oignon frit
- Moricette XL pastrami mimolette tomate confite

**33,00 € HT**  
**36,30 € TTC**



## Plateau briochin (15 pièces)

- Briochin chèvre olive taggiash
- Briochin crabe surimi cœur de tomate

**41,00 € HT**  
**45,10 € TTC**



## Plateau focaccia terre et mer (18 pièces)

- Focaccia rôti de bœuf oignon rouge moutarde
- Focaccia guacamole crabe sauce fromage blanc

**47,00 € HT**  
**51,70 € TTC**





**Coquille d'œuf brouillés butternut (6 pièces)**

**19,00 €HT**  
**20,90 €TTC**



**Coquille d'œuf brouillés champignons (6 pièces)**

**22,00 €HT**  
**24,20 €TTC**



**Coquille d'œuf brouillés choux fleur (6 pièces)**

**22,00 €HT**  
**24,20 €TTC**



## Le cake aux légumes d'hiver

14,00 € HT  
15,40 € TTC



## Les verrines gourmandes (11 pièces)

- Dhal de lentilles, coco et crevette tandoori
- Mousseline de chou-fleur et semoule de chou-fleur
- Mini-raviole du Dauphiné, bœuf fumé, cébette, vinaigrette et jus de viande

38,00 € HT  
41,80 € TTC

## Plateau de Finger gaufres Anguille & chou fleur (16 pièces)

- Mini gaufre anguille fumée mousseline de céleri
- Mini gaufre chou fleur

50,00 € HT  
55,00 € TTC

## Plateau de Finger gaufres foie gras & chou fleur (16 pièces)

- Mini gaufre foie gras de canard et chutney cassis
- Mini gaufre chou fleur

50,00 € HT  
55,00 € TTC



## Le coffret de verdure (1,5 kg)

- Légumes croquants : carottes, concombres, poivrons, navets, tomates cerises,
- Œufs de caille. Assaisonnement sauce crémée

55,00 €HT  
60,50 €TTC



## Le coffret surprise terre & mer (45 pièces)

- Saumon fumé, fromage frais et ciboulette
- Volaille et comté

68,00 €HT  
74,80 €TTC



## Le coffret surprise végétarien (45 pièces)

- Houmous de carotte et chou au thé vert
- Houmous de pois chiche Bio, duo de carottes marinées

59,00 €HT  
64,90 €TTC

## Volcano dinde cheddar & crudités (40 pièces)

60,00 €HT  
66,00 €TTC

## Volcano légumes (40 pièces)

45,00 €HT  
49,50 €TTC

## Volcano thon trévis (40 pièces)

60,00 €HT  
66,00 €TTC





## Assortiment de fromages affinés (900 gr)

- Assortiment de fromages affinés, en fonction du marché - à titre d'exemple :
- Salers AOP, Shropshire, chèvre « sein de nounou », Saint-Félicien, tête de moine
- Beurre d'Échiré
- Deux pains tranchés de campagne

**61,00 €HT**  
**67,10 €TTC**

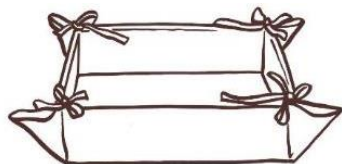


## Plateau de charcuteries italiennes (300gr)

- Mortadelle à la pistache
- Tranches fines de coppa
- Jambon speck
- Olives taggiasche, copeaux de parmesan, gressinis
- Pain aux céréales tranché
- Beurre d'Echiré
- Mini-pince de service incluse

**44,00 €HT**  
**48,40 €TTC**

**PENSEZ-Y :** Corbeille à pain



**10,50 €HT**  
**12,00 €TTC**



## Plateau chocolatier n°1 (28 pièces)

- Croquant feuillantine chocolatée
- Tartelette tout chocolat

54,00 € HT  
59,40 € TTC



## Plateau chocolatier n°2 (26 pièces)

- Carrés chocolat pistache
- Dôme myrtille et ganache parfumée au thé

45,00 € HT  
49,50 € TTC



## Plateau Chocolatier n°3 (24 pièces)

- L'intemporel opéra
- Cheese cake au chocolat

35,00 € HT  
38,50 € TTC



## Plateau Chocolatier n°4 (30 pièces)

- Sablés cookies, mousse chocolat passion
- Carrés chocolat, noix de coco gelée exotique

54,00 € HT  
59,40 € TTC



## Plateau fruitée n°1 (24 pièces)

- Mini cheese cake
- Mini-meringues, mousseline à la vanille et fruits rouges

**37,00 € HT**  
**40,70 € TTC**



## Plateau fruitée n°2 (32 pièces)

- Tartelette à la mangue
- Croquants noix de coco et compotée de fraise

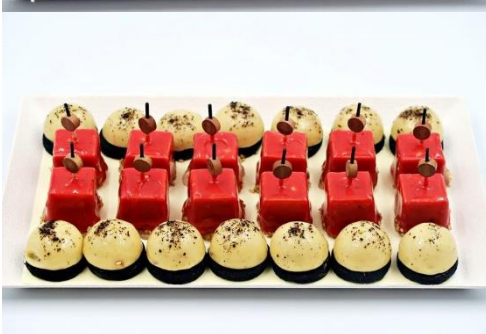
**58,00 € HT**  
**63,80 € TTC**



## Plateau fruité n°3 (30 pièces)

- Croquant tiramisu
- Tatin abricot façon melba

**48,00 € HT**  
**52,80 € TTC**



## Plateau fruité n°4 (26 pièces)

- Cubes de fruits rouges à la vanille
- Diamants et dômes au citron noir

**40,00 € HT**  
**44,00 € TTC**



## Plateau mini tartelettes (30 pièces)

- Tartelettes au citron
- Tartelettes au chocolat
- Tartelettes au caramel

56,00 € HT  
61,60 € TTC



## Plateau des mini choux (18 pièces)

- Mini-choux chocolat figue
- Mini-choux praliné abricot
- Mini-choux fraise à la pistache

32,00 € HT  
35,20 € TTC



## Plateau moelleux n°1 (22 pièces)

- Moelleux pain d'épices et noisette
- Moelleux citron au pavot
- Moelleux orange sésame

27,00 € HT  
29,70 € TTC



## Plateau moelleux n°2 (20 pièces)

- Mini-brownies noix et cranberry
- Cannelés bordelais
- Mini-financiers aux noisettes

25,00 € HT  
27,50 € TTC



## Plateau de brochettes de fruits (12 pièces)

- Brochettes de fruits de saison

27,00 € HT  
29,70 € TTC



## Plateau Ayamé n°1 (28 pièces)

- Bonbon sudashi, praliné et framboise
- Carrés ganache chocolatée, chantilly parfumée au thé

41,00 € HT  
45,10 € TTC



## Plateau Ayamé n°2 (26 pces)

- Kiku revisité
- Bonbons thé vert myrtille

49,00 € HT  
53,90 € TTC



## Plateau Ayamé n°3 (26 pces)

- Bonbons fraise et wasabi, éclats de pistache
- Dôme cassis sésame noir

48,00 € HT  
52,80 € TTC



## Plateau Ayamé n°4 (30 pièces)

- Tartelettes café, éclat d'orge torréfiée
- Meringue, crèmeux d'azuki, framboise

70,00 € HT  
77,00 € TTC



## Plateau japonais lunch (8 pièces)

- Chou Thé vert Lunch
- Baba chocolat

22,00 € HT  
24,20 € TTC





## Macarons tradition

- Macaron pistache
- Macaron chocolat

24,00 € HT  
26,40 € TTC



## Macarons exception

- Macaron caramel
- Macaron framboise

22,00 € HT  
24,20 € TTC



## Macarons émotion

- Macaron sudashi praliné
- Macaron fraise gingembre

24,00 € HT  
26,40 € TTC



## Boîte de macaron (25 pièces)

- Macaron fraise gingembre
- Macaron sudashi praliné
- Macaron chocolat
- Macaron caramel
- Macaron framboise

37,00 € HT  
40,70 € TTC



## Plateau chocolatier lunch (8 pièces)

- Eclair chocolat lunch
- Tarte macaron lunch

**28,00 € HT**  
**30,80 € TTC**



## Plateau tartes lunch (12 pièces)

- Tarte abricot lunch
- Tarte cerise Lunch
- Tarte ananas lunch

**34,00 € HT**  
**37,40 € TTC**



## Plateau mini boîte bois tradition (8 pièces)

- Mini boîte bois baba tout chocolat
- Mini boîte bois merveilleux à la vanille

**24,00 € HT**  
**26,40 € TTC**



## Plateau mini boîtes bois fruitées (8 pièces)

- Mini boîte bois pomme en deux cuissons
- Mini boîte bois cream cheese ananas citron vert

**22,00 € HT**  
**24,20 € TTC**



## Plateau crêpes BIO (18 pièces)

- Crêpe Bio garniture praliné
- Crêpe Bio garniture caramel

**38,00 € HT**  
**41,80 € TTC**



## Le top surprise cannelés (27 pièces)

- Spécialité du Bordelais à pâte tendre et parfumée à la vanille, à la croûte caramélisée, en forme de petit cylindre

27,00 € HT  
29,70 € TTC



## La boîte a papilles (40 Pièces)

- Sablé au spéculos
- Sablé spirale à la vanille
- Cookie au chocolat
- Macaron craquelé au café

44,00 € HT  
48,40 € TTC



## Corbeille de fruits à composer (3 kilos)

- Corbeille de fruits - selon fruits de saison

35,00 € HT  
38,50 € TTC



## Cake marbré pistache citron (350g avec couteau inclus)

13,00 € HT  
14,30 € TTC



## Cake sucré au chocolat (350g avec couteau inclus)

12,00 € HT  
13,20 € TTC



## Les verrines exquis (11 pièces)

- Verrine panna cotta à la pomme granny et aux pignons de pin
- Verrine Mont-blanc
- Verrine chocolat-coco

**30,00 € HT**  
**33,00 € TTC**



## Boîte verrines sucrées (11 pièces)

- Verrine citron pistache
- Verrine pana cotta mangue
- Verrine de tiramisu au café

**33,00 € HT**  
**36,30 € TTC**



## Coquille d'œuf comme un mille-feuilles (6 pièces)

**17,00 € HT**  
**18,70 € TTC**



## Coquille d'œuf riz au lait pétale de mangue (6 pièces)

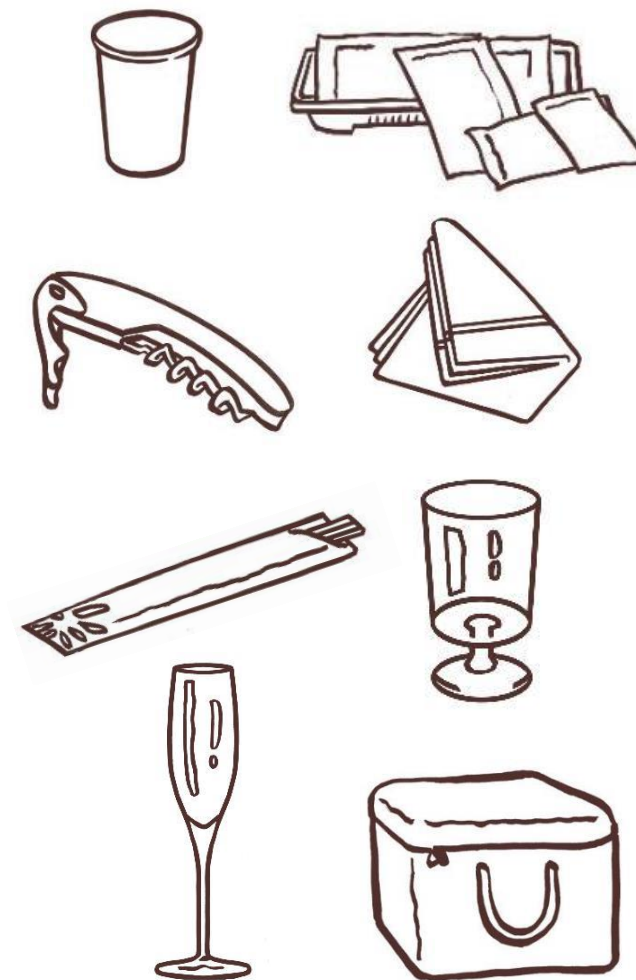
**16,00 € HT**  
**17,60 € TTC**

	HT	TTC
<b>LES VINS</b> -----		
<i>VINS ROUGES 75cl</i> -----		
Luberon AOC, Marrenon bio	8,50 €	10,20 €
Capella Ventoux AOC	10,50 €	12,60 €
Château de Lisennes AOC, cuvée Prestige	11,00 €	13,20 €
Saint-Émilion, Château Clos des Menuts	25,50 €	30,60 €
<i>VINS ROSES 75cl</i> -----		
Luberon, AOC, Marrenon bio	8,50 €	10,20 €
<i>VINS BLANCS 75cl</i> -----		
Amoutanage Vallée du Rhône, Marrenon bio	8,50 €	10,20 €
Chablis AOC, Domaine Chevallier	14,00 €	16,80 €
<i>CHAMPAGNE 75cl</i> -----		
Riem Becker, Brut cuvée prestige	29,50 €	35,40 €
<b>LES BOISSONS FRAÎCHES</b> -----		
Vittel plastique, 1 L	2,50 €	2,75 €
Perrier verre à vis, 75 CL	4,00 €	4,40 €
Coca-Cola, 1,5 L	6,00 €	6,60 €
Coca-Cola light, 1,5 L	6,00 €	6,60 €
Jus d'oranges Alain Milliat, 1 L	6,50 €	7,15 €
Jus de pommes Alain Milliat, 1 L	6,50 €	7,15 €
Jus de pamplemousses roses Alain Milliat, 1 L	9,00 €	9,90 €
Nectar de pêches de vigne Alain Milliat, 1 L	9,00 €	9,90 €
<b>LES KIT CAFÉ &amp; THÉ</b> -----		
Etui de 25 café capsules perle noir Richard	28,00 €	30,80 €
<i>Uniquement utilisables avec la machine expresso Café Richard</i>		
Etui de 20 sachets Thé Darjeeling - Comptoir Richard	15,00 €	16,50 €
Etui de 50 sticks de sucre roux	3,00 €	3,30 €
Coupelle de micro crème	0,25 €	0,27 €



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

	HT	TTC
<b>VERRES</b>		
Etui de 10 flûtes à champagne jetables	5,50 €	6,60 €
Etui de 20 verres octo cristal jetables	3,50 €	4,20 €
Etui de 100 gobelets à café fibre de bambou logotés	6,50 €	7,80 €
<b>SERVIETTE</b>		
Etui de 100 serviettes blanches, logo noir	6,00 €	7,20 €
<b>KIT JAPONAIS</b>		
Paires de baguettes japonaises, par 10	4,50 €	4,95 €
Kit assaisonnements japonais	17,00 €	20,40 €
<b>MACHINE CAFÉ &amp; THÉ</b>		
<i>Branchements électriques à prévoir par vos soins</i>		
Machine à café Espresso – 1 à 3 jours	65,00 €	78,00 €
Bouilloire – 1 à 3 jours	10,00 €	12,00 €
Etui de 100 mélangeur en bois	2,00 €	2,40 €
<b>TIRE – BOUCHON / CORBEILLE À PAIN</b>		
Tire-Bouchon	4,50 €	5,40 €
Corbeille à pain	10,50 €	12,00 €
<b>MAINTIEN DU FROID</b>		
Sac de Glaçons 20 kilos	18,00 €	21,60 €
Caisse isotherme 32x9x15 (Pour fourniture de 4 bouteilles rafraichies)	10,00 €	12,00 €
Bac à glace – 1 à 3 jours *	4,50 €	5,40 €
<b>SAC POUBELLE</b>		
Sac Poubelle	0,50 €	0,60 €



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## Article 1. Application des conditions générales de vente

Sauf stipulation contraire, les présentes conditions générales ("Conditions Générales") régissent toutes les commandes de réceptions (les "Commandes" et les "Réceptions") effectuées entre la Société et le Client et prévalent sur toutes autres conditions générales, notamment, sur des conditions générales antérieures ainsi que sur les éventuelles conditions générales d'achat du Client. Le Client déclare avoir parfaite connaissance des Conditions Générales et les accepte sans réserve.

Toutes informations et toutes photographies contenues dans nos catalogues ou figurant sur un autre support ne sont données qu'à titre indicatif, n'ont aucune valeur contractuelle et pourront être modifiées à tout moment.

## Article 2. Commandes, modifications, annulation et rétractation de commandes

2.1 Confirmation de commandes – toute confirmation de commande doit nous parvenir au plus tard 10 jours ouvrables avant la date de la manifestation et est matérialisée par le devis signé par le client, revêtu de la mention « bon pour accord » et accompagné d'un acompte correspondant à 70 % du montant TTC de la commande.

Riem Becker se réserve le droit de modifier la composition des produits objet de la commande en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits, notamment saisonniers et/ou en vertu du principe de précaution. Ainsi dans l'hypothèse où la société ne pourrait pas livrer les produits alimentaires ou boissons commandés, la société, après en avoir informé le client, livrera un produit similaire en nature et au moins équivalent en valeur, sauf contre-indication expresse du client.

2.2 Modifications, annulation – La commande est ferme, définitive et non-susceptible d'annulation à compter de la réception de sa confirmation, toutefois certaines modifications peuvent être effectuées comme suit :

- Confirmation de l'effectif minimum à 8 jours ouvrés de la date de réception.
- Modifications à la hausse uniquement à 72h maximum de la date de réception.

Toute annulation doit être effectuée dans les délais et aux conditions ci-dessous :

- Entre 10 jours et 5 jours ouvrés avant la réception : 50 % de la réception est facturé.
- A 96 Heures de la réception : 70 % de la réception est facturé.
- A 72 Heures de la réception : 80 % de la réception est facturé.
- A 48 Heures de la réception : 100 % de la réception est facturé.

2.3 Rétractation : conformément à l'article L121-20 du Code de la Consommation, le client, ayant la qualité de consommateur dispose d'un délai de rétractation de sept jours francs à compter de la réception de sa commande. Toutefois, en application de l'article L121-20-2 du Code

susvisé ce droit n'est pas ouvert au client, pour les commandes de produits alimentaires qui du fait de leur nature, ne peuvent être réexpédiés et sont susceptibles de se détériorer ou de se périmérer rapidement.

## Articles 3. Livraisons

Nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 2 °C. L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du réceptionnaire sont essentielles. Tout retard ou erreur ne pourra être imputé à RIEM BECKER, en cas d'informations erronées ou incomplètes. En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, des frais de livraison supplémentaires s'appliqueront.

En cas d'absence du réceptionnaire de la commande, Riem Becker se réserve le droit d'effectuer la re-livraison à la fin de la tournée du chauffeur. La commande sera contrôlée de manière contradictoire avec le chauffeur à la livraison.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée. Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif, et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 1 heure ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

## Article 4. Prix.

Sauf stipulation contraire et sous réserve de ce qui est indiqué au paragraphe ci-dessous, les prix applicables à la Commande sont ceux en vigueur à la date d'émission du devis, étant entendu que les prix indiqués dans le devis ne restent valables pour que l'année calendaire encours à compter de la date d'émission du devis.

Les prix sont indiqués "hors taxes" (HT) et "toutes taxes comprises" (TTC), lesdites taxes étant à la charge exclusive du Client.

## 5. Paiement

Le paiement du prix TTC de la Commande est dû comme suit : Un acompte de 70 % du prix TTC de la Commande est dû au jour de la signature du bon de confirmation de commande par le client. Le solde du prix TTC de la Commande est dû dans les 30 jours à compter de la date d'émission de la facture (Article L4431 du Code du Commerce).

Sauf stipulation contraire, toute facture émise par la Société est payable par chèque libellé à l'ordre de Riem Becker. A défaut de paiement des sommes dues par le Client à leur date d'exigibilité, la Société pourra, de plein droit, sans formalités, ni mise en demeure préalable et sans préjudice de ses autres droits et/ou actions (suspendre ou annuler la Commande (l'intégralité du prix TTC de la Commande étant toutefois dû à la Société) ou procéder à une livraison partielle de la Commande ou de toute autre Commande en cours et/ou appliquer des pénalités de retard au taux égal à deux fois le taux d'intérêt légal auquel s'ajouteront les frais inhérents à ce retard.

## Article 6. Force majeure

Le Client ne pourra annuler la commande ou engager la responsabilité de la société à quelque titre que ce soit et, notamment, au titre d'un retard de livraison, en cas de force majeure ou pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté de la Société, notamment, en cas d'informations erronées données par le client.

## Article 7. Reprise

Par mesure d'hygiène, aucun produit alimentaire ne pourra être repris ni échangé.

## Article 8. Responsabilité, assurances

Toute perte, dégradation, disparition, casse du matériel mise à disposition des clients sera facturée à son prix de remplacement et ne sont pas inclus dans le tarif des prestations. De même, toute disparition de biens appartenant à nos clients ou à leurs invités ne sont couverte par aucune assurance. Ces frais complémentaires liés à l'organisation d'un événement sont à la charge du client.

Le matériel est livré pour une journée sauf mention spécifique stipulée dans le devis.

La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement. En aucun cas Riem Becker ne serait jugé responsable des débordements et casses entraînés à cause d'une consommation excessive.

Les boissons sont facturées à la consommation par conditionnement non ouvert. Les préparations « maison », cocktails de jus de fruits frais, vins et boissons étrangers ou prévus pour une occasion spécifique et non consommé ne seront pas défacturés de la facture finale.

## Article 9. Protection des données

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, le Client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations nominatives qui le concernent qu'il peut exercer en adressant un courrier à la Société à l'adresse figurant sur le Bon de Confirmation de Commande ou par internet à l'adresse suivante : [traitementdesdonnees@riembecker.fr](mailto:traitementdesdonnees@riembecker.fr).

La politique de traitement des données à caractère personnel du Groupe Riem Becker est consultable depuis nos sites webs, signatures mail ou sur simple demande

## Article 10. Modifications

Riem Becker se réserve le droit de pouvoir modifier ses conditions générales de vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande par le client.

## Article 11. Droit applicable et tribunaux compétents

Les Conditions Générales sont soumises au droit français. Toutes contestations ou différends relatifs aux présentes Conditions Générales et/ou à toutes ventes faites ou prestations fournies par la Société au Client relèvent de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Créteil.



**Groupe Riem Becker**  
128 bis, avenue Jean Jaurès - Carré  
Ivry 94851 IVRY-SUR-SEINE CEDEX

**Riem Becker Événementiel :**

Tél. : 01 49 60 14 15

**Service administratif :**

Tél. : 01 45 15 06 83

S.A.S. au capital de 1 656 750,000€ - NAF 5621 Z - RCS Créteil B  
N°SIRET 339 738 601 00055 – TVA intracommunautaire FR 52 339 738 601

