

Beaufils Traiteur



Au plaisir de vous satisfaire

Alliant le plaisir gustatif avec celui des yeux, nous travaillons avec des produits frais et de qualité. Ainsi nous rendons hommage à la cuisine française.

« La cuisine, c'est l'envers du décor, là où s'activent les hommes et les femmes pour le plaisir des autres »

Bernard Loiseau



contact@beaufils-traiteur.fr

www.beaufils-traiteur.fr

Tel : 01.34.64.86.79/ 06.27.63.13.42

Cocktails à la carte

Composez votre cocktail selon vos goûts. Si toutefois vous ne trouvez pas de formules qui vous conviennent, merci de nous contacter.

- * Cocktail 4 pièces par personne 4.40 €
- * Cocktail 6 pièces par personne 6.60 €
- * Cocktail 8 pièces par personne 8.80 €
- * Cocktail 10 pièces par personne 10.40 €

Mini verrines

- * Guacamole, mangue et chair de tourteau
- * Cappuccino de crevettes épicées
- * Gaspacho et écrevisses
- * Crème d'asperges et viande de grison
- * Œufs brouillés florentine
- * Aspic de volaille, fouetté de mascarpone au curry

Cuillères et cassolettes

- * Tartare de thon et oignon rouge
- * Tzatziki maison et saumon fumé
- * Fine ratatouille, émincé d'agneau
- * Tapenade d'artichauts, chantilly salée
- * Purée de poires et magret fumé
- * Carpaccio de bœuf, roquette et pignons de pin

Brochettes

- * Bille de granny-smith et saumon mariné
- * Tomates confites et perles de mozzarella au pesto
- * Feta, poivron et olives
- * Sot l'y laisse au citron confit
- * Radis noir et crevettes à la menthe

Créations originales

- * Coque de tartare de Saint-Jacques au gingembre
- * Rouleau de carotte et laitue fromage frais
- * Rouleau de courgette ricotta aillée
- * Pétale de betterave au foie gras
- * Tonnelet de grenaille au Haddock

Petits Pains

- * Wrap de poulet et iceberg
- * Blinis de saumon gravelax
- * Bun's foie gras réduction balsamique
- * Mini burger rumsteck et sucrine
- * Moelleux à l'aneth et crevettes grises
- * Sablé parmesan, lamelle de parme

Pièces chaudes (à réchauffer)

- * Craquant d'escargot persillade
- * Cromesquis de brie
- * Polenta au chorizo
- * Gougère au parmesan
- * Croquette de chèvre au thym

Cocktails

Cocktail 18 pièces dont 2 animations

25.80 €

Cocktail 24 pièces dont 3 animations

35.80 €

Exemple de pièces salées froides :

Lumache de tartare de saumon ; Croustille de thon au cumin ; Mini blinis de crevettes grises aux épices ; Navette de foie gras et gelée de groseille...

Exemple verrines salées :

Pirogue de boulgour de poulet tandoori ; Bol thaï de légumes au Wok

Exemple de pièces salées chaudes :

Accra maison, Œuf brouillé tartuffé ; Cassolette de polenta aux asperges

Exemple de pièces sucrées :

Panacotta pistaches de Sicile ; Gelée d'ananas poivre Sichuan crème ivoire ; Fontainebleau au citron vert ; Cannelé au grand-Manier ; Mini Paris-Brest

Café Nespresso inclus



contact@beaufils-traiteur.fr

www.beufils-traiteur.fr

Tel : 01.34.64.86.79/ 06.27.63.13.42

Animations culinaires

- * Le Périgourdin : Foie gras mariné, toast de pain de mie brioché, différents chutney maison et Fleur de sel : 4.95 €.
- * L'Atlantique : Saint-Jacques poêlées par le chef sur écrin de philo croustillante, sauce aigre-douce : 5.34€.
- * L'Œuf toqué : Jaune d'œuf dans sa coquille au bain-marie à la crème de champignons et saumon fumé ciboulette : 4.40 €.
- * Le Norvégien : Saumon mariné maison tranché par le chef sur blinis chauds cuit devant vous, sauce gravelax 4.18 €.
- * Jambon ibérique : Jambon Ibérique Cebo 36 mois découpé devant vous et accompagnements : 3.50 € (minimum de 40 personnes).
- * Plancha : Brochette de poulet marinée au saté et citronnelle-curry : 3.50 €.
- * Le Sud-Ouest : Foie gras de canard poêlé sur ses pains et condiments : 4.95€.
- * Mini plat chaud : Parmentier de canard ou Risotto de gambas sauce homardine ou rougail de poulet riz parfumé ou curry d'agneau ou Sauté de bœuf aux cèpes : 5 €.
- * Chocolat : Fontaine chocolat et brochettes de fruits frais et bonbons : 5.10 €.
- * Antillaise : Frécinette poêlé au sucre de canne, déglacé au rhum : 3.10 €.
- * Béninoise : Ananas frais rôti, caramel au beurre salé : 4.50 €.
- * Pain perdu : sauce chocolat, brioche poêlée devant vous : 2.90 €.

contact@beaufils-traiteur.fr

www.beaufils-traiteur.fr

Tel : 01.34.64.86.79/ 06.27.63.13.42

Pour compléter vos cocktails ou buffets

Nous vous proposons :

- | | |
|---|----------|
| * Pain surprise classique (rilette de thon, blanc de dinde et jambon blanc) | 26.40 € |
| * Pain surprise prestige (saumon fumé et fromage frais ciboulette, magret fumé et moutarde à l'ancienne et jambon de Bayonne) | 30.80 € |
| * Corbeille de crudités (environ 2 kg) et ses sauces aneth-cumin, piquante et gingembre) | 30.80 € |
| * Corbeille de fruits de saison | 10.75 € |
| * Pyramide de macarons (210 pièces) | 190.00 € |

Buffets Froids

Tous nos buffets sont accompagnés de pains traditions et/ou baguettes, des sauces et condiments.

Buffet Classique :

14.95 €

- * Œuf mimosa
- * Méli-mélo de crudités
- * Salade de betteraves et pommes fruits
- * Piémontaise
- * Rôti de porc
- * Poulet rôti
- * Plateau de fromages
- * Tartes aux fruits de saisons Maison



Buffet Essentiel :

20.70 €

- * *Crémeux asperges et bresaola*
- * *Cake d'antipasti au parmesan*
- * *Taboulé aux agrumes et crevettes*
- * *Duo de carottes aux agrumes*
- * *Tagliatelles sauce tonato*
- * *Roulé de volaille aux fruits secs*
- * *Noix de veau*
- * *Plateau de fromages*
- * *Assortiment de dessert individuel*

Buffet Entre-Deux :

23.95 €

- * *Terrine maison*
- * *Terrine océane et légumes croquants*
- * *Nouille chinoise aux crevettes « Laetice »*
- * *Salade de pommes de terre Roseval, piment d'Espelette et persil*
- * *Salade Niçoise (haricots verts frais, poivrons, tomates, œufs durs, anchois...)*
- * *Darne de saumon à l'aneth*
- * *Magret de canard farci*
- * *Emincé de rumsteck*
- * *Plateau de fromages*
- * *Gâteau trois chocolats, crème anglaise Maison*

Buffet Plaisir :

28.45 €

- * *Terrine de canard au foie gras Maison*
- * *Verrine d'avocat, mangue et chair de tourteaux*
- * *Cassolette de pétoncles aux agrumes et coriandre*
- * *Salade de légumes verts (haricots verts frais, asperges vertes, petits pois, pois gourmand) au basilic et huile d'olive*
- * *Duo de riz (Basmati-Vénééré), Gambas et oignons rouges marinés*
- * *Gnochetti, artichauts sauce mascarpone au vinaigre balsamique blanc*
- * *Darne de saumon et crevettes bouquets*
- * *Pavé d'agneau romarin et fleur de sel*
- * *Faux filet de bœuf sauce béarnaise*
- * *Plateau de fromages, mesclun et vinaigrette Xeres*
- * *Variation poires rôties et émulsion caramel, biscuit financier*

Buffets Avec Plats Chauds

Faites votre choix : Trois entrées, un plat et deux desserts

Buffet Savoureux :

27.00 €

Entrées

- * *Bodega de gaspacho aux écrevisses*
- * *Plateau de charcuterie et condiments*
- * *Taboulé aux agrumes et crevettes*
- * *Mezze penne à la méditerranéenne (courgettes grillées, tomates confites, aubergines grillées et basilic frais) et copeaux de parmesan*
- * *Terrine de canard Maison et confit d'oignons*
- * *Roulade de filet de sole et petits légumes*

Plats chauds (En chafing-dish)

- * *Parmentier de canard et mesclun*
- * *Suprême de pintade, sauce pêche de vigne, galette pomme de terre*
- * *Pavé de saumon aux sésames, légumes wok, riz thaï*
- * *Filet mignon de porc, sauce forestière et véritable gratin Dauphinois Maison*
- * *Fricassé d'agneau au gingembre, poêlée printanière*

- * *Plateaux de fromages et condiments*

Desserts

- * *Le Tout chocolat (Cœur chocolat-pralin, mousse chocolat 50%, couverture chocolat) et crème anglaise Maison*
- * *Fraisier (en saison) ou gâteau du moment*
- * *Le Fraicheur (biscuit Génoise, bavaroise menthe et chocolat, éclat de chocolat)*
- * *Assortiment de dessert individuel*
- * *L'Exotique (Biscuit, bavaroise vanille Bourbon, mousse fruits de la passion et miroir noisette).*

Faites votre choix : Trois entrées, un plat et deux desserts.

Buffet Epicure :

33.00 €

Entrées

- * *Moelleux de Saint-Jacques à l'estragon*
- * *Plateau de charcuterie italienne*
- * *Tagliatelles fraîches aux deux saumons*
- * *Cassolette de gambas et légumes du soleil*
- * *Terrine de canard au foie gras et pistaches Maison*
- * *Mosaïque de lotte, crème wazabi*

Plats chauds (En chafing-dish)

- * *Souris d'agneau de « 7 heures » au citron confit, riz camarguais*
- * *Suprême de volaille de Challans, risotto de céleris*
- * *Dos de cabillaud en croute d'amandes torréfiées, sauce raifort*
- * *Grenadin de veau, façon « osso-bucco »*
- * *Saint-Jacques à la provençale*
- * *Brochette d gambas et lotte*

- * *Plateau de fromages et condiments*

Desserts

- * *Le Cappuccino (Biscuit Joconde, cœur café, lactée vanille-ivoire et miroir cacao)*
- * *L'Imperial (Biscuit chocolat sans farine, mousse mandarine, cœur litchis)*
- * *Le soleil (Biscuit coco, insert citron vert, émulsion mangue)*
- * *Verrine Irish-coffee (Gelée whisky, café, émulsion vanille-chocolat blanc)*
- * *Assortiment de mignardises (5 pièces par personne)*

Menu à l'assiette

(Ne comprend pas le service ni la vaisselle)

Menu Presto :

20.00 €

Entrées

- * *Boulgour aux agrumes, dés de volailles*
- * *Bodega de puntalettse à la grecque*
- * *Tarte fine de tomates, mozzarella tiède, jambon Vendée et pesto*

Plats

- * *Poisson du jour grillé, sauce Dieppoise, riz pilaf*
- * *Filet de poulet rôti, crème de champignons, purée de pommes de terre*
- * *Porc mariné paprika-curry, pommes grenailles*

Fromage

- * *Brie de Meaux*

Desserts

- * *Salade de fruits frais Maison*
- * *Mousse chocolat 1^{er} cru Maison*
- * *Crème brûlée Maison*
- * *Verrine citron, fromage blanc et crumble*

- * **Pains compris**

contact@beaufils-traiteur.fr

www.beaufils-traiteur.fr

Tel : 01.34.64.86.79/ 06.27.63.13.42

Menu Délice :

25.00 €

Entrées

- * *Croustillant de chèvre, salade de mâche, magret fumé et éclats de noix*
- * *Bodega de puntalettes à la grecque*
- * *Tarte fine de tomates, mozzarella tiède, jambon Vendée et pesto*

Plats

- * *Filet de poisson du jour, polenta aux asperges*
- * *Filet mignon de porc mariné au thym, purée de patate douce*
- * *Demi-coquelet aux épices, pommes nouvelles*

Fromage

- * *Fourme d'Ambert*

Desserts

- * *Tartelette aux fruits Maison*
- * *Moelleux chocolat Maison, crème anglaise*
- * *Trio de crèmes de nos grands-mères*
- * *Tiramisu spéculos*

- * **Pains compris**



Menu Élégant :

31.00 €

Entrées

- * *Foie gras Maison et chutney fraises*
- * *Feuilleté d'écrevisses et pétoncles, crème de crustacés*
- * *Daurade grise marinade Maison, blinis tièdes, sauce Gravelax*
- * *Brochette de gambas, fine ratatouille, émulsion safranée*
- * *Bouchée à la reine façon grand-mère « Simone »*

Plats

- * *Suprême de pintade sauce pêche de vigne, véritable gratin Dauphinois*
- * *Cabillaud au lait de coco et citronnelle, riz thaï et fèves*
- * *Magret de canard, pressé de pommes de terre, sauce aigre-douce*
- * *Pavé de rumsteck sauce poivre rouge de Kâmpôt, poêlée forestière*
- * *Maigre à l'unilatéral, raviole d'épinard, sauce vierge*

Fromages

- * *Assiette de fromages affinés, mesclun et noix*

Dessert

- * *Pièce montée (supplément 3.00€ par personne)*
- * *Fraisier*
- * *Velours tout chocolat*
- * *Farandole de dessert*

- * **Pains compris**

Menu Prestige :

39.60 €

Entrées

- * *Dôme de foie gras et langoustine, réduction balsamique et bouquet de mâches*
- * *Cassolette de ris de veau et quenelles aux champignons*
- * *Tartare de Saint-Jacques, piment d'Espelette, gaufre de légumes*
- * *1/2 Homard, vinaigrette acidulée, émincé de fenouil et granny-smith (supplément 2.50€ par personne)*
- * *Mille feuilles d'artichaut et chair de tourteau, coulis de betterave*

Plats

- * *Carré d'agneau en crouste de parmesan, pomme Anna, jus au thym du jardin*
- * *Grenadin de veau et son jus, mini légumes étuvés au beurre charentais*
- * *Filet de turbot, tatin d'endives, sauce Nantua*
- * *Magret de canard sauce Sichuan, risotto de cèleri et cromesquis de pomme de terre*
- * *Filet de bœuf « Rossini »*

Fromages

- * *Assiette du maitre fromager, mesclun et abricot moelleux*

Desserts

- * *Pièce montée*
- * *Escalier de dessert*
- * *Mignardises*

* **Pains compris**

En complément de votre menu,

nous vous proposons :

Amuse-bouche :

2.00 €

- * *Velouté du Barry*
- * *Soupe de poisson maison, et croutons aillés*
- * *Œuf brouillé aux truffes*
- * *Fraicheur de crabes et agrumes*
- * *Amuse-bouche du chef*

Entre-Plat

1.50 €

- * *Trou normand (Sorbet pomme verte et calvados)*
- * *Pause douceur (Sorbet pamplemousse et champagne)*
- * *Pause Russe (Sorbet citron et Vodka)*
- * *Pause des iles (Sorbet coco et Rhum)*
- * *Pause gourmande (sorbet fraise et champagne)*

Cette présentation est non exhaustive, Beaufiles Traiteur peut vous proposer d'autres services selon votre demande (personnel de service, vaisselle, matériel...

contact@beaufils-traiteur.fr

www.beaufils-traiteur.fr

Tel : 01.34.64.86.79/ 06.27.63.13.42

Mignardises

Composez votre assortiment de mignardises selon vos goûts. Avec le café, au goûter ou même en fin de soirée, une douceur sucrée est toujours la bienvenue.

- * 4 Mignardises par personne 3.85 €
- * 6 Mignardises par personne 5.78 €
- * 8 Mignardises par personne 7.70 €
- * 10 Mignardises par personne 9.60 €

Incontournables

- * Moelleux chocolat 1^{er} cru de plantation
- * Baba au rhum, Chantilly
- * Croustillant chocolat-pralin

- * Mini mirliton aux griottes
- * Cannelé au Grand-Marnier®
- * Craquant coco

Mini verrines

- * Duo de mangues et ananas aux épices et crème ivoire
- * Irish-Coffee
- * Pana cotta pistaches, amandes grillées
- * Tiramisu café
- * Framboise pépin et chocolat
- * Dèes de poires caramélisées, émulsion Nutella®

Mini tartelettes

- * Pina colada
- * Fraise Tagada®
- * Bourdaloue
- * Chocolat-mendiants
- * Citron
- * Mojito

Classiques

- * Assortiment d'éclairs
- * Financier
- * Mini Paris-Brest
- * Opéra
- * Macaron
- * Choux Chantilly





contact@beaufils-traiteur.fr

www.beaufils-traiteur.fr

Tel : 01.34.64.86.79/ 06.27.63.13.42

Barbecue et autres prestations

Les tarifs ne comprennent pas la location de la broche, du barbecue, du poêlon et du personnel

* **Barbecue classique :** 11.00 €

*Merguez, pilon de poulet mariné et saucisse
Salade Piemontaise, Taboulé orientale et
crudités.*

* **Barbecue du chef :** 16.90 €

*Travers de porc mariné, faux-filet et brochette de
volaille
Fusilli au pesto, pommes de terre aux piment
d'Espelette et coleslaw.*

* **Agneau à la broche :** 15.80 €

*Duo de riz créole, mezzes aux épices et salade
d'haricots vert à l'estragon.*

* **Paella de Valence :** 15.40 €

*Pilons de poulets, langoustines, calamars,
moules, gambas, chorizo, riz, petit pois...*

* **Porcelet farci à la broche :** 11.90 €

*Boullgour aux herbes, rattes à la moutarde,
salade grecque.*



Petit déjeuner et brunch

Formule petit déjeuner :

7.70 € par pers

- * *Café ; Thé ; Chocolat chaud*
- * *Jus de fruit Andros (orange, pomme, clémentine)*
- * *3 minis viennoiseries : pain au chocolat, croissant, chausson aux pommes*
- * *Matériel jetable fournis : Tasses, cuillères, verres, petites serviettes*
- * *Sucre*

Formule brunch :

19.80 € par pers

- * *Café ; Thé ; Chocolat chaud*
- * *Jus d'orange Andros et jus de pommes Andros*
- * *Baguettes ; Brioches ; Pancakes ; Croissants ; Pains aux chocolats ; Chaussons aux pommes ; Céréales ; Fromage blanc ; Compotes ; Yaourts*
- * *Salade de fruit*
- * *Micro beurre salé ; Confitures ; Pâte à tartiner*
- * *Plateau de charcuterie (saucisson, jambon de parme, jambon blanc, saucisson à l'ail, cornichons...)*
- * *Œufs brouillés ; Saucisses*
- * *Plateau de fromage (camembert, brie, livarot, comté...)*
- * *Matériel jetable fournis : Tasses, cuillères, verres, serviettes, couverts*



Beaufils traiteur vous propose une carte plateau repas livraison domicile et ou au bureau, n'hésiter pas à nous la demander.

Nous mettons à votre disposition un service de location de vaisselle pour vos prestations, ainsi que du personnel.



contact@beaufils-traiteur.fr

www.beaufils-traiteur.fr

Tel : 01.34.64.86.79/ 06.27.63.13.42

Conditions Générales de Ventes

Modalités :

Toutes nos propositions sont modifiables, nous pouvons réaliser votre menu sur mesure et surtout selon vos envies.

Dans le cadre d'une commande prestation sans service, les assortiments sont présentés sur de la vaisselle à nous retourner propre (sauf assiettes, couverts et verres) (possibilité d'un retour de matériel ainsi que le lavage par nos soins en supplément).

Sauf mention contraire, nos propositions ne comprennent pas le tarif du service, de la vaisselle complète, des boissons, la livraison ainsi que l'installation.

Beufils Traiteur est assuré dans le cadre de ces prestations pour son personnel, mais n'est en aucun cas responsable des dommages causés par vos convives, en cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser, selon le prix en vigueur (voir ci-dessous) et sur présentation de la facture.

Nos boissons alcoolisées étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille entamée ou pleine à la fin de la prestation.

Beufils Traiteur décline toutes responsabilités en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété.

Beufils Traiteur ne pourra être tenu responsable des livraisons en cas de force majeure (grèves, intempéries, sinistre des locaux, accident impliquant le camion frigorifique de livraison).

Par mesure d'hygiène, aucune denrée ne pourra être reprise ni échangée.

La composition des produits pourra varier en fonction de la disponibilité d'approvisionnement, il est évident que nous vous tiendrons informés dans la mesure du possible.

Nos viandes sont d'origines françaises ou européennes.

Les photos et illustrations présentées sur le site internet ou dans les brochures ne sont pas contractuelles.

Les déchets ne sont pas repris par nos soins.

Réservation :

Le règlement d'un acompte de 30% sera sollicité, le solde sera payé huit jours avant la réception. En cas d'annulation après acceptation du devis signé, l'acompte ne sera pas restitué.

Lieu de la prestation :

Une visite par nos soins du lieu de réception avant la date du mariage est obligatoire.

La salle de location devra disposer d'un espace « cuisine » avec prises électriques, eau, éclairages et en état de propreté afin d'assurer une prestation conformément à la réglementation hygiène.

L'équipe de Beufils Traiteur remettra en état la cuisine avant de partir.

Vaisselle et matériel :

Les tables et les chaises (même celles fournies par nos soins) devront être disposées en place afin d'installer le nappage et la vaisselle.

Avant le départ du ou des maîtres d'hôtels, nous mettons en place un « open-bar » avec des boissons softs (soit fournies par vos soins, soit par les nôtres) ainsi que des verres éphémères (fourni par nos soins si les boissons soft ont été également fournies par nos soins, dans le cas contraire c'est à vous de prévoir).

Le débarrassage intégral de la vaisselle est impératif et réalisé par nos soins avant notre départ, ensuite nous vous demandons de débarrasser les nappes et de les mettre dans les bacs prévus à cet effet, récupération du matériel le lundi.

Dans cette optique, il vous sera demandé un chèque de caution d'un montant de 750.00 € non encaissé et restitué dans les jours suivants la réception à la condition expresse qu'aucune casse, tache indélébile, brûlure... ne soit constatée ainsi que le mobilier soit scrupuleusement remis en place, par vos soins, telle qu'à la livraison de ce dernier.

Si vous prenez l'option avec du mobilier (table, chaise, mange debout...), nous vous demandons de remettre en place et de ranger le mobilier tel qu'il 'a été livré.

Les retenues seront calculées ainsi :

150.00€ forfaitaire si le mobilier n'est remis tel qu'à la livraison

3.00€ par verre

6.00€ par assiette

10.00€ par serviettes

3.00€ par couverts

70.00€ par nappe

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille (jour et horaire soumis à condition de leur planning).

Il vous sera demandé de mettre en place les tables (table d'honneur+ tables invités+ tables enfants), les chaises ainsi que le nappage prévu à cet effet, puis, votre décoration de table.

Le dressage de la vaisselle du repas peut être fait par vos soins le vendredi ou par nos soins également le vendredi(en option).

Le dressage du bar et divers buffets seront effectués par nos soins lors de l'arrivée de l'équipe.

Le planning horaire de l'organisation de votre réception défini en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine prévus sur le lieu de votre évènement.

Personnel :

Pour des raisons de sécurités et surtout le bon déroulement de votre prestation Beaufile Traiteur fourni l'ensemble du personnel de service et de cuisine, aucune aide de personne extérieure est acceptée.

Les vacations sont de 7 heures à partir de l'heure d'arrivée sur le lieu de votre évènement du personnel, des heures supplémentaires peuvent être rajoutées ainsi que des frais de déplacements.

Boissons :

Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraichies par vos soins), aucun droit de bouchons ne sera demandé.

Livraison :

La chaine du froid étant brisée à la sortie du camion frigorifique, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les deux heures (nous pouvons mettre à votre disposition des containers isothermes).

Beaufils Traiteur attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, Beaufils Traiteur décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Informations :

Les informations recueillis lors de la signature du contrat sont nécessaires à la réalisation des services et la gestion de nos relations commerciales.

Elles sont exclusivement destinées à Beaufils Traiteur.

Les données personnelles transmises par le client à Beaufils Traiteur ne seront en aucun cas utilisées ni communiquées à d'autres entreprises.

Conformément à la loi « informatiques et libertés » du 06 Janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant en écrivant à l'adresse suivante :

Beaufils Traiteur 10, rue Des Nordets, 95540 Méry sur Oise.



contact@beaufils-traiteur.fr
www.beaufils-traiteur.fr

Tél : 01.34.64.86.79
06.27.63.13.42