



BIEN RECEVOIR SES PARTICIPANTS : LA RESTAURATION

ÉTAPE 1 – BIEN CHOISIR SA PRESTATION

Déjeuner, buffet, cocktail dînatoire, dîner... vous ne proposerez pas à vos participants la même prestation dans une même journée. Choisissez la formule qui s'adaptera le mieux aux objectifs de votre événement et au nombre de vos participants. Pour toutes ces formules, la qualité des mets et le service doivent être irréprochables, partie intégrante de l'art de recevoir.

- Un déjeuner d'affaires ponctue une journée de travail et doit être un moment de détente pour vos invités. Un buffet, chaud ou froid, est la formule idéale car ils pourront composer leur propre menu. Proposez-leur des plats légers afin d'éviter les somnolences en début d'après-midi. Nous vous conseillons également de ne pas établir de plan de table. Ils pourront ainsi choisir les personnes avec lesquelles ils désirent déjeuner. Mis à l'aise, ils pourront également prendre congé plus facilement s'ils souhaitent se détendre avant le début de la réunion suivante.
- Le soir, un cocktail dînatoire ou un dîner assis est recommandé. Moins formel, le cocktail dînatoire permettra à vos participants d'échanger plus facilement avec les autres convives. Pour un dîner assis, nous vous conseillons de préparer un plan de table afin qu'ils trouvent leur place facilement. Dans tous les cas, surprenez-les en donnant une véritable identité personnelle à votre soirée par des arts de la table raffinés, une décoration florale surprenante et bien sûr, une présentation des mets irréprochable.

Une expérience unique du business



RE:UNIR
RE:CREER
RE:LIER
RE:MOTIVER



ÉTAPE 2 – BIEN CHOISIR SON MENU

Cuisine française, du monde ou créative...tout est possible. Les conseils et le savoir-faire culinaire du traiteur vous aideront dans cette étape.

- Après lui avoir expliqué le thème et l'ambiance que vous souhaitez apporter à votre soirée, le traiteur vous proposera une sélection de menus. Pour faire votre choix, demandez-lui d'organiser une séance test durant laquelle vous pourrez goûter les plats, valider leur présentation... Si vos papilles sont en éveil, c'est que vous avez fait le bon choix !
- Le traiteur mettra à votre disposition une carte des vins. Des affinités existent entre les plats et les crus, il est donc opportun de proposer une sélection à vos participants. Choisissez-les avec attention et n'hésitez surtout pas à demander conseil, les amateurs apprécieront d'autant plus.
- Parce que la réussite d'un événement repose sur la satisfaction de tous sans exception, nous vous conseillons d'identifier en amont les besoins nutritionnels de chaque participant. Votre traiteur vous apportera une réponse adaptée que vos convives soient végétariens, végétaliens ou qu'ils doivent respecter des restrictions alimentaires liées à leur santé ou à leur religion. Le jour de l'événement, rappelez aux personnes bénéficiant d'un menu spécifique de se manifester auprès des équipes sur place.

ÉTAPE 3 – BIEN CHOISIR LES ARTS DE LA TABLE... ET LA DÉCORATION

Des arts de la table raffinés mettront en valeur les mets préparés avec soin par le traiteur. Véritable mise en scène, ils émerveilleront vos invités et marqueront les esprits.

- Centres de tables, vaisselle, mobilier, nappage, menus... votre traiteur vous suggérera toute une gamme de produits en adéquation avec le thème de votre événement.
- Pensez aux compositions florales. Qu'il s'agisse de créer une ambiance ou simplement d'agrémenter votre repas, une composition classique, originale ou encore tendance fera vivre votre espace. Demandez également à votre contact sur place qu'il vous mette en relation avec son fleuriste. Il vous fera de nombreuses propositions qui séduiront vos participants et exprimeront l'univers de votre entreprise.
- Pour le dîner, si vous souhaitez une ambiance intimiste avec un éclairage tamisé, installez quelques photophores sur les tables afin que vos convives puissent apprécier le travail de présentation de votre traiteur.

ÉTAPE 4 – LE SERVICE

Des mets délicats, un art de la table raffiné, une décoration florale recherchée... tout est parfait pour recevoir vos participants comme il se doit. Mais pour que votre repas soit une réussite jusqu'au bout, ne sous-estimez pas l'importance du service. Il doit être organisé et précis.

- La tradition d'excellence du service à la française doit être à l'image de sa réputation. On compte généralement un serveur pour deux tables de 8 à 10 participants. Diligents et discrets, ils doivent apporter réassortiments et plats sans qu'on ne les remarque. Ils sont encadrés par des maîtres d'hôtel qui organisent et contrôlent le travail de chacun.
- Choisissez les tenues du personnel. De très classiques à décontractées ou en accord avec le thème de votre événement, l'apparence est importante. Dans tous les cas, les tenues doivent être soignées.

ÉTAPE 5 – LES PETITS DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

- Soyez présent pour accueillir vos invités dès leur arrivée ; de même pour le Président de votre société ou toutes personnes importantes qui la représentent. Les convives apprécieront d'autant plus l'attention que vous leur portez.
- Les plans de table doivent être mis en évidence afin que vos participants comprennent qu'ils doivent chercher leur place avant de s'installer. Vous pouvez d'ailleurs nommer chaque table en fonction du thème de la soirée, faites travailler votre imagination !
- À mesure de l'arrivée de vos invités, proposez-leur un apéritif. Champagne, vin blanc, cocktail de fruits avec ou sans alcool... Tout est possible. Deux à trois amuse-bouches par personne suffisent afin que vos convives fassent honneur à votre repas. Une fois que tout le monde est réuni, le bal des serveurs peut commencer !
- Le vestiaire doit être gratuit.

Une expérience unique du business



RE:UNIR
RE:CREER
RE:LIER
RE:MOTIVER

