

FAQ - Service de Traiteur

1. Quels types d'événements couvrez-vous ?

Nous offrons des services de traiteur pour une large gamme d'événements, incluant, mais sans s'y limiter :

- Mariages
- Anniversaires
- Réceptions d'entreprise
- Séminaires et conférences
- Baptêmes, communions, et autres célébrations religieuses
- Fêtes privées et cocktails
- Dîners de gala

2. Proposez-vous des menus personnalisés ?

Oui, nous proposons des menus sur mesure en fonction des goûts, des préférences alimentaires, et des exigences spécifiques de nos clients. Nos chefs travaillent en étroite collaboration avec vous pour créer un menu qui reflète vos désirs et le thème de votre événement.

3. Offrez-vous des options pour les régimes alimentaires particuliers ?

Absolument ! Nous avons des options pour les régimes végétariens, végétaliens, sans gluten, halal, casher, ainsi que pour d'autres besoins spécifiques. Veuillez nous informer à l'avance de toute restriction alimentaire pour que nous puissions ajuster le menu en conséquence.

4. Quelle est la gamme de prix de vos services ?

Nos tarifs dépendent du type d'événement, du nombre de convives, du menu choisi, et des services additionnels demandés (comme la location de matériel, le service à table, etc.). Pour obtenir un devis personnalisé, veuillez nous contacter avec les détails de votre événement.

5. Quelle est la quantité minimale et maximale de convives que vous pouvez servir ?

Nous pouvons servir des événements de toutes tailles. Cependant, pour garantir une qualité optimale, nous avons un minimum de 20 convives. Pour les grands événements, nous pouvons prendre en charge jusqu'à 500 personnes, voire plus selon les besoins.

6. Offrez-vous des dégustations avant l'événement ?

Oui, nous offrons des séances de dégustation pour les clients qui ont déjà réservé un événement avec nous ou qui sont sur le point de le faire. Cela vous permet de goûter les plats proposés et de faire des ajustements si nécessaire.

7. Combien de temps à l'avance dois-je réserver votre service ?

Nous vous recommandons de réserver le plus tôt possible pour garantir notre disponibilité, surtout pour les grandes réceptions et les mariages. En général, une réservation de 3 à 6 mois à l'avance est idéale, mais nous pouvons parfois accommoder des demandes de dernière minute selon notre planning.

8. Proposez-vous des services supplémentaires comme la location de vaisselle, de mobilier, ou de décoration ?

Oui, en plus de la restauration, nous proposons une gamme complète de services complémentaires incluant :

- Location de vaisselle, couverts, verres
- Location de tables, chaises, nappes
- Services de décoration (fleurs, centres de table, éclairage)
- Service de bar avec barman
- Coordination d'événements avec maître d'hôtel

9. Vos tarifs incluent-ils le service ?

Nos tarifs de base incluent la préparation et la livraison des repas. Le service (serveurs, barman, etc.) est généralement facturé séparément. Nous vous fournirons un devis détaillé qui inclura tous les coûts liés au personnel si vous en avez besoin.

10. Comment se déroule le paiement ?

Nous demandons un acompte de 30% pour confirmer la réservation. Le solde est à régler 7 jours avant l'événement. Nous acceptons les paiements par virement bancaire, carte de crédit, et espèces.

11. Quelle est votre politique d'annulation ?

En cas d'annulation, les conditions suivantes s'appliquent :

- Plus de 30 jours avant l'événement : remboursement complet de l'acompte.
- Entre 15 et 30 jours avant l'événement : remboursement de 50% de l'acompte.
- Moins de 15 jours avant l'événement : aucun remboursement de l'acompte.

12. Fournissez-vous des services de livraison seuls ?

Oui, si vous ne souhaitez pas de service sur place, nous proposons un service de livraison de repas. Les plats sont livrés prêts à être servis, avec des instructions de réchauffage si nécessaire.

13. Travaillez-vous avec des producteurs locaux ?

Nous privilégions autant que possible les produits locaux et de saison pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos plats. Nous collaborons avec des agriculteurs et producteurs locaux pour soutenir l'économie locale et minimiser notre empreinte écologique.

14. Proposez-vous des options de restauration éco-responsable ?

Oui, nous avons des menus spécialement conçus pour minimiser l'impact environnemental, incluant des ingrédients biologiques, des produits locaux, et des options végétariennes et végétaliennes. De plus, nous proposons des services de vaisselle réutilisable et de gestion des déchets pour un événement plus respectueux de l'environnement.

15. Puis-je apporter mes propres boissons ?

Oui, vous êtes libre de fournir vos propres boissons. Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous fournir un service de bar complet, incluant la fourniture des boissons, la verrerie, et le personnel de service.

16. Offrez-vous des services de dernière minute ?

Nous faisons de notre mieux pour répondre aux demandes de dernière minute, mais cela dépendra de notre disponibilité et de la nature de l'événement. Contactez-nous dès que possible pour vérifier si nous pouvons répondre à votre demande.

17. Pouvez-vous organiser des repas à thème ?

Oui, nous sommes spécialisés dans la création de menus et d'ambiances thématiques. Que ce soit pour un événement sur un thème particulier (cuisine italienne, soirée années 20, tropical, etc.), nous adaptons nos plats, la présentation, et même le service pour correspondre au thème choisi.

18. Quelle est la durée du service pendant un événement ?

La durée du service dépend de la nature de l'événement et du menu choisi. En général, nous prévoyons entre 2 à 4 heures pour le service, mais cela peut être ajusté selon vos besoins spécifiques.

19. Que se passe-t-il si l'événement dépasse l'heure prévue ?

Si votre événement se prolonge au-delà du temps prévu, nous pouvons continuer à vous servir moyennant des frais supplémentaires pour le personnel. Ces coûts seront détaillés dans votre devis initial.

20. Proposez-vous des services de chef à domicile ?

Oui, nous offrons des services de chef à domicile pour des dîners privés, des événements intimes, ou des cours de cuisine personnalisés. Notre chef se déplacera chez vous avec tous les ingrédients nécessaires pour préparer un repas directement dans votre cuisine.

21. Puis-je goûter à une variété de cuisines internationales ?

Nous proposons une large gamme de cuisines internationales, y compris, mais non limitées à : cuisine française, italienne, asiatique, mexicaine, méditerranéenne, et fusion. Si vous avez un style culinaire spécifique en tête, nous pouvons créer un menu autour de ce thème.

22. Comment gérez-vous les allergies alimentaires ?

Nous prenons les allergies alimentaires très au sérieux. Si vous ou vos invités avez des allergies, veuillez nous en informer à l'avance. Nous veillerons à éviter toute contamination croisée et à préparer des plats sécurisés pour tous.

23. Quelles sont les options pour les desserts ?

Nous proposons une grande variété de desserts, allant des pâtisseries classiques aux créations modernes. Nos options incluent des gâteaux, tartes, macarons, desserts sans gluten, ainsi que des bars à dessert interactifs et des stations de chocolat chaud.

24. Proposez-vous des buffets et des repas servis à table ?

Oui, nous proposons les deux options. Les buffets offrent plus de flexibilité et permettent aux invités de choisir ce qu'ils souhaitent, tandis que le service à table apporte une touche plus formelle et raffinée à votre événement.

25. Pouvez-vous gérer les événements en extérieur ?

Oui, nous sommes équipés pour organiser des événements en extérieur, qu'il s'agisse d'un barbecue, d'un pique-nique chic ou d'une réception sous chapiteau. Nous prenons en compte tous les aspects logistiques tels que l'électricité, les abris, et la gestion des intempéries.

26. Fournissez-vous des bars à cocktails et des boissons alcoolisées ?

Oui, nous offrons des bars à cocktails personnalisés avec des barmans professionnels. Vous pouvez choisir parmi une large sélection de cocktails classiques, signature, et mocktails, ainsi qu'une variété de vins, bières, et spiritueux.

27. Quels types de présentation proposez-vous pour les plats ?

Nous accordons une grande importance à la présentation des plats. Selon le type d'événement, nous proposons des présentations élégantes sur des plateaux, des stations interactives, des plats individuels, ou des buffets artistiquement décorés.

28. Pouvez-vous organiser des repas d'affaires avec un service rapide ?

Oui, nous comprenons que les repas d'affaires nécessitent souvent un service efficace et ponctuel. Nous offrons des options de menus spécialement conçues pour les réunions d'affaires, avec un service rapide pour s'assurer que les activités se déroulent sans interruption.

29. Comment se passe la coordination avec d'autres prestataires (DJ, photographe, etc.) ?

Nous travaillons en étroite collaboration avec les autres prestataires de votre événement pour assurer une coordination fluide. Nous pouvons également vous recommander des partenaires de confiance avec lesquels nous avons l'habitude de collaborer.

30. Proposez-vous des options de catering pour les petites réunions ou repas de famille ?

Oui, nos services de traiteur sont également disponibles pour des événements plus intimes tels que des repas de famille, des réunions d'amis, ou des petites fêtes à domicile. Nous adaptons nos menus et notre service à la taille de votre groupe.

31. Offrez-vous des réductions pour les réservations en avance ou pour les événements récurrents ?

Nous offrons des réductions pour les réservations anticipées, ainsi que pour les clients réguliers ou les événements récurrents. Contactez-nous pour discuter des options de réduction ou de programmes de fidélité.

32. Puis-je apporter mes propres plats ou travailler avec un autre traiteur en plus de vous ?

Nous préférons gérer l'intégralité de la restauration pour garantir la qualité et la cohérence des services. Cependant, nous sommes ouverts à des collaborations spécifiques si vous avez une demande particulière. Veuillez discuter de cela avec nous à l'avance.

33. Quelle est la distance maximale pour laquelle vous proposez vos services ?

Nous desservons principalement Château-Gontier, mais nous sommes également ouverts à des événements plus éloignés, moyennant des frais de déplacement supplémentaires. Contactez-nous pour discuter de votre emplacement spécifique.

34. Avez-vous une assurance responsabilité civile ?

Oui, nous disposons d'une assurance responsabilité civile pour couvrir tout incident qui pourrait survenir lors de la prestation de nos services. Cela vous garantit une tranquillité d'esprit pour votre événement.

35. Est-ce que je peux visiter vos installations ou rencontrer l'équipe avant de réserver ?

Nous serions ravis de vous accueillir pour une visite de nos installations et de vous présenter notre équipe. Vous pouvez également organiser une rencontre avec notre chef ou notre coordinateur d'événements pour discuter de vos besoins en détail.

36. Est-il possible de modifier le menu après avoir passé la commande ?

Oui, vous pouvez modifier le menu après avoir passé votre commande, sous réserve de disponibilité des ingrédients et de l'avancement de la préparation. Nous vous recommandons de finaliser les modifications au moins deux semaines avant l'événement.

37. Offrez-vous des services de table (nappes, couverts, etc.) de luxe ?

Oui, nous proposons des options de service de table haut de gamme, incluant des nappes en lin, des couverts en argent, des verres en cristal, et des assiettes en porcelaine fine. Ces options peuvent être personnalisées en fonction du thème et du style de votre événement.

38. Proposez-vous des animations culinaires sur place ?

Oui, nous proposons des animations culinaires en direct, comme des stations de cuisine où les chefs préparent des plats sous les yeux des invités. Cela peut inclure des stations de sushi, des grillades, des pâtes fraîches, ou encore des crêpes flambées.

39. Est-ce que vous gérez également les enfants pendant l'événement ?

Oui, nous pouvons organiser des menus spécifiques pour les enfants et même proposer des services de garde d'enfants ou d'animation pour les occuper pendant l'événement. Nous pouvons également préparer des collations adaptées et des activités ludiques.

40. Quels types de boissons non alcoolisées proposez-vous ?

Nous offrons une large gamme de boissons non alcoolisées, y compris des jus de fruits frais, des limonades maison, des cocktails sans alcool (mocktails), des thés glacés, des eaux infusées, et des sodas artisanaux.

41. Que se passe-t-il en cas de mauvais temps pour un événement extérieur ?

Pour les événements en extérieur, nous prévoyons toujours un plan de secours en cas de mauvais temps, qui peut inclure la location de tentes, l'installation en intérieur si possible, ou le report de l'événement. Nous discuterons de ces options avec vous lors de la planification.

42. Pouvez-vous fournir un service de nettoyage après l'événement ?

Oui, nous proposons un service de nettoyage complet après l'événement, incluant le ramassage des déchets, le démontage des installations, et le nettoyage de la cuisine ou du lieu de réception. Ce service est généralement inclus dans nos forfaits complets.

43. Quels types de plats proposez-vous pour les petits-déjeuners d'entreprise ?

Nous proposons une variété d'options pour les petits-déjeuners d'entreprise, y compris des buffets continentaux, des petits-déjeuners à l'américaine, des stations de smoothies, des viennoiseries fraîches, des fruits de saison, et des boissons chaudes.

44. Offrez-vous des services pour les événements à plusieurs jours (séminaires, retraites) ?

Oui, nous proposons des services de restauration pour des événements sur plusieurs jours, comme des séminaires, des retraites, ou des mariages sur plusieurs jours. Nous pouvons organiser des repas pour chaque jour, incluant petits-déjeuners, déjeuners, dîners, et pauses-café.

45. Avez-vous des options de plats à emporter ou de livraison quotidienne pour les entreprises ?

Oui, nous offrons des services de plats à emporter et de livraison quotidienne pour les entreprises, avec des options de menus adaptés aux réunions, aux déjeuners d'affaires, ou aux repas des employés. Nous proposons également des abonnements pour des livraisons régulières.

46. Est-il possible de faire appel à vous pour des événements internationaux ?

Nous sommes ouverts à fournir des services pour des événements à l'international, sous réserve de logistique et de disponibilité. Cela peut inclure des frais de déplacement et des arrangements spéciaux. Contactez-nous pour discuter de votre projet en détail.

47. Comment choisissez-vous vos fournisseurs ?

Nous sélectionnons nos fournisseurs avec soin, en privilégiant ceux qui offrent des produits de haute qualité, durables, et, si possible, locaux. Nous collaborons avec des producteurs en qui nous avons confiance pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos ingrédients.

48. Pouvez-vous organiser des repas en libre-service pour des grands événements ?

Oui, nous pouvons organiser des buffets en libre-service pour des événements de grande envergure. Ces buffets peuvent inclure une large gamme de plats pour satisfaire tous les goûts, avec des stations dédiées pour différents types de cuisine.

49. Proposez-vous des services de sommelier ?

Oui, nous offrons des services de sommelier pour aider à choisir les vins et boissons qui accompagneront le mieux votre menu. Nos sommeliers peuvent également être présents lors de l'événement pour expliquer les accords mets-vins aux invités.

50. Est-il possible d'organiser un brunch ou un déjeuner d'après-mariage ?

Oui, nous proposons des services de brunch ou de déjeuner d'après-mariage, permettant à vous et vos invités de continuer les festivités le lendemain. Ces repas peuvent être servis sous forme de buffet ou à table, selon vos préférences.

51. Comment assurez-vous la sécurité alimentaire lors des événements ?

Nous suivons des normes strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nos cuisines sont régulièrement inspectées, et tout notre personnel est formé aux bonnes pratiques de manipulation des aliments pour garantir la sécurité de tous les invités.

52. Pouvez-vous organiser des événements dans des lieux non conventionnels (plage, forêt, etc.) ?

Oui, nous avons l'expérience de l'organisation d'événements dans des lieux non conventionnels comme des plages, des forêts, ou des montagnes. Nous prenons en charge toute la logistique nécessaire, y compris le transport des équipements et la gestion des déchets.

53. Est-ce que vous proposez des animations spéciales pour les desserts (bar à bonbons, fontaine de chocolat, etc.) ?

Oui, nous offrons des animations spéciales pour les desserts, comme des bars à bonbons, des fontaines de chocolat, des crêpes flambées en direct, des stations de glace artisanale, ou des gâteaux personnalisés. Ces options ajoutent une touche ludique à votre événement.

54. Offrez-vous des services pour des événements très exclusifs ou de luxe ?

Oui, nous avons une expertise particulière dans l'organisation d'événements de luxe et très exclusifs. Nous offrons un service sur mesure, des ingrédients de qualité supérieure, et des détails raffinés pour garantir une expérience gastronomique exceptionnelle.

55. Comment gérez-vous les imprévus (pannes de matériel, absence de personnel, etc.) ?

Nous avons toujours des plans de secours pour gérer les imprévus. Cela inclut des équipements de rechange, des membres du personnel supplémentaires en réserve, et des partenariats avec d'autres prestataires pour pallier à toute éventualité.

56. Puis-je demander à voir des témoignages ou des exemples de vos précédents événements ?

Oui, nous serions ravis de partager avec vous des témoignages de clients satisfaits, ainsi que des photos et vidéos de nos précédents événements pour vous donner une idée de notre travail.

57. Proposez-vous des formations ou des ateliers culinaires pour les entreprises ou les particuliers ?

Oui, nous organisons des ateliers culinaires et des formations pour les entreprises (team building) ou pour les particuliers. Ces sessions peuvent être centrées sur des techniques spécifiques, des cuisines du monde, ou des recettes innovantes.

58. Est-ce que vous fournissez des emballages écologiques pour les restes ou les plats à emporter ?

Oui, nous nous engageons à minimiser notre impact environnemental et proposons des emballages écologiques, tels que des boîtes compostables ou recyclables, pour les restes ou les plats à emporter.

59. Pouvez-vous organiser des événements de dernière minute en cas d'annulation d'un autre prestataire ?

Nous faisons de notre mieux pour répondre aux urgences et organiser des événements de dernière minute si un autre prestataire a annulé. Veuillez nous contacter immédiatement pour voir comment nous pouvons vous aider.

60. Offrez-vous des services pour des événements caritatifs ou communautaires ?

Oui, nous sommes fiers de soutenir des causes caritatives et communautaires. Nous pouvons offrir des services à des tarifs réduits ou même sous forme de donation, selon l'événement et la cause.

61. Où livrez-vous ?

Nous livrons à Château-Gontier et dans les régions autour dans un rayon de 50 kms.