

# L'ART DE RECEVOIR

*Inclus dans toutes prestations avec service.*

Merci de vous assurer que votre lieu de réception nous permet d'intervenir dans les meilleures conditions possibles : présence d'une pièce pour installer notre office, ainsi que le mobilier nécessaire (tables buffet, tables d'office, tables repas, chaises, etc.). Votre chef de projet vous accompagnera afin de s'assurer que rien ne manque.



## ART D'ECOUTER

Des prémices de l'organisation à la concrétisation de votre événement le jour J, un chef de projet et interlocuteur unique expérimenté, vous accompagne tout au long de la création de votre réception.



## ART DES BUFFETS

Buffets housés en lycra ou nappage intissé, vaisselle cocktail, serviettes en papier recyclé Bon Bétend, rehausses, ardoises et plateaux en bois, décoration thématisée.



## ART DE LA TABLE

Nappage en tissu blanc et serviettes assorties, large choix de vaisselle en porcelaine, verrerie adaptée à vos boissons et couverts. Centre de table inclus pour les professionnels.



## EQUIPE DE SALLE

Attaché à la qualité et à la discrétion de son service nous vous proposons lors de votre réception :

1 maître d'hôtel responsable qui sera votre interlocuteur le jour J

1 serveur pour 25 convives pour les repas assis / 1 pour 50 pour les cocktails

Tenue : chemise blanche, pantalon noir et tablier noir Bon Bétend.



## EQUIPE DE CUISINE

Lorsque la réception le nécessite nos chefs se déplacent sur site avec le matériel d'office nécessaire. Leur nombre dépend du type de prestation et du nombre de convives.

Tenue : pantalon noir et veste de cuisine Bon Bétend.



## LE TEMPS DU SERVICE

Cocktail Apéritif et Pause café	00 h 30 à 01 h 00
Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire	01 h 00 à 02 h 30
Buffet assis et Repas d'affaires	01 h 00 à 02 h 30
Repas Gala	02 h 30 à 04 h 00
Mariage (cocktail + diner)	06 h 00 à 07 h 00