

GUIDE:

NOURRITURE ET BOISSON

1. Définir le style de service :

- Choisissez le style de service en fonction du type d'événement (buffet, service à table, stations culinaires, cocktail, etc.).

2. Thème et expérience culinaire :

- Alignez le thème culinaire avec le thème global de l'événement pour une expérience cohérente.
- Intégrez des expériences culinaires interactives, comme des dégustations, des ateliers, ou des démonstrations.

3. Aires de restauration/bar :

- Choisissez stratégiquement les aires de restauration/bar pour faciliter l'accès des participants à la nourriture et aux boissons.
- Assurez-vous qu'il y ait assez d'aires de restauration/bar pour le nombre de participants à votre événement.
- Assurez-vous que le personnel de service est suffisant pour gérer efficacement la distribution de la nourriture et des boissons.

4. Horaires et logistique:

- Planifiez les repas en tenant compte des horaires de l'événement. Prévoyez des pauses café, des déjeuners, etc.
- Assurez-vous que le service de bar est coordonné avec le service de nourriture, en particulier lors d'événements où des boissons alcoolisées sont proposées.



GUIDE:

NOURRITURE ET BOISSON

5. Connaître le public cible et ses restrictions alimentaires :

- Comprenez les préférences alimentaires, les allergies et les restrictions alimentaires potentielles de votre public cible. N'oubliez pas de demander les restrictions alimentaires d'avance pour pouvoir adapter votre menu.
- Assurez-vous d'inclure des options végétariennes et végétaliennes pour répondre aux divers besoins alimentaires.
- Proposez une variété d'options de boissons, y compris des boissons non alcoolisées, des jus, de l'eau, ainsi que des options alcoolisées.
- Prenez en compte les considérations culturelles et régionales lors du choix du menu.

6. Quantités adéquates :

- Calculez les quantités de nourriture et de boissons en fonction du nombre prévu de participants pour éviter les pénuries ou les excédents.

7. Écoresponsabilité :

- Prévoyez un plan de gestion des déchets, en favorisant si possible les options écologiques.
- Essayer de travailler avec des produits d'ici et de saison
- Privilégiez des fournisseurs locaux

8. Permis

- Si votre traiteur ou la salle ne le fournit par déjà, assurez-vous d'obtenir un permis de réunion auprès de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) pour le service d'alcool. Prévoyez 14 jours pour l'obtention de celui-ci.

