



UN TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Pour réaliser votre événement, nous vous conseillons d'être épaulé par des professionnels aguerris dans ce domaine, car cette réalisation implique de coordonner des corps de métiers différents mais complémentaires à la réussite de votre « event »...

Ô Saveur traiteur événementiel deviendra l'acteur unique et incontournable, selon la nature de votre projet, nous vous proposerons :

Chefs de projet de 10 à 1000 invités...

Il est votre premier contact avec notre traiteur... à votre écoute lors du premier rendez-vous, il sera vous conseiller, définir vos attentes et vous orienter dans nos prestations « traiteur événementiel »...

De part ses expériences acquises, il sera à même de vous indiquer rapidement et avec efficacité vos besoins et vous prémunir des contraintes de recherches des lieux, d'organisation, de prix, de logistique que vous rencontrerez.

« Lui confier un mandat unique pour votre événement, c'est un gain de temps colossal pour vous consacrer sur d'autres points importants. »

Nous vous garantissons l'excellence des prestataires recrutés et le seul interlocuteur entre vous et eux.

« Notre chef de projet sera l'architecte de votre événement... Vous resterez le seul décisionnaire. »

Coordinateurs d'événement de 200 à 1000 invités...

Il est votre interlocuteur unique le jour « J » briefé en amont par son chef de projet, il est présent tout au long de l'événement, pour s'assurer de la logistique, de la coordination des prestataires, du bon déroulement des interventions prévues par vos soins pour un contrôle du timing imposé.

« Il vous assure, sur la fin de votre événement, une fermeture la plus rationnelle possible afin de vous éviter des suppléments de frais de personnel. »

Maîtres d'hôtel de 10 à 200 invités...

Ils sont les chefs d'orchestres de nos équipes de restauration. Ils sont toujours proches de vous sur événement, l'œil affûté sur le service, ils sont le trait d'union entre vos désirs en salle et le chef de cuisine. Ils sont discrets, réactifs sur les imprévus et formés à absorber votre stress.

« Il est le gestionnaire du temps de service, d'une consommation équitable des boissons, de la répartition de la nourriture. Il contrôle la perte et casse du matériel... »



Nos serveurs qualifiés de 5 à 30 invités...

Ils sont recrutés rigoureusement par notre direction. Ils correspondent à notre clientèle et sont à l'écoute des consignes de leurs maîtres d'hôtel.

« Leur savoir-faire dans l'art de dresser la table, les protocoles de service et leur implication sur événement, sont acquis et totale »

Nos chefs de cuisine de 20 à 1000 invités...

Ils sont les compositeurs de votre thème culinaire, de vos envies gustatives et de la saveur dans votre assiette. Ils contrôlent la quantité de nourriture nécessaire et suffisante pour la durée de votre événement ainsi que les règles et normes HACCP de notre métier.

Ils organiseront leurs cuisines traiteur et dirigeront les cuisiniers pour assurer le service en buffet ou à table aux heures fixées.

« Ils sont les garants d'une cuisine goûteuse, servie chaude, et d'une présentation spectaculaire et irréprochable afin de sustenter vos invités. »

Nos cuisiniers de 5 à 30 invités...

Ils sont recrutés rigoureusement par notre chef de cuisine. Ils correspondent à notre cuisine et aux attentes de notre clientèle, ils sont à l'écoute des consignes de leurs chefs de cuisine sur événement.

« Leur savoir-faire dans l'art de dresser des buffets ou des assiettes, la vitesse d'exécution et leur implication sur événement, ils s'évertuent à être précis et irréprochables »

Nos officiers de 50 à 1000 invités ...

Personnel de l'ombre, on ne les voit que très rarement sur événement. Ils sont les « petites mains » de la cuisine ou de la salle dans les « backstages ». Acteurs des règles d'hygiène pour nos serveurs ou cuisiniers, ils trient, rangent le matériel sale et assurent la propreté des offices montés sur événements.

« Ils sont essentiels aux gains de temps à l'arrière afin d'assurer une présence soutenue de nos serveurs en salle, pour un service continu auprès de vos convives. »