



UN TRAITER 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 :

Chef de projet de 10 à 1000 invités...

Il est votre premier contact avec notre traiteur... à votre écoute lors du premier rendez-vous, il saura 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 des recherches de lieux, de prix, d'organisation et 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 Ô Saveur sera le seul interlocuteur et filtre positif entre vous et eux.

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

Coordinateur 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 surtout présent au début de votre événement ainsi que tout au long, pour s'assurer de la logistique, de la coordination des prestataires, du bon déroulement des interventions prévues par vos soins, le 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. »

Maître 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 notre service de restauration effectué auprès de vos convives, ils sont le lien 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... »

Traiteur Événementiel

119116911 F66U6W6U1161

Nos serveurs qualifiés de 5 à 30 invités...

Ils sont recrutés rigoureusement et en direct 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 total. »

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 HACCP de notre métier.

Ils organiseront leur cuisine 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 volumineuse, spectaculaire et irréprochable afin de sustenter vos invités. »

Nos cuisiniers de 5 à 30 invités...

Ils sont recrutés rigoureusement et en direct par notre chef de cuisine. Ils correspondent à notre cuisine et notre clientèle et 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, sont précis et irréprochable »

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 ou actrices des règles d'hygiène pour nos serveurs ou cuisiniers, ils trient, rangent le matériel propre et sale en assurant tout du long la propreté des offices montés sur événements.

« Ils sont essentiels en Back Office afin d'assurer une présence soutenue de nos serveurs en salle et soutiennent les cuisiniers pour un service continu auprès de vos convives. »