Réussir sa réception dans la Marne : les clés pour choisir le traiteur idéal

Préparation technique et logistique

• Définissez le ratio nombre d'invités/température de service pour choisir le format adapté (buffet froid, repas assis ou cocktail dînatoire).

• Évaluez les besoins techniques du lieu : cuisine équipée ou installation d'une cuisine éphémère avec branchements électriques spécifiques (triphasé).

Vérifications légales et sécurité

• Contrôlez la validité de l'agrément sanitaire européen du traiteur via le site officiel Alim'confiance.

• Exigez la preuve d'une assurance Responsabilité Civile Professionnelle (RC Pro) spécifique à l'activité de traiteur.

• Clarifiez les modalités de gestion des restes alimentaires, le traiteur pouvant refuser de les laisser pour des raisons de sécurité sanitaire.

Négociation et suivi budgétaire

• Demandez une décomposition précise du devis : coût par personne, frais de personnel, déplacements et location de matériel.

• Incluez une clause de 'droit de bouchon' si vous fournissez vos propres vins pour couvrir le service.

• Prévoyez une marge de 5 à 10% sur le budget global pour les imprévus et définissez le coût des heures supplémentaires.

• Exigez une séance de dégustation avant la signature du contrat pour valider la qualité des prestations.

Gestion des invités

• Établissez une liste exhaustive des régimes alimentaires et allergies (végétariens, sans gluten, etc.).

• Transmettez cette liste par écrit au traiteur au moins un mois avant la date de la réception.