

Réussir votre réception à Annecy : les clés pour choisir votre traiteur

Sécurisez votre contrat et vos garanties

- Vérifiez systématiquement les références du traiteur : attestation de formation HACCP et validité de son assurance responsabilité civile professionnelle.
- Exigez un devis détaillé incluant les coûts cachés : frais de déplacement, heures supplémentaires du personnel après minuit et gestion des déchets.
- Incluez dans le contrat une clause de 'force majeure' détaillée ainsi que les conditions de remboursement en cas d'annulation ou d'imprévus climatiques.

Logistique et organisation sur place

- Clarifiez par écrit la répartition des rôles : fourniture du nappage, de la vaisselle, du mobilier, ainsi que la prise en charge du service, du débarrassage et du nettoyage final.
- Demandez une dégustation facturée (souvent déductible à la signature) pour valider la qualité des produits et le dressage des assiettes.
- Prévoyez un accès au lieu de réception pour le traiteur au moins 4 heures avant le début de l'événement pour la mise en place technique.

Gestion des invités et des quantités

- Recensez les restrictions alimentaires (allergies, régimes spécifiques) et informez le traiteur au minimum un mois avant l'événement.
- Confirmez le nombre exact d'invités au moins 15 jours avant la date pour ajuster la commande finale.
- Prévoyez une marge de sécurité de 10 à 15 % sur les quantités de boissons pour éviter toute rupture de stock.