

LA GLOUTONNERIE

TRAITEUR • RÉCEPTIONS • ÉVÉNEMENTS



CATALOGUE

PERSONNEL DE SERVICE

Mariages • Réceptions • Événements privés & professionnels

Un service soigné, adapté à votre événement

À PARTIR DE 34 € HT / HEURE / SERVEUR

Forfaits personnalisés • Sans durée minimale imposée

www.la-gloutonnerie.fr | 06 32 55 58 73

NOS FORMULES DE SERVICE

Des forfaits adaptés à chaque réception

TARIFS DE RÉFÉRENCE

Service classique	34 € HT / h / serveur
Après minuit	40 € HT / h / serveur

EXEMPLES DE FORFAITS

Durée	1 serveur	4 serveurs
3 heures	102 € HT	408 € HT
4 heures	136 € HT	544 € HT
6 heures	204 € HT	816 € HT
8 heures	272 € HT	1 088 € HT
9 heures	306 € HT	1 224 € HT

PRESTATIONS POSSIBLES

- Accueil et service du vin d'honneur
- Service à table et service des boissons
- Mise en place et réapprovisionnement des buffets
- Service et découpe des desserts
- Débarrassage et rangement de la vaisselle

Tarifs indicatifs, établis selon les horaires et besoins de l'événement.

Personnel de cuisine, déplacements et prestations complémentaires sur devis.

Durées et effectifs ajustables. Toute prestation fait l'objet d'un devis.

NAPPAGE & DRESSAGE DES TABLES

Une mise en place élégante et soignée pour vos réceptions.

Nappage des tables

Installation des nappes et mise en place du linge de table fourni ou loué pour votre événement.

Dressage des tables

Disposition des assiettes, couverts, verres, serviettes et accessoires selon le plan de table et le type de repas.

Préparation avant réception

Vérification de l'harmonie des tables et ajustements avant l'arrivée des convives.

Fin de réception (en option)

Débarrassage, retrait du linge et regroupement de la vaisselle selon les prestations convenues.

PRESTATION SUR DEVIS

Selon le nombre de tables, le nombre de convives, le matériel et le temps de mise en place.

À noter : la fourniture ou la location des nappes, serviettes, vaisselle et décorations n'est pas incluse, sauf mention contraire sur le devis.

Le nappage et le dressage peuvent être intégrés à votre forfait de personnel de service.

COMBIEN DE SERVEURS PRÉVOIR ?

Le personnel est dimensionné selon le type de réception, le nombre de convives et le niveau de service souhaité. Les indications ci-dessous sont des repères, adaptés à chaque événement.

Repères selon la prestation

Type de prestation	Convives par serveur
Mariage avec service à l'assiette	15 à 20
Repas assis traditionnel	20 à 25
Repas avec service au plat	15 à 20
Buffet froid en libre-service	30 à 40
Buffet chaud avec réapprovisionnement	25 à 30
Vin d'honneur avec service au plateau	20 à 30
Cocktail avec service des boissons	25 à 35

Exemples d'effectifs conseillés

Nombre de convives	Repas servi à table	Buffet en libre-service
50	2 à 3	2
80	4	2 à 3
100	5	3
120	6	3 à 4
150	7 à 8	4 à 5
200	10	6 à 7
250	12 à 13	7 à 9
300	15	9 à 10

À savoir : ces effectifs concernent le personnel de salle uniquement. Les cuisiniers, barmans dédiés et équipes de montage peuvent être prévus en complément selon les besoins.

Une organisation sur mesure

Service des boissons, accueil, service à l'assiette, réassort des buffets, découpe des desserts et débarrassage : chaque mission est définie avec vous. Le devis tient compte des horaires, des espaces à couvrir et du

déroulement de votre réception.

Tarif de référence : 34 € HT par heure et par serveur ; 40 € HT par heure après minuit. Forfaits personnalisés, sans durée minimale imposée.