

Cinq Sens Maître Traiteur - FAQ

Afin de répondre à la plupart des questions fréquentes de notre clientèle, vous trouverez ci-après une Foire Aux Questions relatives à l'organisation de votre événement.

Avant cela, nous nous permettons quelques brèves définitions relatives à nos prestations.

Apéritif : Assortiment varié (viande, poisson, végétarien) de pièces apéritives salées froides et de feuilletés servis au plateau entre les convives debout.

Cette prestation ne remplace pas un repas.

Cocktail dinatoire : Première partie composée d'un assortiment varié (viande, poisson, végétarien) de pièces apéritives salées froides et de feuilletés servis au plateau entre les convives installés debout à des tables hautes.

Seconde partie composée d'un assortiment varié (viande, poisson, végétarien) de pièces chaudes servies au plateau entre les convives installés à des tables hautes et/ou d'animation culinaire (live cooking) en buffet.

Troisième partie composée d'un assortiment de mignardises sucrées servies au plateau entre les convives.

Repas à table (assiettes individuelles) : Repas composé habituellement de trois plats (entrée froide, plat chaud et dessert) servi en assiettes individuelles aux convives assis à table. En fonction de vos envies et de votre budget, il est possible d'ajouter des plats (mise en bouche, 2^{ème} entrée, fromages, ...).

Repas en buffet : Repas composé d'éléments en buffet encadrés par le personnel Cinq Sens où les convives peuvent faire leurs sélections d'entrées puis de plats chauds et finalement de desserts.

A noter que, pour des raisons qualitatives, nous déconseillons les buffets chauds.

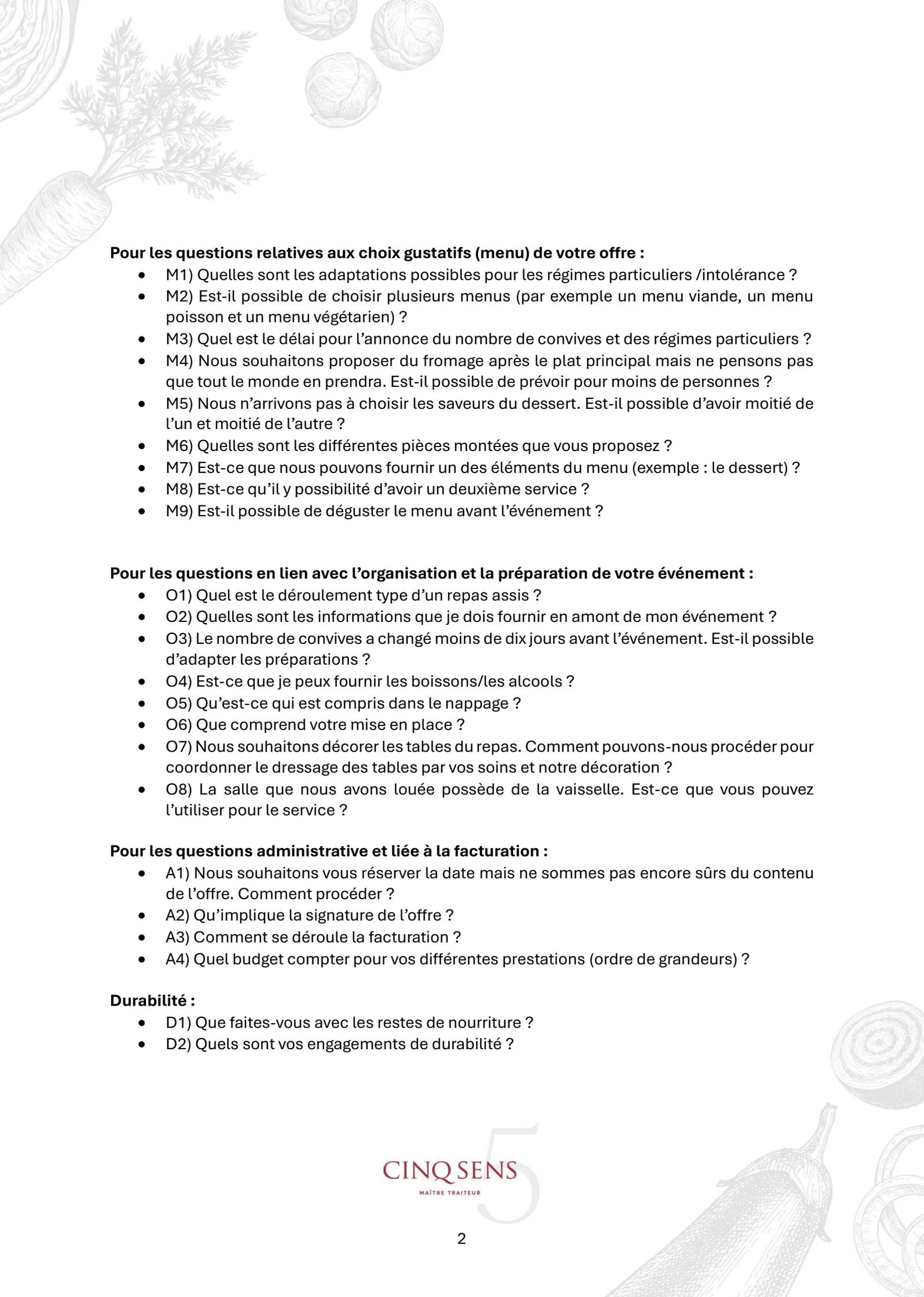
Prestation complète : Nous nous occupons de l'entier de la prestation : nourriture, boissons, vaisselle et nappage ainsi que du personnel (service et cuisine).

Livraison : Nous vous livrons sur le lieu de l'événement la nourriture prête à être servie/dégustée sans que notre personnel de service ne soit sur place. Au besoin nous pouvons fournir la vaisselle et/ou les boissons.

Nous précisons toutefois que pour des raisons de qualité à la dégustation, nous ne préconisons pas de livraison « en liaison chaude ».

Prise en charge : Vous prenez en charge en nos locaux à Fontaines la nourriture prête à être servie/dégustée. Au besoin nous pouvons fournir la vaisselle et/ou les boissons.

Nous précisons toutefois que pour des raisons de qualité à la dégustation, nous ne préconisons pas de prise en charge « en liaison chaude ».



Pour les questions relatives aux choix gustatifs (menu) de votre offre :

- M1) Quelles sont les adaptations possibles pour les régimes particuliers /intolérance ?
- M2) Est-il possible de choisir plusieurs menus (par exemple un menu viande, un menu poisson et un menu végétarien) ?
- M3) Quel est le délai pour l'annonce du nombre de convives et des régimes particuliers ?
- M4) Nous souhaitons proposer du fromage après le plat principal mais ne pensons pas que tout le monde en prendra. Est-il possible de prévoir pour moins de personnes ?
- M5) Nous n'arrivons pas à choisir les saveurs du dessert. Est-il possible d'avoir moitié de l'un et moitié de l'autre ?
- M6) Quelles sont les différentes pièces montées que vous proposez ?
- M7) Est-ce que nous pouvons fournir un des éléments du menu (exemple : le dessert) ?
- M8) Est-ce qu'il y a possibilité d'avoir un deuxième service ?
- M9) Est-il possible de déguster le menu avant l'événement ?

Pour les questions en lien avec l'organisation et la préparation de votre événement :

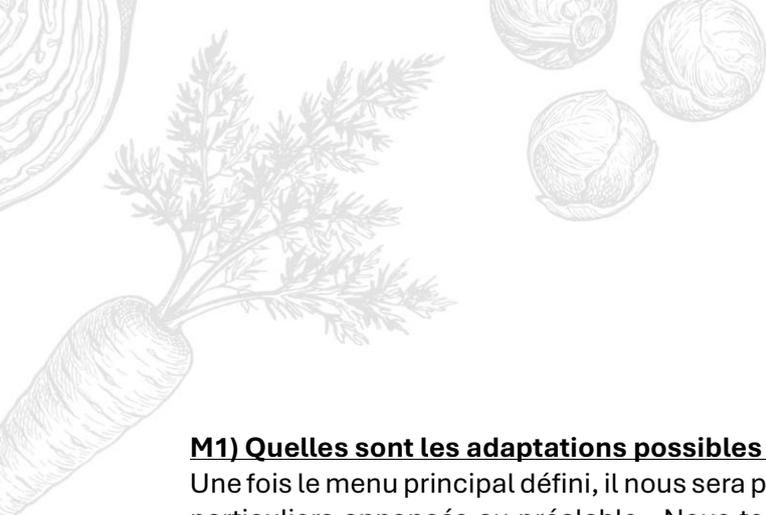
- O1) Quel est le déroulement type d'un repas assis ?
- O2) Quelles sont les informations que je dois fournir en amont de mon événement ?
- O3) Le nombre de convives a changé moins de dix jours avant l'événement. Est-il possible d'adapter les préparations ?
- O4) Est-ce que je peux fournir les boissons/les alcools ?
- O5) Qu'est-ce qui est compris dans le nappage ?
- O6) Que comprend votre mise en place ?
- O7) Nous souhaitons décorer les tables du repas. Comment pouvons-nous procéder pour coordonner le dressage des tables par vos soins et notre décoration ?
- O8) La salle que nous avons louée possède de la vaisselle. Est-ce que vous pouvez l'utiliser pour le service ?

Pour les questions administrative et liée à la facturation :

- A1) Nous souhaitons vous réserver la date mais ne sommes pas encore sûrs du contenu de l'offre. Comment procéder ?
- A2) Qu'implique la signature de l'offre ?
- A3) Comment se déroule la facturation ?
- A4) Quel budget compter pour vos différentes prestations (ordre de grandeurs) ?

Durabilité :

- D1) Que faites-vous avec les restes de nourriture ?
- D2) Quels sont vos engagements de durabilité ?



M1) Quelles sont les adaptations possibles pour les régimes particuliers/intolérance ?

Une fois le menu principal défini, il nous sera possible de décliner ce dernier pour tous les régimes particuliers annoncés au préalable. Nous tentons au maximum à garder les mêmes éléments que le plat tout en utilisant les ingrédients adéquats aux régimes particuliers. Le cas échéant, nous déclinerons des mets adaptés en nous inspirant du plat afin de garder une certaine uniformité dans les assiettes.

Les mets spécifiques confectionnés pour les régimes particuliers/intolérances sont confectionnés sans frais supplémentaires mais sont choisis par Cinq Sens.

M2) Est-il possible de choisir plusieurs menus (par exemple : un menu « viande », un menu « poisson » et un menu « végétarien ») ?

Pour des raisons de qualité de service, nous ne serons pas en mesure de vous proposer plus de deux alternatives (par plat). Ainsi nous pourrions proposer une alternative végétarienne ou végane afin que le repas convienne à tous les régimes spécifiques. En dessous de dix convives végétariens, le choix pour l'alternative végétarienne est restreint : nous préconisons de garder les légumes et féculent du menu principal et d'adapter la source de protéines (comme spécifié à la question précédente).

Au travers de ces déclinaisons, nous pourrions également tenir compte des allergies éventuelles.

M3) Quel est le délai pour l'annonce du nombre de convives et des régimes particuliers ?

Nous avons besoin de connaître le nombre total de personnes présentes à votre événement ainsi que les éventuels régimes particuliers 10 jours avant votre événement. Nous travaillons en très grande majorité avec des produits frais. Ainsi l'annonce préalable des nombres de convives nous permet de valider et assurer les délais de nos commandes afin de vous proposer la meilleure qualité de produits possible.

M4) Nous souhaitons proposer du fromage après le plat principal mais ne pensons pas que tout le monde en prendra. Est-il possible de prévoir pour moins de personnes ?

Il est difficile d'estimer précisément le nombre réel de personnes qui souhaiteront du fromage et nous souhaitons proposer la meilleure prestation possible. Ainsi, nous ne serons pas en mesure de prévoir moins de fromage de que le nombre de convives afin d'éviter un potentiel manque de marchandise dans le cas où plus de personnes en souhaitent le jour-j.

M5) Nous n'arrivons pas à choisir les saveurs du dessert. Est-il possible d'avoir moitié de l'un et moitié de l'autre ?

Pour des raisons identiques à celles mentionnées pour le fromage, nous ne serons pas en mesure de proposer un dessert « moitié-moitié » afin d'éviter le un potentiel manque de marchandise de l'une ou l'autre dessert lors de votre événement.

Si vous n'arrivez pas à vous décider, l'option du buffet de desserts sera une bonne alternative pour proposer de la diversité.



M6) Quelles sont les différentes pièces montées que vous proposez ?

Nos pâtisseries privilégient les goûts et les saveurs dans la réalisation des pièces montées. Ainsi, nous évitons un maximum de travailler avec de la pâte à sucre. Les pièces montées proposées dans notre carte peuvent être montées sur différents supports dépendant du type de gâteau et du nombre de convives (document que nous pouvons vous fournir).

Le glaçage extérieur sera également dans les mêmes tons que les saveurs choisies (il ne sera par exemple pas possible de proposer un glaçage blanc sur une saveur chocolatée).

M7) Est-ce que nous pouvons fournir un des éléments du menu (exemple : le dessert) ?

Dans certaines mesures, il vous est possible de fournir certains éléments du menu. Toutefois, afin que notre prestation respecte les normes et lois d'hygiène en vigueur, nous devons connaître les éléments fournis au préalable afin de vous préciser ce qui est réalisable. De plus, nous précisons que nous n'acceptons que les éléments fournis par des professionnels de la restauration.

M8) Est-ce qu'il y a possibilité d'avoir un deuxième service ?

Pour toutes nos propositions sur assiettes individuelles, nous travaillons de manière portionnée afin de garantir une qualité de service optimale. Ainsi toutes nos préparations sont calibrées de manière identique pour des portions adultes. De ce fait, nous ne prévoyons pas de deuxième service.

Si toutefois vous avez la crainte de ne pas avoir assez de nourriture, un buffet de fromages ou de desserts peut être une alternative adéquate.

M9) Est-il possible de déguster le menu avant l'événement ?

Nous organisons des dégustations en nos locaux à Fontaines (NE). La dégustation ne fait pas partie de notre prestation de base. Nous ne l'incluons pas d'office dans nos prix car tout le monde ne désire pas l'effectuer. Nous facturons uniquement le prix du menu fois le nombre de personnes (min : 2 personnes) et l'effectuons dans nos locaux à Fontaines (NE). Cette prestation peut avoir lieu les mardis midi, mercredis midi, jeudis midi, vendredis midi et samedis midi. Un seul menu (sauf régime particulier) est proposé pour l'ensemble de la table.

Les dégustations étant dépendantes de notre calendrier d'événements, nous ne proposons pas de dégustations en soirée et les disponibilités des samedis midi sont limitées.

O1) Quel est le déroulement type d'un repas assis ?

Vous trouverez ci-dessous un exemple type de déroulement avec les timings respectifs pour un repas 4-plats (entrée, plat principal, fromage, dessert).

Ces éléments pourront vous être utiles à l'élaboration de votre fil rouge. Toutefois nous sommes flexibles et pourrions allonger certaines périodes afin de nous adapter à votre programme.

00:00 – 00:15 : placement des convives et service des boissons

00:15 – 00:25 : service de l'entrée

00:25 – 00:45 : entrée

00:45 – 00:55 : débarrassage de l'entrée

00:55 – 01:10 : temps d'attente / animation(s)

01:10 – 01:25 : service du plat principal

01:25 – 01:55 : plat principal

01:55 – 02:05 : débarrassage du plat principal

02:05 – 02:20 : temps d'attente / animation(s)

02:20 – 02:30 : service du fromage

02:30 – 02:50 : fromage

02:50 – 03:00 : débarrassage du fromage

03:00 – 03:15 : temps d'attente / animation(s)

03:15 – 03:25 : service du dessert

03:25 – 03:40 : dessert et service du café

03:40 – 03:50 : débarrassage du dessert

O2) Quelles sont les informations que je dois fournir en amont de mon événement ?

En plus de l'annonce du nombre de convives et des éventuels régimes particuliers, nous aurons également besoin de connaître plusieurs informations le plus tôt possible afin que nous puissions nous préparer et que l'événement se passe dans les meilleures conditions possibles. Ainsi, nous aurons besoin de :

- Nombre de convives et régimes particuliers.
 - Ceci afin de pouvoir préparer et assurer nos commandes de marchandise.
- Informations concernant la salle si cette dernière n'est pas gérée par une équipe événementielle professionnelle.
 - Accessibilité et parking pour véhicule professionnel.
 - Horaire d'accessibilité au lieu afin de prévoir notre mise en place.
- Infrastructures de cuisine à disposition afin de prévoir le matériel adéquat
 - S'il n'y a pas de cuisine, merci de nous prévenir en amont afin que nous discutions ensemble des possibilités. Nous aurons besoin d'un espace fermé à plain-pied et très proche du lieu du repas, alimenté en électricité et en eau afin que nous puissions y installer une cuisine éphémère.
- Plan de table et dimensions de toutes les tables afin de prévoir le nappage et la vaisselle adéquate.
- La liste complète des boissons (si ces dernières sont fournies par vos soins, voir point O4 ci-après) afin de prévoir la vaisselle adéquate.



O3) Le nombre de convives a changé moins de dix jours avant l'événement. Est-il possible d'adapter les préparations ?

Nous avons besoin de connaître les nombres 10 jours avant votre événement afin d'avoir le temps de valider et acheminer nos commandes de marchandises. Une fois ces dernières validées et la marchandise en nos locaux, nous ne serons plus en mesure de réduire la quantité.

Si vous souhaitez ajouter des convives, nous vous remercions de prendre contact rapidement avec nous afin de voir si cela est possible en fonction des stocks en notre possession.

O4) Est-ce que je peux fournir les boissons/les alcools ?

Il vous est possible de fournir une très grande majorité des boissons. Pour des raisons de qualité de prestations, nous gardons l'exclusivité sur l'eau ainsi que sur les cafés.

Tout le reste des boissons peut être fourni par vos soins. Nous nous mettons volontiers à disposition pour tout renseignement concernant la commande, les quantités usuelles et les accords gustatifs. Il est important de les conditionner correctement pour la qualité de notre prestation.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon à condition que le conditionnement soit effectué convenablement et le verre vide repris par vos soins. A contrario, nous facturerons un forfait de conditionnement entre CHF 250.00 et CHF 500.00 (variant en fonction du volume à traiter).

O5) Qu'est-ce qui est compris dans le nappage ?

Le terme « nappage » dans nos offres comprend les nappes en tissu recouvrant les tables du repas assis ainsi que les serviettes en tissu pour chaque convive (petite serviette papier pour les apéritif et cocktail dinatoire). Afin de prévoir le nappage adéquat, nous aurons besoin de connaître le plan de table ainsi que les dimensions de toutes les tables.

Nous prévoyons habituellement du nappage blanc (nappes et serviettes).

O6) Que comprend votre mise en place ?

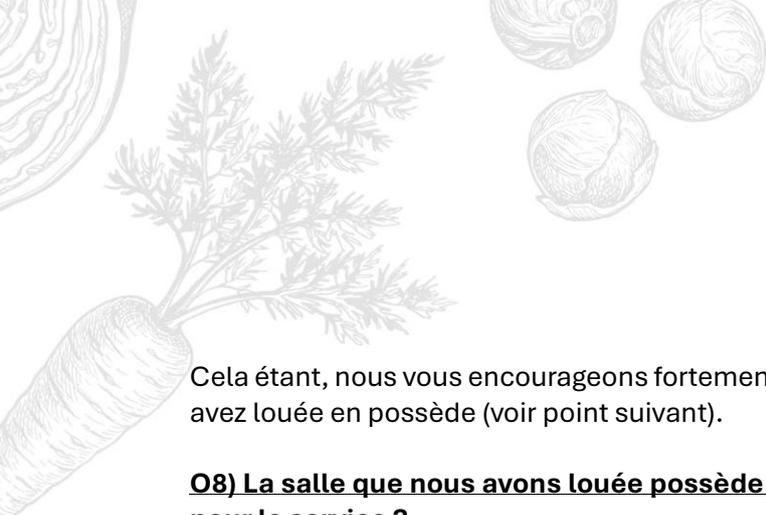
Nous nous occupons de napper et dresser toutes les tables nécessaires à votre repas selon le plan de table fourni au préalable.

Toutefois, nous ne nous occupons pas de la mise en place des tables (qui est de votre responsabilité) ni du nettoyage de des fonds de la salle.

O7) Nous souhaitons décorer les tables du repas. Comment pouvons-nous procéder pour coordonner le dressage des tables par vos soins et notre décoration ?

Nous effectuons généralement la mise en place quelques heures avant le début de votre événement. Si vous souhaitez pouvoir décorer les tables la veille ou le matin, nous vous mettons volontiers les nappes à disposition au préalable afin que vous puissiez les installer et décorer les tables. Ces éléments seront à prendre en charge en nos locaux à Fontaines quelques jours avant votre événement. Nous aurons besoin du plan de table au préalable.

Nous nous occuperons du dressage final à notre arrivée (quelques heures avant le début de votre événements).



Cela étant, nous vous encourageons fortement à utiliser notre vaisselle même si la salle que vous avez louée en possède (voir point suivant).

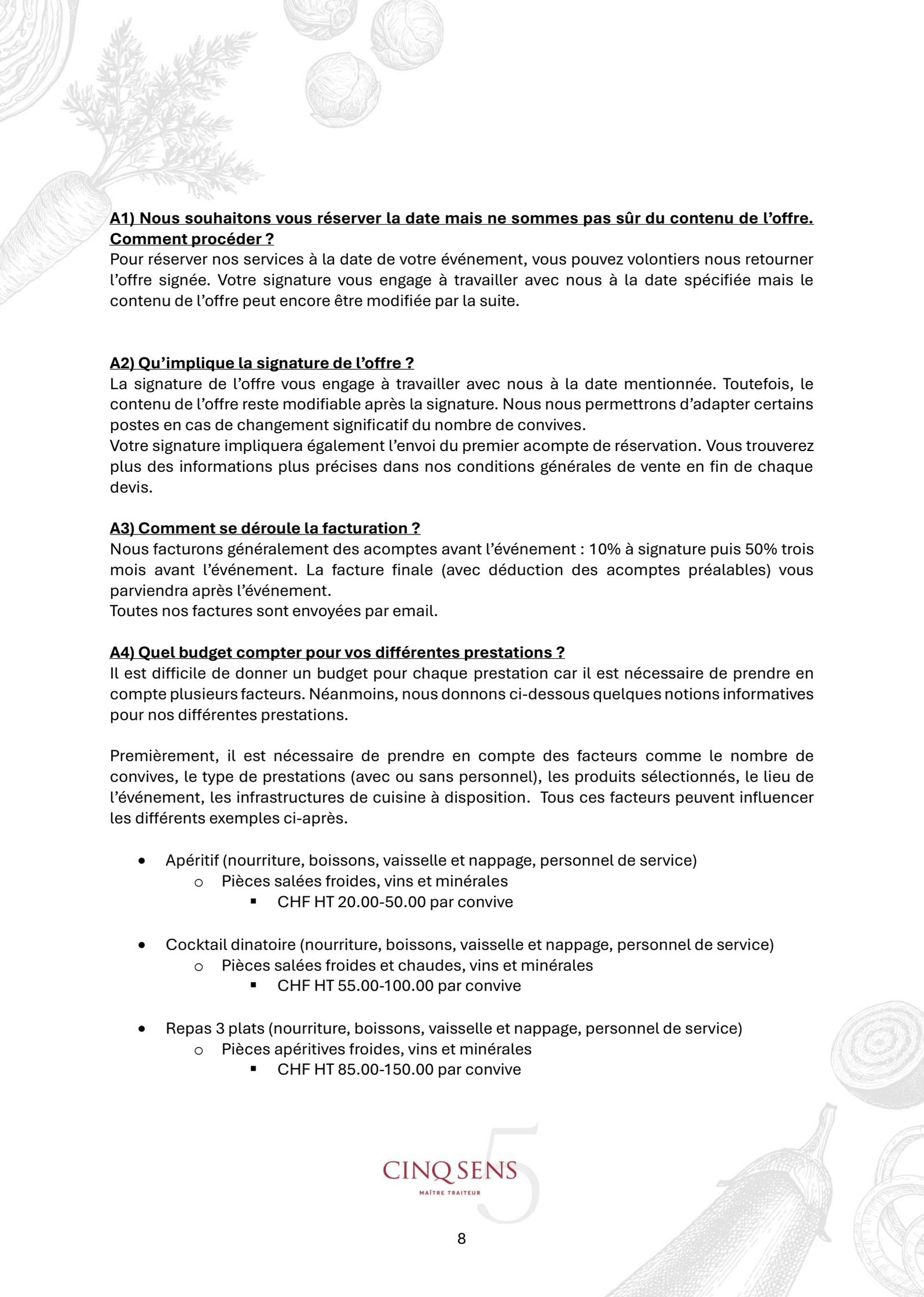
O8) La salle que nous avons louée possède de la vaisselle. Est-ce que vous pouvez l'utiliser pour le service ?

Nous avons pour habitude de travailler avec notre propre vaisselle afin de garantir la qualité de notre prestation. Ceci afin d'arriver sur site et de travailler avec du matériel dont nous connaissons la qualité et la propreté à l'avance.

Si vous souhaitez toutefois y renoncer et souhaitez utiliser la vaisselle de la salle, nous nous permettons de préciser que du personnel de plonge sera nécessaire afin d'assurer une prestation de qualité et de rendre la vaisselle propre après notre utilisation. Ce personnel est facturé CHF 50.00 de l'heure et n'est pas compris dans les offres initiales.

Nous aurons également besoin de connaître la qualité, le nombre et le type de vaisselle au préalable (photos).

De plus, en cas d'utilisation de la vaisselle présente dans votre salle, nous vous laisserons le soin d'organiser le dressage des tables (nappage mis à disposition en nos locaux, voir point précédent).



A1) Nous souhaitons vous réserver la date mais ne sommes pas sûr du contenu de l'offre.

Comment procéder ?

Pour réserver nos services à la date de votre événement, vous pouvez volontiers nous retourner l'offre signée. Votre signature vous engage à travailler avec nous à la date spécifiée mais le contenu de l'offre peut encore être modifiée par la suite.

A2) Qu'implique la signature de l'offre ?

La signature de l'offre vous engage à travailler avec nous à la date mentionnée. Toutefois, le contenu de l'offre reste modifiable après la signature. Nous nous permettrons d'adapter certains postes en cas de changement significatif du nombre de convives.

Votre signature impliquera également l'envoi du premier acompte de réservation. Vous trouverez plus des informations plus précises dans nos conditions générales de vente en fin de chaque devis.

A3) Comment se déroule la facturation ?

Nous facturons généralement des acomptes avant l'événement : 10% à signature puis 50% trois mois avant l'événement. La facture finale (avec déduction des acomptes préalables) vous parviendra après l'événement.

Toutes nos factures sont envoyées par email.

A4) Quel budget compter pour vos différentes prestations ?

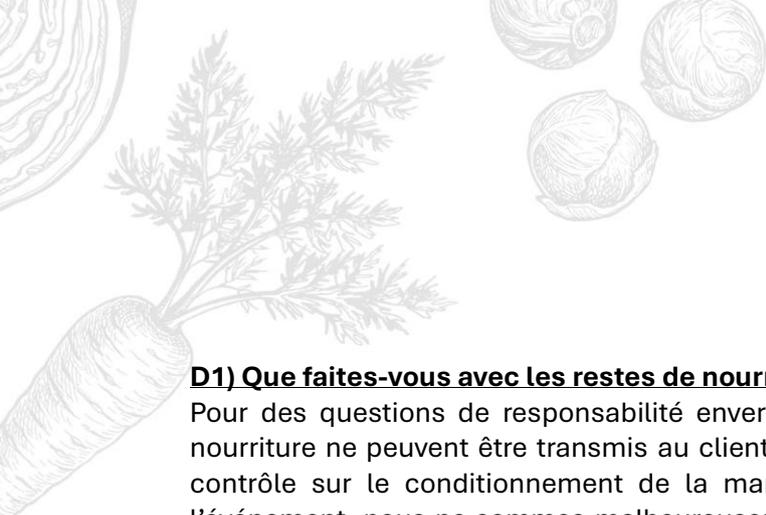
Il est difficile de donner un budget pour chaque prestation car il est nécessaire de prendre en compte plusieurs facteurs. Néanmoins, nous donnons ci-dessous quelques notions informatives pour nos différentes prestations.

Premièrement, il est nécessaire de prendre en compte des facteurs comme le nombre de convives, le type de prestations (avec ou sans personnel), les produits sélectionnés, le lieu de l'événement, les infrastructures de cuisine à disposition. Tous ces facteurs peuvent influencer les différents exemples ci-après.

- Apéritif (nourriture, boissons, vaisselle et nappage, personnel de service)
 - Pièces salées froides, vins et minérales
 - CHF HT 20.00-50.00 par convive

- Cocktail dinatoire (nourriture, boissons, vaisselle et nappage, personnel de service)
 - Pièces salées froides et chaudes, vins et minérales
 - CHF HT 55.00-100.00 par convive

- Repas 3 plats (nourriture, boissons, vaisselle et nappage, personnel de service)
 - Pièces apéritives froides, vins et minérales
 - CHF HT 85.00-150.00 par convive



D1) Que faites-vous avec les restes de nourriture ?

Pour des questions de responsabilité envers la loi sur l'hygiène alimentaire, les surplus de nourriture ne peuvent être transmis au client à l'issue de l'événement. En effet, n'ayant pas le contrôle sur le conditionnement de la marchandise (chaines du froid et/ou chaud) après l'événement, nous ne sommes malheureusement pas en mesure de transmettre le surplus de nourriture.

Cependant, nous évitons un maximum de jeter la marchandise et collaborons avec l'association <https://unjoursansfaim.ch> à qui nous cédon régulièrement nos surplus de marchandise correctement conditionnés.

D2) Quels sont vos engagements de durabilité ?

Nous nous engageons à favoriser les produits de saison, si possible d'origines locales et biologiques, d'utiliser des ressources qui s'inscrivent dans le processus d'une économie circulaire et de garantir la confection de produits « Fait maison ».

Ainsi nous avons rejoint le programme EcoCook et sommes certifiés depuis le 1^{er} janvier 2022. Cette certification nous a également permis d'intégrer le plus haut programme Swisstainable. Vous pouvez trouver plus de détails dans notre charte de durabilité sur notre site internet : <https://cinq-sens.ch/notre-societe/#societe-philosophie>