

# FOIRE AUX QUESTIONS

**“Quand dois-je vous donner tous les détails ?”**

→ Je vous appellerai cinq jours avant votre événement pour faire la mise au point

**“Je ne connais pas encore le nombre exact d’invités”**

→ Sur votre contrat de réservation, mettez un chiffre approximatif, le nombre exact sera à donner lors de la mise au point, cinq jours avant votre événement.

**“Est- ce que je peux avoir deux plats différents ?”**

→ Oui, à condition d’avoir minimum 40 parts par plat

**“Est-ce qu’il y a un horaire limite pour le service ?”**

→ Non, nous nous adaptons à l’heure que vous nous fixez lors de la mise au point

**“Combien de temps faut-il prévoir pour l’apéritif ?”**

→ Prévoyez deux heures en général, un peu plus si c’est un anniversaire surprise, un peu moins s’il y a beaucoup d’enfants ou de personnes âgées.

**“Est-ce vous faites des plats “spéciaux” pour les enfants?”**

→ Non, tous nos plats contiennent des aliments aimés par les enfants (riz, poulet, crevettes, saucisses...). Nous leur servons dans l’assiette uniquement ce qu’ils demandent.

**“Est-ce que votre viande est halal ?”**

→ Notre poulet est certifié Halal. Possibilité de demander pour les autres viandes.

**“De quoi avez-vous besoin ?”**

→ Nous sommes totalement autonomes et n'avons besoin de rien, juste un point d'eau accessible.

**“Est-ce que je peux louer la tonnelle pour mes invités ?”**

→ Non, les tonnelles sont réservées pour l’emplacement du cuisinier pour des raisons d’assurance

**“Acceptez-vous les chèques vacances/cadeaux/tickets restaurants ?”**

→ Non, vous pouvez régler par chèque ou espèces