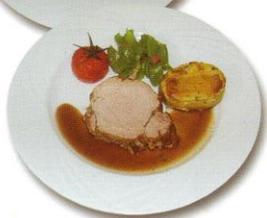
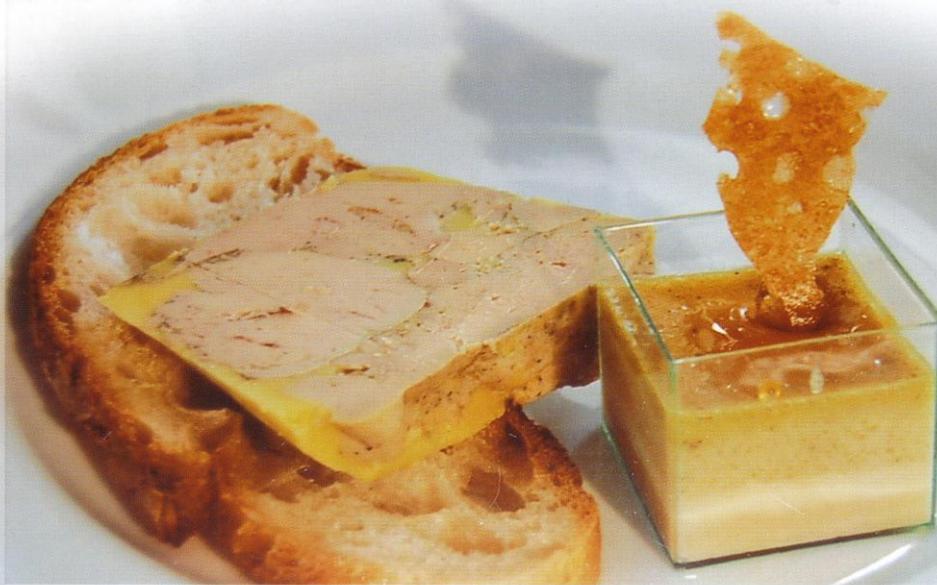


Le Plaisir des Mets



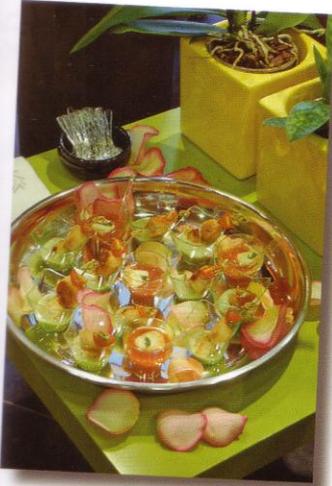
François Arnaud
Traiteur



Avenue de Peyrinie • 12000 RODEZ • Tél. 05.65.779.779 • Fax 05.65.42.77.70

Le Conseil du Pro...

François Arnaud, Le Plaisir des Mets



A mon sens, le traiteur doit pouvoir apporter des solutions à toutes vos interrogations. Il peut vous parler des différents intervenants lors de cette journée (musique, photographe, fleuriste...). Il peut aussi créer un menu en fonction de vos thèmes et de vos choix.

Pour ma part, j'aime que les futurs mariés arrivent avec des idées de thèmes, de couleurs de produits de base pouvant amener à la confection d'un plat en fonction du nombre de personnes et du lieu choisi.

Le traiteur intervient en premier après le choix de la date et du lieu de la cérémonie. Il est recommandé de prendre rapidement contact avec lui pour arrêter cette date et établir une première esquisse de menu et de vin d'honneur.

Plusieurs types de prestations peuvent s'en dégager :

- un vin d'honneur classique (feuilletés, petits salés) et un menu gastronomique avec des variantes et des miniatures (par exemple deux façons différentes de travailler le foie gras, terrine de foie gras mi-cuit et crème brûlée).
- un apéritif - vin d'honneur plus élaboré avec davantage de convives et un menu plus classique,



Le choix du traiteur doit se faire en fonction de tout ce qu'il peut vous apporter comme indications sur l'organisation de cette journée. Dans la mesure du possible, tout doit être programmé de façon à ne pas laisser trop de place aux imprévus :

- respecter les horaires au mieux,
- coordonner l'intervention de chaque corps de métier
- faire part précisément de ses souhaits.



En conclusion, d'une bonne organisation découle une belle prestation et le contentement de tous vos convives sans désagréments.

Bons préparatifs de mariage et beaucoup de bonheur à tous.

François ARNAUD