

# PROCÉDURES ET CONDITIONS



\*photo à titre indicatif

➤ Service alimentaire

## CHOIX DE MENUS ET NOMBRE DE CONVIVES :

Le choix des menus doit être communiqué à votre coordonnateur/coordonnatrice au plus tard trente (30) jours précédant la date de votre événement.

Le nombre de convives aux banquets doit être communiqué à votre coordonnateur/coordonnatrice au plus tard quinze (15) jours précédant la date de votre événement. Une fois ce nombre confirmé, les quantités de nourriture et boisson ne pourront plus être modifiées à la baisse. Par la suite, pour toutes les augmentations du nombre de convives, la politique suivante s'appliquera :

Augmentation du nombre confirmé:	Frais ajoutés au prix du menu
Entre 10% et 19,9%.....	2,50\$/ personne
Entre 20% et 29,9%.....	5\$/ personne
Entre 30% et 39,9%.....	7,50\$/ personne
Entre 40% et 49,9%.....	10\$/ personne
Entre 50% et +.....	15\$/ personne

Le nombre final de convives aux banquets (quantités de nourriture et boisson) doit être confirmé par écrit au CCEL au plus tard à midi, quatre-vingt-seize (96) heures (jours ouvrables) précédant le début de votre activité.

À défaut d'obtenir ces confirmations, le CCEL considérera le nombre de personnes indiqué à votre contrat comme minimum garanti.

## TEMPS ALLOUÉ POUR LE SERVICE D'UN REPAS

En cas de dépassement du temps alloué pour le service et le débarrassage du repas, des frais de main-d'œuvre de 30\$/heure par serveur s'appliqueront.

## AJOUT DE COUVERTS SANS PRÉAVIS

L'approbation du chef devra être requise pour tout ajout de couvert sur place. Un montant supplémentaire s'appliquera.

## PROCÉDURES RELIÉES AUX ALLERGIES ET AUX DEMANDES SPÉCIALES

Le client est responsable de vérifier auprès de ses convives toute forme d'allergie ou contre-indication alimentaires avant l'événement. Un délai de quinze (15) jours ouvrables avant l'événement est exigé pour la réception, ainsi que l'approbation écrite de toutes formes de demandes spéciales. Elles doivent être directement acheminées à l'attention de votre coordonnateur/coordonnatrice et vous devez, à votre arrivée, identifier vos convives auprès du maître d'hôtel. Pour tout ajout sur place, vous serez facturé pour le repas prévu originalement ainsi que pour le deuxième plat ajouté.

## BAR

Le CCEL se réserve le droit, par l'intermédiaire de ses maîtres d'hôtel, de procéder à la fermeture du ou des bars prévus lors d'activités des clients si l'achalandage n'est plus justifié.

Pour les groupes de moins de 20 personnes, nous recommandons l'utilisation du Zest Bar et de sa terrasse attenante située à proximité du lobby de l'hôtel. Si toutefois vos besoins requièrent un service de bar privé, un minimum de 350\$ de ventes par tranche de 4h sera exigé.

