



Afin de répondre à la question, Comment se passe une prestation avec la Sarah'zin ?

Au départ nous vous demanderons un maximum d'informations :

NOM Prénom, adresse personnel, numéro de téléphone, adresse mail, lieu de la prestation, nombre de personnes (adultes et enfants) conviées, si c'est un midi ou un soir, la date de la prestation, si nous pouvons cuire au gaz, si ça à lieu à l'intérieur ou à l'extérieur, si vous avez besoin de vaisselle, si vous avez un impératif horaire, puis l'heure à laquelle vous souhaitez faire déjeuner ou diner vos convives. (Voir fiche de renseignements)

Une semaine avant la date de votre évènement nous avons besoin d'avoir le nombre exact de convives afin de passer nos commandes de matières premières.

Le nombre peu augmenter mais ne pourra plus baisser à partir de ce moment-là.

Si vous avez moins d'invités que prévu nous vous laisserons les denrées alimentaires en compensation.

Il nous faut être à l'abris du temps en général, nous cuisons au gaz, nous sommes donc tributaires des flammes, s'il y a du vent nous ne pourrons donc pas cuire, dans l'idéal cuire en intérieur est un plus pour nous, si c'est **sur l'extérieur nous vous demanderons un barnum avec coté, ou un garage, ...**, si vous n'en disposez pas nous pourrons venir avec le notre moyennant 50€. (Service en plus non compris dans le prix des menus)

Le jour de la prestation, nous arrivons 1h avant le début du service. En général, le service ne dure pas plus de 2h, donc en tout et pour tout de notre arrivée à notre départ il doit y avoir 3h30 voir moins tout dépend du nombre de vos invités.

Nous vous demandons dans la mesure du possible de respecter les horaires que nous aurons définis ensemble auparavant., nous avons une tolérance pour le ¼ d'heure mais au-delà nous nous permettrons de venir vous voir afin de lancer le repas.

Nous avons notre propre matériel, tables, accessoire, micro-onde, bain marie, remorque frigo, biligs, La seule chose qu'on vous demandera c'est un point électrique afin de brancher notre matériel.

Nous commençons par cuire nos crêpes car très vite mangées et prisées par les enfants, nous commençons le service par eux d'ailleurs, afin qu'ils puissent retourner s'amuser et les parents aussi.

Le service se fait en mode buffet, nous demandons aux invités de choisir en fonction du menu prédéfini les ingrédients souhaités, si la recette est imposée nous pouvons changer les ingrédients si ceux la ne conviennent pas aux invités. Il faut qu'ils viennent avec les assiettes si fournies par le client.

Nous ne comptons pas le nombre de galettes ou crêpes mangées par vos invités nous amenons toujours un peu plus que prévu afin de ne pas manquer et de rendre les invités comme nos clients satisfaits. Pas de mise en place de ticket où seulement pour les associations afin de faciliter l'organisation.

Nous attendons que plus aucune personne ne vienne pour plier le buffet, si cela traîne de trop nous laissons à disposition les crêpes et les ingrédients pour les garnir sur un de vos buffets avec votre accord.

Dans la mesure du possible nous laissons l'emplacement propre, nous passons le balai si celui-ci est à disposition.

A la fin de la prestation nous vous remettrons la facture moins l'acompte déjà versé, le règlement vous sera demandé en chèque, ou espèce.

Notre pâte à galettes est à 100% au blé noir et sans lactose, une personne intolérante au gluten peut donc en consommer en version salée et sucrée, en ce qui concerne la pâte à crêpes, elle est faite à bas de farine de froment (gluten), œufs et au lait entier.

Nous restons à votre disposition pour toutes autres questions.

Au plaisir de travailler avec vous.

Très Cordialement.

Sandy MAISONNEUVE
Gérante de la SARAH'ZIN