



Les questions pour le traiteur



NOM DU TRAITEUR :

MONTANT DU DEVIS :

1. Est-il possible d'organiser une dégustation avant (s'il répond par la négative, c'est mauvais signe) ?

2. Sa prestation inclut-elle la gestion de la vaisselle, des nappes et tout ce qui est relatif à l'art de la table ?

3. Le service est-il bien inclus avec la prestation ?

4. S'occupe-t-il de la boisson ? Si oui, y a-t-il une option pour s'en passer si vous le souhaitez ?

5. Quand doit-on l'informer du nombre d'invités ? Peut-on modifier le nombre d'invités une fois le devis signé ?
Si oui, jusqu'à quand ?

6. Propose-t-il des menus enfants ?