

Les banquets, lunches, buffets et séminaires

1 : Définition

Les banquets, lunches, buffets et autres séminaires sont des prestations qui réunissent un certain nombre de personnes. Le menu, la forme, le nombre de participants et le tarif sont déterminés et négociés à l'avance entre le restaurateur et le client. Ce type de prestation peut aussi faire l'objet de ventes associées (location de salle, de matériel et autres).

L'ensemble de ce type de prestation est regroupé sous le terme "marché des clientèles complémentaires" car dans bien des cas, cette clientèle est complémentaire à l'activité principale d'un restaurateur.

2 : Manifestations pouvant faire l'objet d'une prestation de type banquet

2.1 : à caractère privé



2.2 : à caractère professionnel

Séminaire :	
Réunion :	
Congrès :	
Colloque :	
Symposium :	
Convention :	
Conférence :	

3 : Les principales formules

3.1 : Banquet

C'est un repas qui peut réunir de 15 à 1000 personnes et plus.

3.2 : Buffet cocktail

Un buffet est une grande table sur laquelle sont présentés des mets ou canapés et des boissons (cocktails bowls, vins et autres boissons apéritives).

3.3 : Buffet Lunch

Le buffet Lunch ressemble au buffet cocktail mais il offre en plus la possibilité de déjeuner ou de dîner.

3.4 : Buffet froid

Le buffet froid constitue un repas à part entière :

3.5 : Buffet dînatoire

Ce buffet est identique au buffet froid mis à part qu'il propose en plus des plats chauds.