

	GdC	<h1>La restauration</h1>	<p>Fiche adoption : CD 15/03/2008 entrée en vigueur : 01/04/2008 validité : permanente secteur : COM remplace : - nombre de pages : 1 annexe : 0</p>
---	-----	--------------------------	--

5 grammes de plumes, des tonnes d'émotion

1. OBJECTIF

Proposer une restauration et des boissons variées, chaude et froide.

2. MISE EN ŒUVRE / ÉCHEANCIER

Jour J Buvette opérationnelle : installer des tables et des chaises en nombre suffisant autour de la buvette

3. IMPACT FINANCIER

- Il peut être intéressant de mettre en place un système de réservation pour anticiper les coûts (et ainsi créer une trésorerie).
- Plusieurs possibilités : Paiement à la réservation, cartes prépayées, comptes ouverts par joueur ou délégation avec facturation dès la fin de la compétition.

4. CONSEILS PRATIQUES

- Il est recommandé d'appliquer des tarifs raisonnables, tant en nourriture qu'en boissons.
- Il est conseillé de vendre la bouteille d'eau au prix coûtant.
- Le matin, prévoir des petits-déjeuners (café, chocolat, pain, beurre, croissants).
- À midi, varier les plats : salades énergétiques froides ou chaudes, pizza, croque-monsieur, quiche, hot-dog, sandwichs (américain, jambon, fromage), pâtisseries, fruits, barres énergétiques, plateaux-repas. Varier les boissons : eau (bouteille 1,5 l), café maison, thé, jus de fruit.