

CONGRÈS ET RÉSERVATIONS – MODALITÉS RELATIVES AU SERVICE DE TRAITEUR

POUR COMMANDER:

Vous devez utiliser le formulaire de réservation en ligne afin que Congrès et réservations puisse traiter votre demande de réservation (www.reservations.uottawa.ca, icône Réservez maintenant à droite). Une fois que le formulaire de réservation en ligne est acheminé à Congrès et réservations, le coordonnateur de l'activité qui est chargé de votre dossier répondra à votre demande dans un délai d'environ deux jours ouvrables.

Nous nous efforçons d'honorer les commandes de dernière minute dans un délai de 24 heures, dans la mesure où la nourriture et la main-d'œuvre sont disponibles. Traiteur Infusion se réserve le droit de substituer d'autres produits semblables pour les commandes faites moins de 72 heures avant l'événement pour assurer la meilleure qualité possible.

ACCÈS À LA PIÈCE :

Prière de noter que le traiteur doit avoir accès à la salle au moins 45 minutes avant le début du service pour assurer la livraison et 45 minutes après la fin de l'activité pour la collecte de l'équipement, de façon à respecter l'horaire de la journée.

Il incombe au client de veiller à ce que la salle soit déverrouillée et accessible et que la table que doit utiliser le traiteur pour la nourriture ou le bar soit prête au moment de la livraison et de la collecte.

Traiteur Infusion sera prêt pour le service environ 15 minutes avant le début de l'activité.

COMMANDE MINIMALE ET PRIX :

Toutes les commandes sont assujetties à une quantité minimum indiquée dans le menu. Sauf mention contraire, tous les articles au menu sont pour une personne. Les prix peuvent changer à tout moment. Pour les commandes personnalisées, il faut compter un minimum de 80 \$ par livraison, avant taxes et frais de coordination (le cas échéant). Veuillez communiquer avec nos coordonnateurs d'événement pour connaître les exceptions.

ALLERGIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES :

Nous mettons tout en oeuvre pour répondre aux besoins alimentaires particuliers, mais il nous faut un avis préalable. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer.

Le traiteur ne peut garantir l'absence de contamination, mais il a mis sur pied un programme alimentaire unique de grande qualité pour les personnes qui souffrent d'allergie. Traiteur Infusion observe les meilleures pratiques pour prévenir la contamination et prend les mesures suivantes dans le souci des clients qui souffrent d'allergies alimentaires et qui ont des besoins nutritionnels particuliers :

- apprêter les mets sans allergènes dans une salle distincte verrouillée
- utiliser des ingrédients et de l'équipement distinct pour la préparation
- faire revoir les recettes et les ingrédients par nos diététistes
- former le personnel pour prévenir la contamination croisée à chaque étape

Les alertes aux allergies que vous aurez communiquées seront ajoutées à la commande au traiteur pour qu'il prenne un ensemble de précautions.

Veillez noter que notre cuisine ne peut offrir des repas casher ou pour les personnes souffrant de la maladie cœliaque; cependant, nous pouvons les commander pour vous auprès de notre fournisseur externe. Des frais additionnels seront facturés pour ces repas.

En cas de réaction allergique, communiquer avec les Services de protection de l'Université d'Ottawa au (613) 562-5411 pour obtenir de l'aide médicale.

RESTE :

Pour des raisons de santé et de sécurité, les restes de nourriture ne peuvent pas être emballés pour rapporter à la maison. Le traiteur ramassera toute la nourriture qui reste à la fin de l'événement.

FRAIS DE MAIN-D'ŒUVRE :

Les serveurs, barmen et chefs gagnent un taux horaire de 25 \$. Les frais de main-d'œuvre du personnel de service sont fixés à un minimum de quatre (4,5) heures et demi de travail par employé, dont une heure et demi d'installation (dans la cuisine), une heure de démontage (qui se termine dans la cuisine) et deux heures de service. Si l'activité se prolonge au-delà des deux heures de service prévues, des heures supplémentaires s'ajoutent à la facture finale.

Le service sera prêt environ 15 minutes avant l'heure prévue du début de l'activité.

PERSONNEL DE SERVICE	NOMBRE MINIMUM DE SERVEURS
TRAITEUR	
Réceptions avec service de canapés ou de vins et fromages	1 serveur pour 30 invités
Buffet de déjeuner, de dîner ou de souper	1 serveur pour 30 invités
Service de déjeuner, de dîner ou de souper	1 serveur pour 20 invités
Barbecue	2 serveurs minimum Plus de 120 invités - 1 serveur additionnel pour 60 invités
SERVICE DE BAR	
Service de vin à table	1 serveur pour 32 invités
Service de bar	1 barman + 1 préposé pour 60 invités

FRAIS DE MAIN D'ŒUVRE – JOURS FÉRIÉS :

Le personnel devant travailler un jour férié reconnu gagne le double de son taux habituel.

Consulter notre site Web pour connaître toutes les modalités relatives à la location de salle et aux autres fournisseurs :

www.reservations.uottawa.ca/fr/reglements-sur-les-evenements-et-les-reservations

LOCATION :

Traiteur Infusion engage des fournisseurs externes pour ces articles, entre autres : vaisselle en porcelaine, coutellerie, décorations de table, linge de table. Le coût d'articles manquants ou non remis au locateur après l'activité s'ajoute à la facture après l'activité.