

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

- ◆ Fêtes à caractère religieux (mariage, communions, baptêmes)
- ◆ Anniversaires

2.2 : à caractère professionnel

- ◆ **Séminaire** : c'est une réunion de travail pour un petit groupe de personnes (10 à 30). Le séminaire peut durer plusieurs jours. Ce type de prestation comprend les repas, les pauses, l'hébergement et parfois un buffet de clôture.
- ◆ **Réunion** : c'est un rassemblement de 30 à 200 personnes qui peut avoir lieu dans un but de formation interne d'une entreprise ou de démonstrations de produits. La durée maximale des réunions est de 3 jours durant lesquels il faut prévoir les pauses, les repas, l'hébergement et parfois même des buffets cocktails pour la clôture.
- ◆ **Congrès** : c'est une manifestation à but informatif qui peut regrouper jusqu'à 1000 personnes. Il faut prévoir les repas, les pauses peuvent être sous forme de bar permanent où chacun règle sa consommation.
- ◆ **Colloque** : réunion de travail animée par des experts sur un sujet précis. Les participants peuvent se séparer en plusieurs ateliers de travail. Un colloque peut durer 2 à 3 jours. Il faut prévoir l'hébergement, les repas, les pauses et un buffet de clôture.
- ◆ **Symposium** : cette manifestation regroupe un ensemble d'experts qui débattent entre eux sur un sujet précis, un public passif assiste aux débats.
- ◆ **Convention** : c'est la traduction anglaise du congrès
- ◆ **Conférence** : une personne traite d'un sujet précis face à un public passif, ce type de manifestation peut réclamer une pause.

3 : Les principales formules

3.1 : Banquet

C'est un repas qui peut réunir de 15 à 1000 personnes et plus. Lors d'un banquet les convives sont assis et consomment un menu déterminé à l'avance. Le type de service le plus employé dans les banquets est le service à l'anglaise et à l'assiette. L'organisation d'un banquet est particulière tant sur la mise en place et carcasse de la salle que pour l'organisation du travail en salle.

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). Le buffet cocktail est un buffet apéritif, on y trouvera des assortiments de canapés salés, chauds et froids, éventuellement du sucré. Les convives sont debout. Les clients peuvent se servir ou être servis, du personnel de salle peut aussi passer en salle avec des plateaux de canapés.

3.3 : Buffet Lunch

Le buffet Lunch ressemble au buffet cocktail mais il offre en plus la possibilité de déjeuner ou de dîner. Il propose donc la même base qu'un buffet cocktail mais elle se voit complétée par des plats froids et chauds qui peuvent se consommer debout (brochettes par exemple). Là aussi, les clients peuvent se servir ou être servis, du personnel de salle peut aussi passer en salle avec des plateaux de canapés.

3.4 : Buffet froid

Le buffet froid constitue un repas à part entière : on y propose un ensemble de plats froids tels que salades composées, charcuteries, viandes et poissons froids, des fromages et des desserts, des boissons alcoolisées ou non. Les clients peuvent se servir ou être servis. Ils peuvent être debout ou assis. Ce type de buffet peut aussi s'intégrer dans une restauration classique ne faisant pas l'objet d'un prestation de type banquet. Très souvent, du personnel de salle assure le service sur ce type de buffet, mais les clients peuvent aussi se servir eux-même.

3.5 : Buffet dînatoire

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