

### **Informations pratiques :**

- J'arrive une heure 30 avant le repas, le temps de m'installer.
- Je transporte le matériel dans un fourgon Master (hauteur 1.60m) qui doit être au plus près de la zone de fabrication. Si cela n'est pas possible, un coup de main sera demandé pour le transport des billigs et autres matériels.
- Je mobilise une personne durant 5 minutes pour le montage et le démontage de la tente 2.5mX2.5m (abri pluie et vent).
- Si le site dispose d'un abri à proximité de l'espace de restauration, l'installation de la tente n'est pas nécessaire.
- La cuisson au beurre dégage d'importantes fumées. Dans certaines salles, les détecteurs de fumée risquent de se déclencher ! L'utilisation de deux billigs et d'un réchaud à gaz plaide pour une installation à l'extérieur.
- Nous aurons besoin d'un point d'eau potable sur le site et d'une simple arrivée électrique à 30 mètres maximum (éclairage du site et glacière réfrigérée). Merci de m'alerter en cas d'impossibilité Il est possible de s'adapter

### **Moins de choix, moins d'attente, moins de gaspi !**

- Nous limitons volontairement le nombre de choix « à la carte » par prestation. Plus il y a d'ingrédients, plus il y a d'hésitation et d'attente ! Nous évitons également le gaspillage des produits frais non intégrés...
- **Vaisselle :** les grandes galettes garnies ne peuvent être servies dans des assiettes en carton ou en plastique jetables. La « vraie » vaisselle ou des assiettes rigides recyclables sont conseillées. Nous pouvons fournir les assiettes et couverts « dépareillés » pour 0.50€ par personne. Cela vous évite la corvée de vaisselle...

### **Allergènes, intolérances et régimes spéciaux :**

- les galettes de sarrazin ne contiennent pas de gluten mais des traces peuvent subsister.
- La cuisson se fait à l'huile et au beurre (le beurre peut être supprimé pour les régimes végétarien)
- La pâte à crêpe contient des œufs et du lait. Il est possible de proposer des galettes de sarrazin sucrées pour les régimes spéciaux (sans lait, gluten et œuf)