

Concept atypique événementiel

Lieu	Château Royal
Nom du concept	Banquet champêtre
Thème	Champêtre - L'extérieur à l'intérieur - Convivialité
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">▪ Casser la formule standard de la table ronde en banquet (8 à 10 personnes)▪ Miser sur la convivialité▪ Favoriser l'échange et le partage entre les participants▪ Créer un effet d'engouement collectif
Description du concept	<p>L'idée est d'adapter la formule « potluck » dans un contexte banquet corporatif et d'en changer l'aménagement standard (habituellement des tables rondes). Également, il y a aussi possibilité de créer un espace extérieur à l'intérieur.</p> <p>Pour renforcer l'aspect convivial, les participants sont invités à aller chercher les différents plats aux stations des différents mets et services et d'effectuer eux-mêmes le service à leur table. Pour les aider dans cette démarche, des instructions sont laissées aux tables afin de guider le participant dans la tâche à effectuer. Idéalement, chaque participant a un rôle à jouer tout au long du repas.</p> <p>Selon la clientèle et le contexte, le taux d'implication du participant varie. Le personnel de service du site reste cependant toujours en soutien afin de favoriser une bonne expérience pour tous.</p>

<p>Contenu logistique</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Montage de longues rangées rectangulaires de tables en bois semi-dressées (ustensiles, verrerie et accessoires de décoration) ▪ Installation d'un chapiteau dans la salle (ou possibilité de créer l'ambiance à l'aide de voilage avec jeux d'éclairage) ▪ Installation de stations de nourriture et boissons (tables en bois) (avec chef et personnel de service) avec assiettes de service pour les participants ▪ Installation de décoration rappelant l'extérieur (verdure, arbre, fleurs) avec ajout d'accessoires tel que du jute sur les tables ▪ Installation d'un espace lounge avec verdure ▪ Mode d'emploi (cartons d'information aux couleurs de l'événement) placé aux tables - chaque carton est assigné à un participant et décrit ses tâches ▪ Ajout d'écrans pour projection de visuels avec intégration de murs de palettes de bois
<p>Exemple de déroulement</p>	<p>L'exemple est basé sur une formule 4 services. Le repas peut être précédé par un cocktail de bienvenu à l'extérieur de la salle ou dans les espaces lounge.</p> <p>19 h</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arrivée et enregistrement des participants ▪ Accompagnement des participants aux tables par des hôtes / hôtesse ▪ Ouverture des bars ▪ DJ, band ou musique d'ambiance <p>19 h 30</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouverture des stations par le personnel de service ▪ Mot de bienvenue et explications de la soirée par le maître de cérémonie

Exemple de déroulement

19 h 35

- Début du repas - Premier service (entrée). Les participants (selon les tâches assignées) sont invités à se rendre aux stations pour la première entrée
- Service collectif par les participants aux tables

1 personne pour assiette (ou bol)

1 personne pour plat de la première entrée (pâtes)

Service d'eau aux tables par les serveurs

19 h 50

- Le personnel de service dessert la table

20 h 05

- Deuxième service (entrée)
- Les participants (selon les tâches assignées) sont invités à se rendre aux stations pour la deuxième entrée
- Service collectif par les participants aux tables

1 personne pour assiette (ou bol)

1 personne pour plat de la deuxième entrée (salade)

Service d'eau aux tables par les serveurs

20 h 20

- Le personnel de service dessert la table

20 h 35

- Troisième service (plat principal)
- Les participants (selon les tâches assignées) sont invités à se rendre aux stations pour le plat principal.
- Service collectif par les participants aux tables.

1 personne pour assiette

1 personne pour plat du mets principal

1 personne pour plat féculents

1 personne pour plat légumes

Service d'eau aux tables et service de la sauce par les serveurs

	<p>21 h 05</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le personnel de service dessert la table <p>21 h 20</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Quatrième service (dessert) ▪ Les participants (selon les tâches assignées) sont invités à se rendre aux stations pour le dessert avec la possibilité de retourner à leur place ou de s'installer dans l'espaces lounge.
<p>Budget approximatif <i>(basé sur 150 personnes)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Décoration: entre 8 000\$ et 9 000\$ ▪ Mobilier: entre 6 000\$ et 7 000\$ ▪ Audiovisuel: entre 4 000\$ et 5 000\$ ▪ Traiteur via Château Royal - selon sélection du client (seul fournisseur exclusif sur site) ▪ Autres frais à prévoir: création de contenu visuel, animation musicale, nourritures et boissons. D'autres frais peuvent être applicables selon la formule choisie par le client. <p style="text-align: right;">*Tarifs avant taxes</p>
<p>Fournisseurs impliqués</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PossibilitéN ▪ Festi-Fêtes ▪ Sync Productions ▪ Agence Emy

Contact

Terry Christopoulos, CPA, CA

Directeur des ventes et du développement des affaires

T: 514 333-1000 | C: 514 726-6063

terry.christopoulos@lechateauroyal.com

Justine Chan

Directrice adjointe des ventes

T: 514 333-1000

justine.chan@lechateauroyal.com

Château Royal

3500. boul. du Souvenir

Laval, QC H7V 1X2

LeChateauRoyal.com