

MENU POUR ENFANTS

En fait, il n'y a pas d'âge pour ce type de repas; c'est à vous (et aux parents des enfants) de nous dire ce qu'ils veulent manger, car c'est en fait **l'appétit** qui détermine tout! En effet, certaines adolescentes de 12 ans mangent comme des oiseaux alors que des garçons de 12 ans peuvent vouloir une portion d'adulte. Habituellement, en bas de 2 ans, ils grignotent dans l'assiette du parent et passé 12 ans ils mangent comme des adultes, mais à vous de valider si ça s'accorde avec vos invités. C'est donc dans la liste d'invités que vous inscrivez qui prend quoi et, le jour J, on en fait le service! **PRENDRE NOTE QUE CES MENUS SPÉCIAUX SONT OFFERTS POUR LES MINEURS SEULEMENT.**

Il y a en fait 2 possibilités. Par contre, comme ils nécessitent des méthodes de services assez différentes, pour assurer le meilleur service possible et pour éviter de la jalousie entre les enfants, il faut en choisir **une seule** des méthodes suivantes :

	1re entrée	2e entrée	Plat principal	Dessert
Repas croquette (ou pizza maison)	Demi-portion des adultes	Repas croquette (frites et croquettes)	Rien (pour aller jouer)	Demi-portion des adultes
Repas demi-portion	Demi-portion des adultes	Demi-portion des adultes	Demi-portion des adultes	Demi-portion des adultes

Il est également possible de modifier un des services si exemple vous choisissez une Terrine en entrée et qu'une salade ou des pâtes seraient appréciées.

Dans les deux formules, cela comprend un canapé avec cocktail sans alcool pendant l'apéro ainsi qu'un breuvage par enfant pendant le repas.

PARTICULARITÉS ALIMENTAIRES

De nos jours, ce point est un des plus important et regroupe une panoplie de possibilités (végétarien, végétalien, régime relié à une religion ou un problème de santé, « fine bouche » (ou difficile), intolérance alimentaire, allergie alimentaire, etc.). Connaissant ces particularités à l'avance, nous pouvons créer des repas adaptés pour ces personnes sans frais supplémentaires. Cette liste devra nous être transmise un mois avant, lors de la rencontre de création du plan de salle. Pour y arriver, il faut donc absolument demander aux gens de vous l'inscrire dans le carton réponse du faire-part (voir exemple ci-dessous).

Le jour J, si une allergie se déclare, avec votre autorisation accordée au préalable, nous pouvons leur faire rapidement un repas adapté, mais un frais sera ajouté à la facturation afin de couvrir le temps et la nourriture supplémentaire.

CHOIX DE MENUS

Au Fin Palais se fera un honneur de servir le menu de votre choix à vos invités (un seul choix pour tous). Si vous décidez d'offrir à vos invités le choix entre deux plats principaux, le nom et le choix de menu pour chacun des convives devront être transmis avec la liste d'invités et les particularités alimentaires (3 jadis avant l'événement).

Exemple de carton réponse comprenant toutes les questions à demander :

- 1- Duo de paupiette de volaille et coq au porc sauce porto
- 2- Bifteck de macreuse de bœuf sauce dijonnaise et estragon
- 3- Menu enfant (demi-portion du Menu 1)

	Menu 1	Menu 2	Menu 3
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Particularités alimentaires : _____

(allergie, intolérance, végétarisme, restriction alimentaire, maladie, diabète, etc.)

RAPPEL IMPORTANT EN TERMINANT

N'oubliez pas que qu'aucun breuvage ou alcool (même un cadeau) ne sera toléré dans et à l'extérieur du bâtiment, sauf si acheté Au Fin Palais bien sûr!