



## INFORMATIONS

### **Type de cuisine**

Nous élaborons des menus de saison pour promouvoir les produits frais et locaux.

(Un menu de saison est un plat en édition limitée qui est réalisé avec des ingrédients de saison pour créer des plats qui rappelleront les saveurs de la période de l'année.)

### **Nombre de personnes**

Pour des raisons économiques, le nombre de personnes minimum accepté pour une prestation cocktail est de 20 personnes. Pour toute autre demande de types : repas, commande spéciale entre autres, un minimum de 10 personnes est demandé.

### **Zone d'activité**

Notre cuisine centrale se situe à Macouria.

Nous intervenons dans l'ensemble du département, en fonction de la demande et des horaires des prestations.

### **Types de prestations**

L'activité principale traiteur LBCHIC est la création de buffet repas, cocktail, petit déjeuner et différents types d'évènements.

Autres : Commande de repas (lunch box, plateaux repas) groupé etc...

### **Pas de commande de box petits fours (ex: feuilletés saucisses, mini hot dog)**

Concernant nos buffets cocktails, nous prenons le défi et l'engagement de vous proposer un service complet et indépendant, afin de pouvoir gérer au mieux le déroulement de votre évènement.

Ce service comprend l'ensemble de la partie traiteur de A à Z

(Table pour buffet traiteur, vaisselle, serveur, et déco du buffet, et autres...)