

Réunions et congrès

Différentes formules pour luncher au boulot... quand il le faut

Les employés préféreront toujours la variété dans les menus

Hébert, Claudine

Il arrive fréquemment que les réunions de création, d'échange d'idées, les rencontres à huis clos ou les derniers détails à régler d'un dossier doivent se prolonger durant l'heure du dîner. Que doit-on alors servir aux employés, aux partenaires ou aux clients qui participent à la rencontre ?

"Surtout pas du *fast food*, lance **Stéphane Parent**, conseiller principal chez **Événement'ciel**. Du moins pas aux clients ou aux partenaires d'affaires. Les traiteurs offrent maintenant une variété de menus composés de sandwiches (pitas, roulés, etc...) et de salades. Même si on a recours à leurs services toute la semaine, ils ont assez d'idées pour que le groupe mange des plats différents tous les jours ", explique M. Parent.

Une spécialité

De l'avis de plusieurs, la tendance est aux menus thématiques. Cuisine marocaine, asiatique, espagnole, on n'a qu'à demander, et hop, les participants s'offrent un voyage autour du monde à l'heure du midi.

Le traiteur **Agnus Dei** a justement développé ce marché en pleine croissance en ouvrant sa filiale *Avec Plaisir*, qui se concentre sur la préparation de buffets froids du midi. Il y a un an, le traiteur devait préparer de cinq à six lunches par jour.

"Depuis la création d'*Avec Plaisir*, c'est plus de 60 lunches que l'on concocte chaque midi. D'autant plus que la préparation des repas du midi et ceux des événements sont deux marchés qui nécessitent une logistique très différente", indique **Pierre Carrier**, propriétaire d'Agnus Dei.

Et côté service ? Favorise-t-on la formule buffet ou le service personnalisé ? "Plutôt que de miser sur un gros buffet qui entraîne une file d'attente et provoque des longueurs, on propose de plus en plus à nos clients de recourir à des serveurs qui offrent des bouchées sur plateaux. Plus il y a de serveurs, plus le service se fait rapidement. Du coup, on sauve du temps et cela permet de continuer de travailler tout en mangeant. Cette formule est tellement efficace qu'on l'utilise pour nos propres rencontres", dit **Julie Tremblay**, directrice des projets spéciaux pour le groupe **Cossette communication-marketing**.

Par ailleurs, qu'il s'agisse d'un buffet, d'un service sur plateaux ou de boîtes à lunch, les plats doivent demeurer simples. "Les bouchées doivent être faciles à avaler. On ne veut surtout pas que les gens aient la bouche pleine. On a d'ailleurs retiré de nos menus tous les gros sushis", explique **Yves Lévesque**, propriétaire de **Dansereau Traiteur**.

Enfin, il se peut qu'un jour, la réunion à l'heure du lunch n'ait pas été prévue. Dans ce cas, on fait appel au traditionnel livreur : sushis, pizza, sous-marins ou poulet. On y va selon les goûts. Évidemment,

mieux vaut commander quelque chose de rafraîchissant et de léger pour ne pas trop alourdir les estomacs et endormir les esprits. Il faut que les participants demeurent alertes. Après tout, ils sont encore au boulot...