



Votre Traiteur au Château de Sorel

Le choix du traiteur est parfaitement libre, cependant, il est nécessaire que vous en ayant choisi un. Nous sommes à votre disposition pour vous aider et vous conseiller si vous en avez besoin.

Consignes de bonne organisation :

Votre traiteur devra se mettre en relation avec nous au plus tard 8 jours avant la réception. Il reçoit les directives d'organisation de la part des responsables de la réception, en accord avec les consignes du château.

Afin que la réception se déroule dans les meilleures conditions, assurez-vous que votre traiteur assure ces services minimums : à la fin de la réception, après le départ des invités, le traiteur doit débarrasser le matériel et le mobilier, ranger les tables et chaises dans leurs emplacements réservés et donner un coup de balai dans les salles ou salons. Il doit ranger la vaisselle et le matériel de location, remporter les bouteilles vides et les déchets de la réception ;

Pour lui faciliter ce travail, deux offices sont à sa disposition, il peut y entreposer tout son matériel et doit l'enlever dans les 48 heures. Ces offices doivent être laissés propres et rangés.

Locaux du traiteur

Le château de Sorel dispose d'un office traiteur dans le château et d'un autre dans l'Orangerie ; il ne s'agit pas d'une cuisine équipée mais d'un endroit disposant d'eau chaude, de tables, de prises de courant et d'espace pour préparer ou réchauffer les plats du traiteur. Selon le lieu où est servi le repas (en général en fonction de l'effectif) le traiteur utilise l'un ou l'autre de ces endroits.

L'utilisation de bouteilles de gaz est souhaitée pour le réchauffage des plats.

- **Dans le château**, le traiteur dispose d'un office pour traiteur d'une surface de 50 m² de plain-pied (accès par une rampe en pente descendante).

L'office est équipé de 4 prises de courant en 220 V ainsi que d'une prise de 16 A en 380 V (prise femelle Legrand HYPRA 3 P + N+ T IP 44 16 A/200/346 V 240/415V LEGRAND 522 24).

Il dispose d'un grand évier avec eau chaude et froide, d'une grande table.

Il existe sur place 4 plateaux de 1,50 x 0,80 m avec tréteaux, soit 6 m à la disposition du traiteur pour les besoins de la cuisine ou pour un buffet.

Cet office communique avec une entrée utilisable pour le service et un escalier qui mène au niveau des salles de réception (21 marches).

Il y a une salle vestiaire jouxtant l'office et un W-C avec lavabo à proximité.

- **Dans l'Orangerie**, le traiteur dispose de 60 m² communiquant de plain-pied avec la salle de réception en son milieu. Il est possible d'approcher deux camionnettes immédiatement derrière le bâtiment de l'Orangerie et de déposer du matériel en entrant par une grande porte double dans l'office-traiteur.

Dans cet office, il y a les mêmes commodités que dans l'office du château.

Deux toilettes se trouvent sous l'Apatam (préau).

Contact : M et Mme G. du Plessis de Grenédan

Château de Sorel 60490 ORVILLERS-SOREL

Tél. : 03 44 85 07 98 / Tél. : 06 88 89 32 87 - Email : plessis.sorel@gmail.com