

Restaurant Eater'National

Alexandre Dumas Hospitality School Illkirch Graffenstaden 2nd Year Higher National Diploma in Catering & Hospitality Industry

SUMMARY

I. OUI	R COMPANY	
1.	OUR PROJECT – ITS CREATION.	2
2.	THE SERVICE OFFERED	(
3.	THE TEAM: THE ORGANIZATION CHART	(
II. TH	E IDEA AND ITS ORGANIZATION	
1.	BIRTH OF IDEA	4
2.	CHOOSE AND ADAPT OUR OFFER TO THE DEMAND	į
3.	THE IMPACT OF THE MARKET SURVEY ON OUR DECISIONS	į
III. CC	DNSTITUTION OF OUR TEMPORARY RESTAURANT	
1.	OUR NAME & OUR LOGO	(
2.	COMPANY'S ORGANIZATION PER SERVICE	(
3.	FUNDING THE ACTIVITY	(
4.	PROGRESS OF A GENERAL ASSEMBLY	-
IV. RE	EPORT OF OUR ACTIVITIES	
1.	GENERAL MANAGEMENT	8
2.	KITCHEN	8
3.	SNACK	(
4.	RESTAURANT	(
5.	WINE SERVICE	10
6.	FINANCIAL	10
7.	HUMAN RESOURCES	11
8.	MARKETING & COMMUNICATION	11
9.	COMMERCIAL	11
V. CC	ONCLUSION	12
APPE	ENDICES	13-22



I. OUR COMPANY: THE TEMPORARY RESTAURANT

1. OUR PROJECT - ITS CREATION

We were a small **group of students** from Lycée Alexandre Dumas, which is a **Hospitality School** located in Strasbourg. All of us, were in our last year of studies, and we therefore decided to build up a project together. Everything was **team work**, and each decision was taken as a group. We were all **volunteer to work** on this project, and supported by a few professors also volunteering.

Being in the Hospitality Industry we came up with the **idea of opening a temporary restaurant**. We decided to take the opportunity of **the Egast Trade Show**. This trade show takes place in Strasbourg every two years, and it's a **major event** in the east of France for the Hospitality Industry.

This event gathers most of the **most famous professionals in our field** (such as : Anne-Sophie PIC, Régis MARCON, Guillaume GOMEZ, Marc HAEBERLIN, Gérald PASSEDAT, Jean-Georges KLEIN...).

It was really interesting for us to build this project in order to be in the **concrete professional world**, and to **meet well-known people** from the Hospitality Industry.

It was also a good opportunity to get noticed by the professionals, for this we had to attract them with an **innovative**, **original** and a **solid theme!**

We then decided to illustrate the Trade Show theme of the year: Countries Gastronomic Specialities. So we opted for a restaurant which declined the 5 continents in the world.

The name of our restaurant was: **Eater'National**. It was a wink to the international influences of our cooking. Below you can see the **logo** that we drew for our restaurant:



2. THE SERVICE OFFERED

We had **two different points of sale**: A **restaurant**, and a **snack**. Below we'll be detailing the two different offers and their specificities.

THE RESTAURANT EATER'NATIONAL	 People could seat and enjoy their meal at a table. 120 seats available per service. We had 3 types of menu: * 2 OR 3 dishes without wine. * 2 OR 3 dishes with a wine composition, called « Classe Affaire » (it was composed of cheaper wines than for the next menu) * 2 OR 3 dishes with a wine composition, called « 1^{ère} Classe » (with more expensive wines). The first menu was from 29 € (2 dishes without wine) to 56 € (3 dishes « 1^{ère} Classe »). We had 5 starters, 5 main courses, 5 desserts, one for each
	 continent in the world, with the main ingredients of those continents. We had French wines, but mostly wines from all over the world to surprise the customers with new products. 1^{rst} APPENDIX: copy of a part of our Menu
THE SNACK SALAD'BAR & WOK AWAY	 People would choose their snack and take it away, or eat it at high tables. We had different types of sandwich: Bagel, Baguette, Vegan and Swedish. We were mainly selling salad to « shake » once the customer had chosen his favourite dressing. And we also had a wok to cook in front of the guest. (+ some dessert such as: muffins, tiramisu) The prices was from 3€50 (for just a sandwich) to 10€ (MENU: wok, drink, dessert).



3. THE TEAM: THE ORGANISATION CHART

We divided our work between different services. As we were 23 to manage the project we all had different tasks.

II. THE IDEA AND ITS ORGANIZATION

1. BIRTH OF THE IDEA

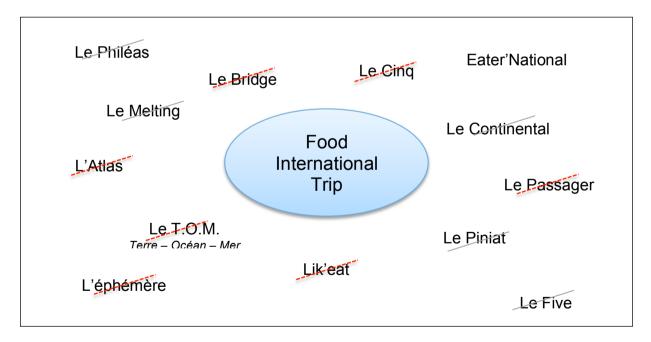
A group of **23 students** started to volunteer for this project in October 2013. We knew that in March 2014, the **Egast Trade Show** would take place in Strasbourg. Egast is the place to be for professionals. The entrance of a part of the show is free of charge and we were in this section next to a cook-show. So we created this **short life time restaurant** thanks to E.P.A.

Almost each week we had a meeting on Tuesday evening. For each meeting we prepared some **objectives**, for instance « Find the name », « Find the concept of the restaurant and the take-away stand ».

We started by choosing the main idea between the **world food** and something more traditional. We decided to work on world food, because, all of us are planning on travelling over the world and want to discover other countries, other gastronomic cultures and other cultures.

So we used the **brainstorming approach** to find the name of our restaurant, by naming things that remember the words « trip », « food » and « international ». This method consists in finding a conclusion to a problem by gathering a list of ideas.

For example: Find the name



We had to **choose a concept** and a **type of distribution**. We had 3 options :

- Create a traditional restaurant,
- Offer self-service (such as « Prêt à Manger »),
- Make a food court. (Which would have been innovative because it's a concept that you don't really find in France).

We then opted for a traditional restaurant, with fine food and innovative recipes, in order to offer people high standard quality.

Predict a number of guests	Thanks to numbers we obtained from other Trade Shows, we made forecast of the affluence we would expect. We were hoping to get 800 people at the restaurant, and 500 at the snack.
Estimate the different needs of our customers	Professionals: They needed to eat quickly because they did not have time to eat. They were also looking for healthy food and fresh products. Family and visitors: They had more time to seat and enjoy a proper meal, and were looking for new food associations.
Decide of the staff size	According to the space we had (120 seats) and the work in the kitchen we estimated our needs: 16 waiters, 5 sommeliers (wine waiters), 3 bartenders, 2 receptionists, 3 managers, 2 maîtres d'hôtel planned for one service with 120 guests.
Adapt our offer to the demand, and fix prices	We looked up to the usual prices that were practiced in Trade Shows to stick with them and be coherent.

Below you will find the different solutions and decisions made for each point :

2. CHOOSE AND ADAPT OUR OFFER TO THE DEMAND

We then knew that we would have a **concrete**, and **real demand**. A lot of people would be wanting to take a snatch during the day, especially after coming from the cook show, which was situated just next to our place. Moreover, we were the **only restaurant in the free Hall**!

Our offer had to be: **quick**, **healthy**, **fast**, **innovative** and able to serve a lot of people at the same time. We then opted for:

- A traditional restaurant giving a taste of the world and 5 continent specialties to respond to the demand of good quality lunch, with comfort and surprise!
- A **Salad'bar and Wok' away**, which was a snack to serve people in a hurry, and looking for **healthy** and **trendy snacking**

3. THE IMPACT OF THE MARKET SURVEY ON OUR DECISIONS

There were **4 other restaurants** on the trade show. By chance all of them were in the professional hall, which was charged. Bellow, you'll see the details of the competitors:

- « Les Etoilés d'Alsace » which was a Gastronomic Restaurant, made by a lot of famous chefs in Alsace. The restaurant could welcome 100 customers,
- « Tartin'Bar » ran by MJA SARL, prices going from 6 to 12 €,
- A traditional restaurant also ran by MJA SARL, prices going from 25 to 30 €. It could welcome 60 guests,
- « Paul » with a Take-away bakery. The menus were from 8 to 15 €.

We had no idea of all the prices, we only knew their name and locations. But we did know the standards of some of those companies, such as: « Les Etoilés d'Alsace ». They were our biggest competitors, offering the same type of dining. We couldn't fix our prices

according to them because we didn't know them. So we looked for the usual trade show prices and tried to offer lower ones. Moreover, we did have a great location, with the free Hall right next to the cook show, and all the famous chefs! Anyway, our main goal was to make benefits.

We also made **polls** in our school to have some ideas of the different dishes success before the Trade Show. In order to know if we succeeded at the end of the event we created a **satisfaction survey** to give to the customers.

3rd APPENDIX: satisfaction survey and its results

III. CONSTITUTION OF OUR TEMPORARY RESTAURANT

1. OUR NAME & OUR LOGO

It was obvious that the name and the logo of the company had to be **found** by all the team. Once we had decided the theme and concept of our company, we made a brainstorming for the name during a meeting. Then we made a vote to choose the name representing the company.

One of us (Matthieu) drew 3 logos and we also made a vote to choose our favourite, which represents the main-idea of our concept: **gastronomy in the world**.



2. COMPANY'S ORGANZATION PER SERVICE

The committee direction was subdivided in **8 services**, which were all necessary to create a company. Each service was composed by minimum **a director and a director assistant** to succeed all the work and tasks. During the first meeting in the middle of October, we made **an election to form the committee direction**: each of us could stand for one or more positions to be elected and after that we voted by election of hands.

3. FUNDING THE ACTIVITY

To create the company we had to form a **capital of 500 euros**. We had **125 repayable advances** (avances remboursables), which worthed 4 euros to sell. Every member of the team sold 5 or 6 of them to his relatives (parents, friends and teachers) and as members of the executive committee we all bought one in order to be an entire shareholder of the company. The repayable advances must normally be given back at the end of the project, but all the shareholders decided to give it to us as a donation.

We also had generous donations (180 euros). We made a demand to obtain founding via **KissKiss BankBank**. It is a website where we described our project, and the internauts made donations in order to reach the amount that we had fixed at the beginning, which was: **10 000 euros**. The investors were given **compensations** according to the amount of their donation.

As the deadline was on the 17th of March, we didn't have the amount before the project. Of course the capital of 500 euros was not sufficient. Therefore **we asked the suppliers to pay after the project** (for example : the beverage, the food, the rent of the material, the location).

4. PROGRESS OF A GENERAL ASSEMBLY

In October and November, we had **general assemblies every week** to be sure that the project had a successful start. Then, we spaced out the general meetings of two or three weeks, and each service had **small meetings** together to progress in their specific tasks.

During a general meeting, the CEO (Chief Executive Officer), Pierre GIMENEZ, animated the meetings with both of his colleagues: the General Manager and the Assistant General Manager. They started by **listing on the board all the items that had to be approached during the meeting**. Then the meeting always ran differently, there were several situations:

- The different service managers and their assistant presented their work made during the small meetings to have the approval of the committee.
- They asked for advice from the committee in case we had to take important decisions.
- They explained specific things to be done by the members of the committee (example: sell the repayable advances).
- We made brainstorming and votes to decide for the global elements of the company (for the concept of the restaurant, the logo, the name...).

The running of the project was really **democratic**: there were no decisions taken without the **agreement of all the members** of the committee. At the end of all the general assemblies, the CEO set **objectives** to each service for the next meetings 2 or 3 weeks later, to be sure that the project runs well.





IV. REPORT OF OUR ACTIVITIES

- Organization of all the general meetings with the different points to be treated.
- Negotiation with the main suppliers like Stras'Events the organizer of the Egast Trade show for the position of the restaurant,
- Ensure (assurer) the good relationship between the members of the committee and the different suppliers,
- Approving all the decisions taken by the committee,
- Representation of the company and the project in front of the media, the suppliers and the organizers of the Egast Trade Show,
- Direct relationship with the different medias and journalists in partnership with the marketing director,
- Dealing with the different problems and issues (communication, suppliers...).

- Small meetings with the kitchen staff to choose a starter, a main course and a dessert for each continent considering the different obstacles before finalizing the recipes (For example: As all the production was done in the school's kitchens, the products had to be transportable. Or when choosing the products they had to pay attention on the sanitary standards),

- Writing of the technical specifications sheets (fiches techniques) and definition of all the raw material costs.

4rth APPENDIX : as an example, Europe main course

- Definition of the kitchen plan (plan de cuisine) and listing of the materials, before meeting Eberhardt Frères, our main supplier for all the materials, who made us a professional kitchen plan with all the materials they could lend us (the installation of the kitchen had been done 4 days before the beginning of the trade-show),
- Testing days in the school's kitchen to test all the recipes (restaurant and snack), to adjust and to finalize them,
- Estimation of all the ingredients and placing of orders of all ingredients by the different suppliers considering the forecasts that were done by the marketing department.
- Setting up of a hygiene plan and traceability of the products.
- Upstream work of production in the kitchen during one week before the Egast trade-show,
- Monitoring the different stocks of ingredients and products before, during and after the trade-show.
- Supervising of the smoothly running of the service, ensure the production and lead the staff.



3. SNACK

4. RESTAURANT

- Choice of the offer and the presentation (during a general assembly): a salad' bar, a wok' away and sandwiches to propose our guests a complete offer with ingredients that stick with the theme: prawns, chicken, kefta with different sauces and dressings like teriyaki, Thai, peanut, bittersweet, which would be presented in a showcase.
- Drawing and elaboration of an engineering plan to see the equipment we would need in agreement with the kitchen staff to order the equipment on time.
- Writing of the technical specification sheets and definition of the food cost.
- Testing days in the kitchen of the school with the kitchen staff we tried the recipes to adjust and to finalize the recipes.
- Sale estimate and order of the different ingredients.
- Definition of the quantity of staff needed and of their planning in agreement with the human resources department.
- Supervising of the smoothly running of the service, ensure the production and lead the staff.

- Determination of the beverage offer and the specification sheets for the cocktails.

- Contact with the beverage suppliers to draw up a quote before finalizing the orders,
- Determination of the restaurant furniture (bar, tables, chairs,) and materials (crockery, decoration and accessories) in agreement with the cooking service and contact with the suppliers,
- Determination of the quantity of employees needed for the table service and the bar in agreement with the human resources department,
- Setting up of the restaurant room : arrangement of the furniture, laying of the tables, decoration,
- Briefing of all the staff in agreement with the human resources department every day of the trade show to describe the different dishes, the beverage, the distribution mode, how to write the different order forms,
- Monitoring the different stocks of ingredients and products before, during and after the trade-show.
- Supervising of the staff during the service and ensuring of the smoothly running of every service.



5. WINE SERVICE

6. FINANCIAL

- Choice (during a general assembly) of a wine list that mixes foreign and French wines to suit the request of the clientele based on tradition or novelty,
- Contact with some suppliers to see their different wine offers: choice of Vinotherapie (Mr Lasvignes), as our main supplier, which provided unfamiliar references from independent winemakers, atypical wines and especially foreign vineyards,
- Contact with two other providers (Wolfberger and France Boissons): strategic concern to have a brighter offer,
- Meeting with Mr Lasvignes to have specific information concerning the typicality of the wines to be able to offer a pre-defined pairing / wine dishes formula,
- Decision of the patronage with Mr Lasvignes, who showed a real interest for our company and was a real support.
- Definition of the final wine list (19 references), the pairing winedishes in agreement with the kitchen staff and determining of the sell prices.
- Wine tasting with Mr Lasvignes and the "Mention Complémentaire sommellerie" at our school to sell the wine optimally.
- During the Trade Show: selling and highlighting of all wines, making discover the foreign wines to the guests, inform the guests.
- Meeting with the banker to open a bank account, and have a deposit card and a check book to pay the suppliers,
- Distribution of the repayable advances and cashing the money,
- Make forecasts to be sure that we cover the expenses and realize a forecast income statement,
- Make a deposit of checks and of cash in order to avoid to have too much cash in the casher,
- At the end of the Egast trade-show: payment of the suppliers by check as soon as we received their invoices (of course as we said it, all the suppliers gave us a payment deadline),
- Management of the credence of the guests.
- Realize the final income statement.

5th APPENDIX: FINAL INCOME STATEMENT

- During the Trade Show: management of the cashing, make the cash register at the end of every service (lunch and dinner), to control if the money we cash corresponds to the dishes we sold.

7. HUMAN RESOURCE

- Definition of the different posts needed for the trade-show time and writing of the job descriptions,

6th APPENDIX: job description, waiter

- Elaboration of a recruitment plan and proceed on an internal recruitment at school for all the students of age precising that it was volunteer.
- Meetings with the volunteers to explain them the proceeding of the work in the restaurant during the Egast Trade Show and different others points and make them sign their volunteering contract,

7th APPENDIX: volunteering contract

- Setting of the schedules of the volunteers,
- Briefing of all the personals in agreement with the restaurant service every day of the trade show to describe the different dishes, the beverage, the distribution mode, how to write the different order forms,
- Direct relationship and permanent contact with all the volunteers in case of problems, questioning.

MARKETING & COMMUNICATION

- Setting up of a communication net: professional email address, website, Facebook page, that was provided of information of the progress of the project every week,
- Creation of different documents before printing them : flyers, business cards, roll-up,
- Meetings and interviews with Sandrine Kauffer, a journalist specialized in gastronomy and hospitality events, and other journalists (Dernières Nouvelles d'Alsace),
- Elaboration of the project KissKissBankBank which is a crowfunding association/website which helped us to get money to build the project,
- Creation of a satisfaction survey to be filled in by our guests at the restaurant and analysis of the results,
- Direct relationship and permanent contact with the shareholders, the customers and the media.

COMMERCIA

- Looking for the suppliers offering the material we needed,
- Contact the chosen suppliers to present them the project and ask them to draw up a quote,
- Meeting with the different suppliers to define the sale conditions and negotiate the prices,
- Finalization of the orders and setting of a delivery schedule,
- Direct relationship and permanent contact with the suppliers

V. CONCLUSION

Building up this company made us realize all the **skills** we would need in our future. It gave us an opportunity to start running a temporary company. It was a **concrete project**, that pushed us in the **professional world**, and taught us to use financial tools, deal with human resources and manage employees. We also learned to negotiate prices with suppliers. We also created a website and manage social network (such as Facebook), which was a good way to learn communication tricks.

The best part was to **start everything from scratch**, and being able to create our own idea of gastronomy all together. We invented recipes on paper and made them for real! It was really enjoyable to realize the success we had, and also how this project would be viable in the concrete world.

All those efforts, made us proud of **working together**, and trust each other to develop **a real team spirit**! It made us grow up, and gave us a real view of the professional word and the responsibilities that we would need to, one day maybe, manage a company.

It was a great project, that made us **use what we learned at school**, and also helped us **earning professional independence**.

On another point of view, we developed true friendship among this project, and all together we would really like to thank **EPA** for this!

APPENDICES









UINS EFFERUESCENTS	(12·d)	" (78 d)"	VINS BLANCS RICHES, TENDRES		Sec. 10
« Valse spumante » extra dry (Italie)	5¢	18¢	AOP Alsace Sylvaner La Louve élevé en fûts de chêne 2011		300
AOC Crémant d'Alsace :			AOC Santenay 2012		
- Rosé brut Wolfberger	5€	25€	Bievaux Olivier (Bourgogne)	96	47€
- Vieilles Vignes Wolfberger	76	29C	Tokay Dry 2012		
Was at ages			Château Dereszla (Hongrie)	5€	20€
UINS BLANCS			UIN BLANC MOELLEUX		
UINS BLANCS UFS, LÉGERS			Napos 2011 - Château Dereszla (Hongrie)	5€	176
AOC Côtes de Provence			UINS ROSÉS		
Pur Rolle 2012 - Henri Bonnaud	56	230			
Sawignon Blanc 2010 Élévation - Wild Rock (Nouvelle Zélande)	70	225	AOC Côtes de Provence Naturalys Agriculture		
Tarrontes Premium 2011	,,,	331	Biologique (Provence)	5€	216
Mendoza - Alta Vista (Argentine)	50	26C			

2nd APPENDIX: Organization chart, with the repartition of all our members



PDG

Gimenez Pierre

DIRECTEUR GENERAL

Demange Valentin

DG ADJOINT

Kranklader Jean

RESPONSABLE SNACK

Mudarra Camille

DIRECTEUR DES RESSOURCES HUMAINES

Vanacker Baptiste

FINANCIER Barbier Sterenn DIRECTEUR COMMERCIAL Rue Albrecht Emilien DIRECTEUR
COMMUNICATION
& MARKETING

Preve Olivier

DIRECTEUR TECHNIQUE CUISINE

Borde Mathieu Siegel Thomas DIRECTEUR TECHNIQUE RESTAURANT

Francin Meredith

ADJOINT Destro Noémie ADJOINT Bartczak Valentine ADJOINT Kuck Benjamin ADJOINT Lutz Thomas ADJOINT

Ancel Benjamin Orgel Adrien ADJOINT

Crovisier Marine

Alexandra Wurtz

Marais Nicolas

Gerhard Justine

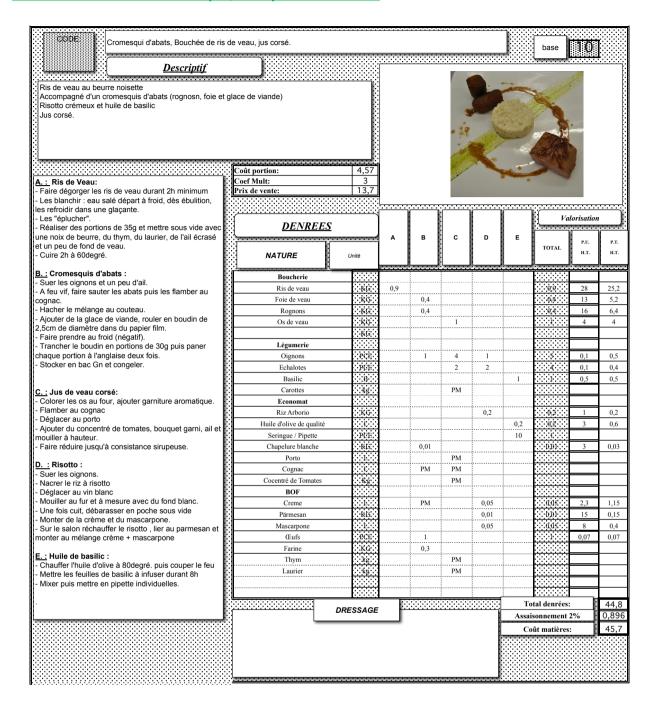
Pfister Xavier

Kuhn Lucy Briot Mélanie

3rd APPENDIX: Satisfaction survey and its results

Médicore Excellent La plats proposés étalent-lis cohérents avec les continents ? The acule réponse possible. 1 2 3 4 5 Aucun sens Très cohérent Aucun sens Très cohérent Aucun sens Très cohérent Bouch à a resile Adhage aux le salon Fasacion Bouch à a resile Adhage aux le salon Fasacion Reseaule réponse possible. 1 2 3 4 5 Très insufficient Très cohérent Bouch à a resile Ambage possible. 1 2 3 4 5 Très insufficient Très cohérent Bouch à a resile Ambage possible. 1 2 3 4 5 Très insufficient Très cohérent Bouch à possible possible. 1 2 3 4 5 Très insufficient Très cohérent Bouch à possible possible. 1 2 3 4 5 Très insufficient Très cohérent Bouch à possible possible. 1 2 3 4 5 Très insufficient Très cohérent sufficient L'attentis entre chaque plat étalt-elle correcte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évalueriez-vous la qualité des service ? Une seule réponse	2. Les plats pro	1 2 2		48	2 4 3 % 3 13 10 %
Modiciore Excellent Les plats proposés étalem-lis cohérents avec les continents ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Aucun sans Très cohérent 1 2 3 4 5 Aucun sans Très cohérent 1 2 3 4 5 Aucun sans Très cohérent 1 2 3 4 5 Aucun sans Très cohérent 1 2 3 4 5 Aucun sans Très cohérent 1 2 3 4 5 Aucun sans Très cohérent 1 2 3 4 5 Aucun sans Très cohérent 2 3 4 5 Aucun sans Très cohérent 3 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	2. Les plats pro		4 - E	36-	
Les plats proposés étalent-lis cohérents avec les continents ? The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 Aucum serie 7 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. Bacte à realle Anticupa sur la seuler signores possible. Bacte à realle Anticupa sur la seuler signores possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 The seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évaluariez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seuler riponse possible. 1 2 3 4 5 Courte 7 7 8 7 8 7 8 9 7	2. Les plats pro	1 2 3	4 5	24	5 55 42 %
2. Les plats proposés étalent-lis cohérents avec les continents ? Une soule réponse possible. 1 2 3 4 5 Aucun sens 1 2 3 4 5 Be qual impyen avec-vous consu notre restaurant ? Inte soule impyen avec-vous consu notre restaurant ? Inte soule impyen avec-vous consu notre restaurant ? Inte soule impyen avec-vous soule continent des assiertes (quantité) ? Inte soule réponse possible. 2 3 4 5 Très insuffisant	CONTRACTOR OF THE STATE OF THE) C Excell	lent o	
Tries conferent Aductin series Bactris a crelle Another a crelle Comment devaluariaz vous is contenu des assiettes (quantité)? The seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement sufficient Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Cres seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médicore D'a 3 4 5 Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Cres seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Cres seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Cres seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte ? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte ? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte ? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte ? Comment évaluariaz vous la qualité des plats de notre carte ? Co	I Ina parde of	oposés étalent-ils cohéren	nts avec les continents ?		tinents ?
Aucun sens	one seure re	ponse possible.			
Aucurs anns Très cohément Très cohément Très cohément Très cohément Très cohément Très cohément Très de gradin moyen avez-vous connu notre restaurant? Line asule réponse possible. Parquel moyen avez-vous connu notre restaurant? All'angue se l'asilité de l		1 2 3 4	4 5		3 5 4%
3. Par quel moyen avez-vous connu notre restaurant? Une seule réporte possible. Allichage sur le sation Financion	Aucun sens	0000	Très cohérent		
3. Per qual moyen avez-vous connu notre restaurant? Une audie réponse possible. 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte? Une audie réponse possible. 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant L'attante entre chaque plat était-elle correcte? Une audie réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Description	7 12 00 13	0000	<i></i>		
Bouche à oralle Affichage sur le salon Fiscatoco (15) Fiscatoco (1	3. Par quel moy	ren avez-vous connu notre n	restaurant ?	1 2 3 4 5	
Allichage sur le salon Facebook Katadistabenkanix Site internet E-mailing	Une seule rép	onse possible.		Par quel moyen avez-vous connu notre restaura	ant?
Facebook Makedisbankhank Sile internet E-mailing Facebook Makedisbankhank Sile internet E-mailing Facebook Facebook Makedisbankhank Sile internet Facebook Face	Bouche	e à oreille		Alfuhage su [25] Facebook [15]	
Risidistablishankank Site internet E-mailing					
Site internet Comment devalueriez-vous le contenu des assiettes (quantité)? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre 1 2 3 4 5 Mé				She internet (v) E-mailing (2)	
Becare two professions. Comment évalueriez-vous le contenu des assiettes (quantité)? Très insuffisant 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médicore Excellent Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médicore Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médicore Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service? Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médicore Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous fair					
Substituting the souler réponse possible. 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 12 10 15 Commen				0.000	
Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Très insuffisant Amplement suffisant Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médicore Excellent Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Not au et altous = .) Demange qu'il amenat pet le particulière sit la bisis avant le desent les entires saute le partique de plate insertis ser la carte non j'il aues desept le nous cauciter de l'autent vous des remarques particulières à pour produit deseptie de la table particulière de l'autent de la carte nous extent de l'autent les sautents de l'aut	E-maili	ng			
The service reponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre			es assiettes (quantité) ?		AL .
Très insuffisant Amplement suffisant Amplement sulfisant Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courle Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courle Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courle Trop longue Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le monde sentie motive et engage. Continuez ainst merd ! Bele coestion serve vois des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le monde sentie motive et engage. Continuez ainst merd ! Bele coestion serve vois des viere le mieres avair et jeu sudent Nous amons less bien mange la service viere vieres la viere le plate Superior de la touriert. De la service des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le monde sentie motive et engage. Continuez ainst merd ! Bele coestion serve viere deviere le mieres avair et plat une l'avoire le service viere le mieres avaire le plate source le l'avoire le morte de la verde voire des de vieres le plate source le signe service des vieres le mieres avaire le plate source le plate en sou	Une seule rép	onse possible.			
Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 2 1 1 15 3 13 10 15 5 13 10 15 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 2 1 1 15 3 13 10 15 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 2 1 1 15 3 13 10 15 5 13 10 15 Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 1 1 15 3 13 10 15 5 13 10 15 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? 2 2 11 15 3 13 10 15 5 13 10 15 5 13 10 15 6 1 1 15		1 2 3	4 5	48	
Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'a	##0.90000 00000 0ags 0000				
Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarq	Très insuffisa		Amplement suffic		HERMED NEWS
Comment évalueriez-vous la qualité des plats de notre carte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tota le morde service ettre entre chaque plat était-elle correcte ? In titule entre chaque plat était-elle correcte ? Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Des particulières à la contre de la réponde de la réponde de la réponde de la réponde vous y comme des nous on contre de la particul point del de serveux ouix permante de particulières à la particulière particulières de serveux des point de la réponde point pent de la particul pent de la particulier pent de serveux des pentines réponde et de réponde de la réponde de la réponde de la réponde de la protect de particulières de serveux des pentines de la pétit de la particulier de particulier de la particulier de particulier de particulier de				O HOME STORE	
1	Comment évi	alueriez-vous la qualité de	es plats de notre carte ?		re carte ?
Médiocre Excellent L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Une seule réponse possible. L'attente entre chaque plat était-elle correcte? Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le morde semble motive et engage. Confunez ainsi merd ! Belle correction bravo - 3 Le vin doit etre servie vaive source vous y compre dans no sestemacs bravo à tous et à toutes -). Dommage qu'il manquait que plats inscribe sur la carte non - j'ai usus estable the sourie et au a merce vous Aunour et au carte non - j'ai usus estable the courie et au a merce Ausorue Aunour et posterie dans no sestemacs bravo à tous et à toutes -). Dommage qu'il manquait que juste inscribe au la carte non - j'ai usus estable the courie et au service Manoue agenment de la jaco Superier de restaurant Epidemère ! Une non meraret convivait et gobbeun? Pien de benhour et courage l'ire au des reviers de Manoue agenment de la jaco Superier de restaurant Epidemère ! Une non meraret convivait et gobbeun previor aux et et servier survoir avoir de meraturant proven avoir de meraturant et au feigle microsite de pour l'encouragements bravo à vous Moment très agréssie, grâce à vote borne humeur. Dommage que ce restaurant était égénére. Excelur benne humeur. Pourque pas proposer des portions adaptes aux a junce affairs? O duit de terrair s' O duit d	Une seule rép	onse possible.			
L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire partire vous vous des particulières à nous fai		1 2 3 4	5	3/3/17	1074 14 11979
L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiorre Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le morde semble motive et engage. Confinuez ainsi merci I Belle creation bravo -3 Le vin doit etre servi avent chaque plat Le pair aord disperatre de la table avant le dessert de voit se de confinct plat subant house a troites. Per la service de la troit de la table avant le dessert de voit se de confinct plat subant house de la troite plat subant house de la troite. Super concept for exestuariste prévente le le place Superte concept de restaurant Ephtemère I Un bon moment convivai et gobbeun Pien de benoneur et courage l'éragle de verein de particulaire. Pien de benoneur de courage l'éragle de verein de particulaire. Pien de le restauratier. The bon service. Les plats originaux et très bon. Encore fédication à but le fraçuise. Nue inviennage aux ce restaurant fabriémère. Encor brave à tous et la troite. Parieur de la praidit l'expo de serveur subant de la platific l'expo de serveur per l'expo de serveur subant de la platific l'expo de serveur subant de la possible non le province de media de province pas et au l'expo de la prevoir l'expo de serveur subant de la platific l'expo de					50 5 05050
L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci ! Bélie creation bravo -3 Le vin doit être servi entre plat Le pain doit disperative de la table avant le dessert les verses vides contret de restaurant le plat Le pain doit disperative de la table avant le dessert les verses vides contret de restaurant le plat Le pain doit disperative de la belie creation bravo -3 Le vin doit être servi avant le plat Le pain de disperative de la belie creation bravo -3 Le vin doit être servi avant le plat Le pain de disperative de la belie creation bravo -3 Le vin doit être servi avant le plat Le pain de disperative de la place Superia concept de restaurant Epidembra ! Dumanga au plat bair siscrets sur la carte non Pla lausel desegvé le nancé : excellent Excellent service since sur la carte non Pla lausel desegvé le nancé : excellent Excellent service since sur la carte non Pla lausel desegvé le nancé : excellent Excellent service since sur la carte non Pla lausel desegvé le nancé : excellent Excellent service since sur la carte non Pla lausel desegvé le nancé : excellent Excellent service since de restauranteur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore bravo à tous d'Eravell! trop de serviceurs de la place Superia concept de restauranteur. Très bon service le de demander la de demander la le le demander la le le demander la le le le demander la le le le demander la le le d	Médiocre ($^{\circ}$	Excellent		5 76 57 %
L'attente entre chaque plat était-elle correcte ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte					
Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Confinenze ainsi merci! Belle creation brave > 4. Le vi doit et se envie vent réhappe plat Le pain doit dispensitre de la table avant le dessert Les verres vides doivent être enleves avant le plat suivant Nous avons très blen mange. Le service etat tree aimable. Le sourire etat au rendez vous y compris dans noe estomacs brave à lous et à toutes -). Dommage qu'il manquait qu'il plats inscrits sur le carte non ; jai aussi essayé le sanck : excellent Excellent enview Manterchet 2013. Serveurs chemmant et jousebleon reviendat. Paroite de restaurant Ephémère. L'encoment convivial et globle. Plean de pour le même sible mest de restaurant et plat partiel. Accomengement a prevor pave le taigne siron très bin. Parfait c est genial mercia toute le ejuipe Encouragements bravo a vous Monnet très egréeble, gride a vivre souch nameur. Dommage que ce restaurant était éphémère. Encome brava à tous! Bravell! trop de serveurs pour la même table made à pet qu'en de vivre seori-inscripant parfait! Accomengement a prevor pave le taigne siron très bin. Parfait c est genial mercia toute l'equipe. Encouragements bravo a vous Monnet très egréeble, gride a vivre seori-inscripant en dure toute de très de demander la			70.000 to 1	1 2 3 4 5	
Courte Trop longue Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiore Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiore Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le morde semble metive et engage. Continuez ainsi merci ! Belie creation bravo Le vin doit être servi avant chaque plat Le pain doit disparaître de la table avant le dissert Les verres vides doivent être enleves avant le plat suivant Nois avons tres bien mange. Le service etalt êtres aimable. Le soutre était su rendez vous y compris dans nos estomass. bravo à tous et à toutes) Dommage qu'il manquait qu plats inscrits sur la carte non j'al suesi essegé le snack : excellent Excellent service Manque logement de la place Superte concept de restaurant Éphémène ! Un bon moment convivial et goldieux! Plein de bonnour et courage! Fired et severime Materiored 2013. Serveurs chermant et jossibleon reviendralt. Paris de restaurant Éphémène ! Le poin to moment convival et goldieux! Plein de bonnour et courage! Fred et severime. Les plats originaux et hels bon. Encore félicitation à toute l'équice. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et sournant Dommage que ce restaurant était éphémène. Encore bravo à tous! Brave!!! trop de serveurs pour la même table paré en de dra tout sett paré all! Accomagnement a prevor avec le tajine siron tres bien. Parfat c est genial mercia soule lequipe. Encouragements traves or vous. Moment trèes gréble, grâce à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourque pas proposer des portions adaptes aux jeunes enfants ? Oubil de demander la			correcte?		1 51 38 %
Courte Trop longue Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Comment évalueriez-vous la qualité du service? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le morde semble motive et engage. Continuez ainsi merci! Belle creation bravo 3 Le vin doit etre servi avant chaque plat Le pain doit disparaitre de la table avant le dessert Les vernes vides doivent être enleves avant la plat suivant Nous avons tres bien mange Le service elait tres einheibe Le sourie estat un endez vous y compre dans noe estomacs bravo à tous et à toutes :-) Dommage qu'il manquait qui plats inscrits sur la carte non a aussi essayé le sanck : excellent Excellent Excellent esprée Manque legerement de la place Superte concept de restaurant Éphémère l'Un bon moment convival et goldeux Plein de bonhour et courage! Freid et servicine Manque legerement de la place Superte concept de restaurant. Thès bons enches. Les plats originaux et rès bon. Encore félicitation à toute l'équipe. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et souriant Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore brava à tous Bravell! trop de serveurs pour la même table maie à pet to êine à der. Tout della prafeit I. Accompagnements a prevor save le taijne sinon tres bien. Parfat c est genial mercia toute l'equipe Encouragements brava a voue Moment très agréable, grâce à vôte sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourquei pas proposer des portions adapteses aux jeunes enfants? Oubli de demander la				(17) (17) (17) (17) (17) (17) (17) (17)	
Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le morde semble metive et engage. Continuez ainsi merci ! Belle creation bravo <3 Le vin doit etre servi avant chaque piet Le pain doit disparative de la table avant le dessent Les verres vides doivent etre enleves avant le plat suivant Nous avons tres bien mange. Le service etait tres aimable Le Dommage qu'il manquait qu'plats inscrits sur la cartle non jai suesi essayé le enack: excellent Excellent service Manque logerement de la place Superbe concept de restaurant Éphémère ! Un bon mement convivai et gobteux! Plain de bonhour et courage ! Fred et severine Masterché 2013 Serveure chemmant el possibleon reviendrat. Parole de restaurateur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore félicitation à toute l'équipe. Nous n'avons pas eu pain Personnel agréable et sourient. Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! et suijne sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute! Accompagnement purvoir avec le taijne sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute! Accompagnement purvoir avec le taijne sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute! equipe Encouragements bravo à vous Moment trèe agréable, grâce à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourqué pas proposer des portions adapties aux jeunes enfants ? Oubil de demander la		1 2 3 4	5		4 15 11 %
Comment évalueriez-vous la qualité du service ? Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiore Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci ! Belie creation bravo -3 Le vin doit être servi avant le plat sulvant Nous avons tres bien mange Le service etait tres elimeble Le sourire etait au rendez vous y compris dans no estomacs bravo à tous et à toutes -) Dommage qu'il manquait qui plats inscrits sur la carte non j'ai aussi essayé le snack : excellent Excellent service Manque logerement de la place Superbe concept de restaurant Éphémère ! Un bon menent convivai et goâteux! Plein de bonheur et ourage ! Fred et severine Masterorhet 2013 Serveurs chermant al possibleon reviendrait. Parrise de restaurant stait éphémère. Encor bravo à value . Bravell!! Un to pe serveurs pour la même table maie à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le taijine since tres bien. Parfait ce sit genial mercia toute l'equipe. Encouragements pravo a vous Moment très agréable, grâce à votre saveir-faire et votre bonne humeur. Pourqué pas proposer des portions adaptese aux jeunes erfants ? Oubli de demander la	Courte) Trop longue		5 13 10%
Une seule réponse possible. 1 2 3 4 5 Médiocre Excellent 5 73 55 % Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci! Belle creation bravo 3 Le vin doit être senvi avant cheque plat Le pain doit disparaitre de la table avant le dessent Les verres vides doivent être enleves avant le plat suivant Nous avons tres bien mange Le service était tres aimable Le sourire était au rendez vous y compris dans nos estemacs bravo à tous et à toutes) Dommage qu'il manquait qe plats inscrits sur la carte non j'ai eusei essayé le eneck : excellent Excellent service Manque legerement de la place Superbe concept de restaurant Ephémère l'Un bon moment convival et goûteux! Prein de bonhour et courage I Frei de service Manque legerement de la place Superbe concept de restaurante Ephémère l'Un bon moment convival et goûteux! Prein de bonhour et courage I Frei de service Manque legrement de la place Superbe concept de restaurante l'ait éphémère. Les plats originaux et très bon. Encore félicitation à toute l'équipe. Nous n'avons pas eu pain Personnel agrébable et sourient. Dommage que ce restaurante fait éphémère. Encore bravo à tous! Bravoil!! trop de serveurs pour la même table maie à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute I equipe Encouragements bravo à vous Moment très agrébble, grâce à vore savoir-faire et votre bonne humeur. Pourquip pas proposer des portions adaptiese aux jeunes enfants ? Oubli de demander la			ang a <mark>U</mark>	1 2 3 4 5	
Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci ! Belie creation bravo		이를 열 때문에 되었었다면 하게 되었다. 하기를 되었다.	ervice ?		1 1 15
Médiocre Excellent Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci ! Belle creation bravo Le vin doit être servi avant cheque plat Le pain doit disparaitre de la table avant le dessent Les verres vides doivent être enleves avant le plat suivant Nous avons tres bien mange Le service était tres elimble Le sourire était au rendez vous y compris dans nos estomacs bravo à tous et à toutes -} Dommage qu'il manquait qu plats inscrits sur la carte non j'ai sussi essayé le enext : excellent. Excellent service Menque legerement de la place Superbe concept de restaurant Ephémère ! Un bon moment convivial et goûteux! Prein de bonhour et courage ! Frei de severine Materchef 2013. Serveure chemmat el possibleon reviendrat. Parole de restauranteur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore féticitation à touto l'équipe. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et sourient Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravoill! trop de serveurs pour la même table meie à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute I equipe. Encouragements bravo à vous Moment très agréable, grâce à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourquie pas proposer des portions adapteses aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	4			60	2 1 1%
Avez vous des remarques particulières à nous faire? Avez vous des remarques particulières à nous faire? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci ! Belle creation bravo	1	2 3 4	5	45	
Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci! Belle creation bravo		0000	Excellent	30	5 73 55 %
Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci ! Belle creation bravo	Médiocre			15	
Super concept. Tout te monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci ! Belie creation bravo <3 Le vin doit être servi avant chaque plat Le pain doit disparaitre de la table avant le dessent Les vernes vides doivent être enleives avant le plat suivant Nous avons tres bien mange Le service etait tres entre était a urendez evous y compris dens nos estomacs bravo à tous et à toutes :-) Dommage qu'il manquait qq plats inscrits sur la carte non j'ai aussi essayé le anex': axcellent. Excellent service Manque legerement de la place Superbe concept de restaurant Ephémère ! Un bon moment convivair et goûteux! Plein de bonhour et courage ! Fred et severine Masterchef 2013. Serveure charmant el possibleon reviendrait. Parole de restauranteur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore ! félicitation à tout o l'équipe. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et souriant Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravoi!!! trop de serveurs pour la même table meis à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute l equipe. Encouragements bravo a vous. Moment très agréable, grâce à voire savoir-fiera et votre bonne humeur. Pourquel pas proposer des portions adaptées aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	Médiocre C			0 1 2 3 4 5	
Avez vous des remarques particulières à nous faire ? Super concept. Tout le monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci ! Belle creation bravo Le vin doit être servi avant cheque plat Le pain doit disparaitre de la table avant le dessent Les verres vides doivent être enleves avant le plat suivant Nous avons tres bien mange Le service etait tres elimble Le sourire était au rendez vous y compris dans nos estomacs bravo à tous et à toutes -;) Dommage qu'il manquait qe plats inscrits sur la carte non j'ai sussi essayé le enext : excellent. Excellent service Menque legerement de la place Superbe concept de restaurant Ephémère ! Un bon moment convivial et goûteux! Prein de bonhour et courage ! Frei de severine Masterchef 2013. Serveure chemmant el possibleon reviendrat. Parole de restauranteur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore féticitation à touto féquipe. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et sourient Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à lous il Bravoil!! trop de serveurs pour la même table maie à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute I equipe. Encouragements bravo à vous Moment très agréable, grido à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourquie pas proposer des portions adaptees aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	Médiocre		ulières à nous faire 2		
Super concept. Tout te monde semble motive et engage. Continuez ainsi merci! Belle creation bravo		des remarques parties			
creation bravo Le vin doit être servi avant chaque plat Le pain doit disparaitre de la table avant le dessert Les verres vides doivent être enleives avant le plat suivant Nous avons tres bien mange Le service êtait très elimbie Le sourire était au rendez vous y compris dans nos estomacs bravo à tous et à toutes -) Dommage qu'il manquait qo plats inscrits sur la carte non j'ai sussi essayé le enext : excellent Excellent service Mencue legerement de la place Superbe concept de restaurant Ephémère ! Un bon moment convival et goûteux! Prein de bonhour et courage ! Frei de severine Masterchef 2013 Serveurs chermant el possibleon reviendrait. Parole de restauranteur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore félicitation à toute féquipe. Nous rêviendrait personnel agréable et sourient Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravoill' trop de serveurs pour la même table maie à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute I equipe Encouragements bravo à vous Moment très agréable, grâce à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourquie pas proposer des portions adaptees aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	. Avez vous		ous faire ?		
avant le dessert Les verres vides doivent être enleves avant le plat suivant Nous avons tres bien mange Le service était tres elimbile. Le sourire était au rendez vous y compre dans nos estomacs brave à tous et à toutes :-) Dommage qu'il manquait qu plats inscrits sur la cartle non [/si aussi essayé le enack : excellent. Excellent service Manque legerement de la place Superbe concept de restaurant Ephémère I Un bon moment convival et goûteux! Prein de bonhour et courage I Fred et severine Masterchef 2013 Serveurs chermant el possibleon reviendrat. Parole de restauranteur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore félicitation à toute l'équipe. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et souriant Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore brave à tous! Bravel!!! trop de serveurs pour la même table maie à pert ça rien à d'ine. Tout était parfait l'Accompagnement a prevoir avec le taijne siron tres bien. Parfait c est genial mercia toute l'equipe Encouragements brave à vous Moment très agréable, grâce à votre savoir-faire et votre bonne humeur. Pourquoi pas proposer des portions adaptées aux jeunes enfants ? Oubil de demander la	Avez vous	remarques particulières à no	AND RECORDS OF THE PARTY OF THE PARTY OF	ie.	
estomacs bravo à tous et à toutes :-) Dommage qu'il manquait qo plats inscrits sur la carte non j'ài ausai essayé le anex': excellent. Excellent service Manque legerement de la place Superbe concept de restaurant Ephémère I Un bon moment convivair et goûteux! Prein de bonhour et courage I Fred et severine Masterchef 2013. Serveure charmant el possibleon reviendrait. Parole de restauranteur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore fécicitation à touto l'équiple. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et souriant Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravoi!!! trop de serveurs pour la même table mais à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute I equipe. Encouragements bravo à vous. Moment très agréable, grâce à voire savoir-fiera et votre tonne humeur. Pourqui pas proposer des portions adaptées aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	. Avez vous Avez vous des Super concept. To	remarques particulières à no out le monde semble motive et enga			
non 'ai ausei essayé le snack : excellent Excellent Excellent de la place Superbe concept de restaurant Éphémère I Un bon moment convival et goûteux! Plein de bonhour et courage I Fred et severine Masterchef 2013 - Serveurs charmant el possibleon reviendrait. Parole de restaurateur Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore félicitation à toute féquipe Nous rievons pas eu pain! Personnel agréable et souriant Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravol!!! trop de serveurs pour la même table mais à part ça rien à d'ire. Tout était parfait! - Accomagnement a prevoir avec le taijne sinon tres bien Parfait c est genial mercia toute l'equipe : Encouragements bravo a vous - Moment très agréable, grâce à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourquoi pas proposer des portions adaptees aux jeunes enfants ? - Oubil de demander la	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo	remarques particulières à no out le monde semble motive et enga 3 Le vin doit être servi avant chec	que plat Le pain doit disparaitre de la tab		
bonheur et courage ! Fred et severine Masterchef 2013 Serveurs charmant ei possibleon reviendrat. Parole de restaurateur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore fécilitation à toute l'équipe. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et souriant Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravoill! trop de serveurs pour la même table mais à part ça rien à dire. Tout était parfait ! Accompagnement a prevoir avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial merca toute ! equipe Encouragements bravo à vous. Moment très agréable, grâce à votre sevoir-fiere et votre bonne humeur. Pourquoi pas proposer des portions adaptees aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo avant le dessert Le mange Le service	remarques particulières à no but le monde semble motive et enga 3 Le vin doit être servi avant char es vernes vides doivent être enleves était tres aimable Le sourire était au	que plat Le pain doit disparaitre de la tab s avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y compris dans nos	en	
reviendrait. Parole de restaurateur. Très bon service. Les plats originaux et très bon. Encore félicitation à toute réquipe. Nous n'avons pas eu pain! Personnel agréable et souriant Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravel!!! trop de serveurs pour la même table maie à part ça rien à d'ire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le taijne sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute l'equipe. Encouragements bravo a vous. Moment très agréable, grâce à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourquoi pas proposer des portions adaptées aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	Avez vous des Super concept. To creation bravo avant le dessert Le mange Le service estomacs bravo	remarques particulières à no but le monde semble motive et enga 3 Le vin doit être servi avant cher es verres vides doivent être enleves était tres aimable Le sourire était au à tous et à toutes :-) Dommage q	que plat Le pain doit disparaitre de la tab s avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y compris dans nos qu'il manquait qq plats inscrits sur la carte	en s	
félicitation à toute l'équipe. Nous n'avons pas eu paint Personnel agréable et souriant Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravolff! trop de serveurs pour la même table mais à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute l'equipe. Encouragements bravo a vous. Moment très agréable, grâce à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourquoi pas proposer des portions adaptées aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo « avant le dessert Le mange Le service estomacs bravo non j'ai sussi et Superbe concept	remarques particulières à no but le monde semble motive et engar Le vin doit être servi avant char es verres vides doivent etre enleves etait tres almable Le sourire était au à fous et à toutes :-) Dommage q à tous et à toutes :-) Dommage q seavjé le sneck : excellent Excelle de restaurant Éphémère I Un bon m	que plat Le pain doit disparaitre de la tab a avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y compris dans nos qu'il manquait qo plats inscrits sur la carte ent service Manque logerement de la plac noment conviviai et goûteux! Plein de	en s	
Dommage que ce restaurant était éphémère. Encore bravo à tous! Bravol!!!! trop de serveurs pour la même table mais à part ça rien à dire. Tout était parfait! Accompagnement a prevoir avec le taijne sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute l'equipe. Encouragements bravo a vous. Moment très agréable, grâce à votre sevoir-faire et votre bonne humeur. Pourquoi pas proposer des portions adaptees aux jeunes enfants? Oubli de demander la	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo avant le dessert L mange Le service estomacs bravo non j'al ausel et Superte concept bonhour et courag	remarques particulières à no but le monde semble motive et enga Le vin doit être servi avant char es verres vides doivent être enleves etait tres aimable Le sourire etait au à tous et à toutes :-) Dommage de sauyé le snack : excellent Excelle de restaurant Ephémère I Un bon me te ! Fred et severine Masterchef 201:	que plat Le pain doit disparaitre de la tab s avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y compris dans nos qu'il manquait qu plats inscrits sur la carte int service Manque logorement de la plac noment convivair et godteux! Plein de 13 Serveurs charmant el possibleon	en e	
avec le tajine sinon tres bien. Parfait c est genial mercia toute I equipe Encouragements bravo a vous Moment très agréable, grâce à votre savoir-faire et votre bonne humeur. Pourquoi pas proposer des portions adaptees aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	Avez vous des Super concept. Te creation bravo a avant le dessert Le mange Le service estomacs bravo non l'ai aussi et Superte concept bonhour et courag reviendrait. Parole	remarques particulières à no but le monde semble motive et engal 3. Le vin doit être servi avant char as verres vides doivent être enteves etalt tres aimable Le sourire etait au à à tous et à toutes:-) Dommage seayé le enack : excellent Excelle de restaurant Éphémère I Un bon me et Fred et severine Masterchef 201: de restaurateur. Très bon service de restaurateur.	que plat Le pain doit disparaitre de la tab a avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y comprie dans nos quili manquait qu plats inscrits sur la carte int service Manque logerement de la plac noment conviviai et goûteux! Prien de 3. Serveurs charmant ai possibleon b. Les plats originaux et très bon. Encore	en e	
bravo a vous Moment très agréable, grâce à votre savoir-faire et votre bonne humeur. Pourquoi pas proposer des portions adaptees aux jeunes enfants ? Oubli de demander la	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo « avant le dessert Le mange Le service estomacs bravo non 'ai ausei e Superbe concept bonhour et course reviendrait. Parcie ficiation à toute Dommage que ce	remarques particulières à no but le monde semble motive et enga 3 Le vin doit être servi avant char es verres vides doivent être enleves etait tres aimable Le sourire était au à tous et à toutes :-) Dommage qui asayé le eneck : excellent Excelle de restaurant Éphémère ! Un bon m le ! Fred et severine Masterchef 201 de restaurateur. Très bon service l'équipe. Nous n'avons pas eu pai restaurant était éphémère. Encore i	que plat Le pain doit disparaitre de la tabi a avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y compris dans nos qu'il manquait qu plats inscrits sur la carte nt service Manque logerement de la plac noment convivial et goûteux! Piein de 13 Serveure chermant el possibleon e. Les plats originaux et très bon. Encore int Personnel agréable et souriant bravo à tous! Bravoi!!! trop de serve	on o	(
Pourquoi pas proposer des portions adaptees aux jeunes enfants ? Oubil de demander la	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo avant le dessert L mange Le service estomacs bravo non l'ai ausei et Superte concept bonhour et courag reviendrait. Parole filommage que ce pour la même tabi	remarques particulières à no but le monde semble motive et enga 3 Le vin doit être servi avant cher se verres vides doivent être enleves etalt tres aimable Le sourire etait au à tous et à toutes -) Dommage seagy è le sneck : excellent Excelle de restaurant Ephémère I Un bon pe 1 Fred et severine Masterchef 2011 de restaurateur. Très bon service (féquipe. Nous n'avons pas eu pai restaurant était éphémère. Encore e mais à part ça rien à dire. Tout éta	que plat Le pain doit disparaitre de la tab a avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y comprie dans nos qu'il manquait qo plats inscrits sur la carte nt service Manque logorement de la plac onoment convivial et goûteux! Plein de 13 Serveure charmant si possibleon e. Les plats originaux et très ban. Encore in! Personnel agrébble et souriant bravo à tous! Bravoff!! rop de serve sit parfait! Accompagnement a prevoir	on o	
	Avez vous des Super concept. To creation bravo a avant le dessert Le mange Le service estomacs bravo non j'ai sussi et Superte concept bonhour et courreg reviendrait. Parole félicitation à toute Dommage que ce pour la même table avec le tajine sinou	remarques particulières à no but le monde semble motive et engal 3. Le vin doit être servi avant char as verres vides doivent être enteves etalt tres aimable Le sourire etalt au à à tous et à toutes:-) Dommage seayé le anack : excellent. Excelle de restaurant Éphémère l'Un bon m le 1 Fred et severine Masterchef 201: de restaurateur. Très bon service l'équipe. Nous n'avons pas eu pai restaurant étalt éphémère. Encore : e mais à part ça rien à dire. Tout éta n tres bien. Parfait c est genial me	que plat Le pain doit disparaitre de la tab a avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y comprie dans nos qu'il manquait qu plats inscrits sur la carte int service Manque logerement de le plac noment conviviai et goûteux! Prien de 3. Serveurs charmant si possibleon e. Les plats originaux et très bon. Encore init Personnel agréable et souriant bravo à sousi Bravell!! trop de serve ait parfait! Acompagnement a prevoir ercia toute I equipe Encouragements	on o	
cuisson de la Vande Vande de Kangourou tros cuito Trop d'insistance sur la prise de commande sidem de la Vande Vande de Kangourou tros cuito Trop d'insistance sur la prise de commande sidem de la Vande Vande de	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo « treation super treation de treation de trute Dommange que ce pour la même table avec le tajine sinon bravo a vous M Pourquoi pas prop	remarques particulières à no put le monde semble motive et enga 3 Le vin doit être servi avant cher se verres vides doivent être enleves etalt tres aimable Le sourire etait au à à tous et à toutes -) Dommage que seagy à le snack : excellent Exceller de restaurant Ephémère I Un bon me pt Fred et severine Masterchef 2011 de restaurant eux. Très bon service féquiple. Nous n'avons pas eu pair restaurant était éphémère. Encore i e mais à part ça rien à dire. Tout êta t tres bien. Parfait c est genial me moment très agrébile, grâce à votre s posser des portions adaptes aux jeu.	que plat Le pain doit disparaitre de la tab avant le plat suivant Nous avons tres bi u rendez vous y compris dans nos qu'il manquait qo plats inscrits sur la carte nt service Manque logerement de la plac noment convivial et goûteux! Plein de 13 Serveure charmant el possibleon e. Les plats originaux et très bon. Encore int Personnel agrébble et souriant. Travava à tous! Brave!!!! rop de serve sit parfait! Accompagnement a prevoir ercia toute I equipe Encouragements sevoir-faire et votre bonne humeur, unes enfants ? Oubli de demander la	on o	
alors qu'on isait la carte Menu original Beile présentation Nous avons passé un agréable moment avoc un personnel attentionné, et avons tout particulièrement apprécié l'accord	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo « avant le dessert Le mange Le service son j'ai aussi et Superae concept bonheur et courrag reviendrait. Parole félicitation à toute Dommage que ce pour la même tabl avec le tajine sino bravo a vous M Pourquoi pas prej cuisson de la viant	remarques particulières à no but le monde semble motive et enga- 3. Le vin doit être servi avant char as verres vides doivent être enleves etalt tres aimable Le sourire etalt au à à tous et à toutes :-) Dommage assayé le enack : excellent Exceller de restaurant Éphémère l'Un bon me le Fred et severine Masterchef 2011 de de restaurant étalt éphémère. Encore I er estaurant étalt éphémère. Encore I er mais à part ça rien à dire. Tout éta in tres bien. Parfait c est genial me oment très agrébble, grâce à votre a poser des portions adaptees aux jeu de Viandé de kangourou tro cuite T	que plat Le pain doit disparaitre de la tab avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y comprie dans nos qu'il manquait qu plats inscrits sur la carte nt service Manque logorement de la plac comment conviviai et goditeux! Plein de 13 Serveurs chermant si possibleon e. Les plats originaux et très ban. Encore int Personnel agrébble et souriant bravo à tous! Bravel!!! trop de serve at parfait! Accompagnement a prevoir ercia toute I equipe Encouragements sevoir-faire et votre bonne humour, unes enfants? Oubli de demander la Trop d'insistance sur la prise de comment.	on o	
met/vin. Attention au décalage entre quantité de vin réellement servie et annoncée (12ct.).	Avez vous des Super concept. To creation bravo de savant le dessert Le mange Le service estomacos bravo non j'ai sussi de Superbe concept bonhour et courag reviendrat. Parole félicitation à toute Dommage que ce pour la même pour la même pour la même pour la même de la viance le taigine sino bravo a vous Mr. Pourquoi pas preç cuisson de la viancalors qu'on lisait la consecution lisait la	remarques particulières à no but le monde semble motive et engal 3 Le vin doit être servi avant char se verres vides doivent être enteves etalt tres aimable Le sourire etait au à à tous et à toutes:-) Dommage seayé le snack : excellent. Exceller de restaurant Éphémère I Un bon m te 1 Fred et severine Masterchef 201. Très bon service l'équipe. Nous n'avons pas eu pai restaurant était éphémère. Encore le emais à part que rien à dire. Tout ôte in très bien. Parfait c est genial me oment très agrébile, grâce à votre s poser des portions adaptes aux jeu de Vlande de kanqourou tro cuito T carte Menu original Beile présentat	que plat Le pain doit disparaitre de la tab a avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y compris dans nos qu'il manquait qo plats inscrits sur la carte int service Manque logerement de la plac noment conviviai et goditeux! Plein de 13. Serveure charmant el possibleon e. Les plats originaux et très bon. Encore ini! Personnel agréable et souriant bravo à tous! Bravoil!! trop de serve ait parfait! Accompagnement a prevoir ercia toute le quipe. Encouragements savoir-faire et votre bonne humour. unes enfants? Oubli de demander la Trop d'insistance sur la prise de command tion. Nous avons passé un agréable.	on o	
Service agréable et attentionné, Elèves soucieux du bon déroulement. Mention spéciale au	Avez vous Avez vous des Super concept. Te creation bravo de avant le dessert Le mange Le service son j'ai aussi et Superbe concept to creation non j'ai aussi et Superbe concept tonheur et courag reviendrait. Parcie féléritation à toute Dommange que ce pour la mémo tabi avec le tajine sino bravo a vous M Pourquoi pas prop cuisson de la vien alors qu'on lisait la moment avec un o metivin. Attentió	remarques particulières à no put le monde semble motive et enga 3 Le vin doit être servi avant char se verres vides doivent être enleves etalt tres aimable Le sourire etait au à à tous et à toutes :-) Dommage e sasyè le snack : excellent Excelle de restaurant Ephémère I Un bon me t Fred et severine Masterchef 2011 de restaurant Ephémère I Un bon me réquire. Nous n'avons pas eu pai restaurant était éphémère. Encore e maie à part ça rien à dire. Tout éta n tres bien. Parfait c est genial me oment très agréable, grâce à votre se posser des portions adaptess aux jeu de Viande de kangourou troo cuite T is carle Menu original Belle présentat presonnel aitherionné, et avons tout, on au décalage entre quantité de vin	que plat Le pain doit disparaitre de la tab avant le plat suivant Nous avons tres bi avant le plat suivant Nous avons tres bi u rendez vous y compris dans nos qu'il manquait qu plats inscrits sur la carte nt service Manque logerement de le plac noment convivial et goûteux! Plein de 13 Serveurs charmant si possibleon e. Les plats originaux et très ban. Encore init Personnel agrébble et souriant bravo à tous! Bravol!!! top de serve ait parfait! Accompagnement a prevoir ercia toute l'equipe Encouragements sevoir-faire et votre bonne humeur. unes enfants ? Oubil de demander la Trop d'insistance sur la prise de commant tion Nous avons passé un agréable particulièment apprécié l'eccord i réelement servie et annoncée (12cL).	on o	
chef Borde. Pain trop cuit. Expérience très sympa, à renouveler, à encourager ! Bonne note pour la sommeliére. Tres belle reussite. Plat asie un peu plus de gambas aurait ete.	Avez vous des Super concept. To creation bravo de avant le dessert Le mange Le service estomacs bravo non j'ai aussi de Superbe concept bonhour et courage reviendrat. Parole félicitation à toute Dommage que ce pour le même de le vient de la vient	remarques particulières à no but le monde semble motive et enga- 3. Le vin doit être servi avant char as verres vides doivent être enteves etalt tres airmble Le sourire etalt au à à tous et à toutes:-) Dommage ssayé le anack : excellent Exceller de restaurant Éphémère l'Un bon et l'red et severine Mestorchef 201; de restaurant et l'éphémère l'Un bon féquipe. Nous n'avons pas eu pai re mais à part par fien à dire. Tout éta n tres bien. Parfait c est genial me oment très agréable, grâce à votre s poser des portions adaptees aux jeu de Vlande de kangourou tro outle 5 a carte Menu original Belle présentat bresonnel attentionné, et avons tout ou au décalage entre quantité à tre at attentionné. Elèves soucieux du bit at ettentionné.	que plat Le pain doit disparaitre de la tabi a avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y comprie dans nos qu'il manquait qu plats inscrits sur la carte int service Manque logerement de le plac noment conviviai et goûteux! Plein de 3. Serveure cherment si possibleon e. Les plats originaux et très ban. Encore init Personnel agrébble et souriant bravo à tous! Bravol!!! trop de serve ait parfait! Accompagnement a prevoir ercia toute I equipe Encouragements savoir-faire et votre bonne humour. unes enfants? Oubli de demander la frop d'neistance sur la prise de comment tion Nous avons passé un agréable particulièrement apprécò l'accord réellement servie et annoncie (12c.), on déroulement. Mention spéciale au	on o	
note pour la committere intre deute de reastre part par	Avez vous Avez vous des Super concept. To creation bravo « avant le diessert Le mange Le service estomacs bravo non p'al eusel et Superbe concept bonhour et courag félicitation à toute Dommage que ce pour la même tabi avec le tajins sinon bravo a vous M Pourquol pas pro culsson de la vian alors qu'on Issa't la moment avec un p metivin. Attentic Service agrédin. Pair Service agrédin. Pair	remarques particulières à no but le monde semble motive et enga 3 Le vin doit être servi avant che se verres vides doivent être enteves etait tres aimable Le sourire etait au à fouse à toutes:-) Dommage seayé le snack : excellent. Excelle de restaurant Éphémère l'Un bon m le 1 Fred et severine Masterchef 201- de de restaurant était éphémère. Encore le emais à part çe rien à dire. Tout êta in tres blen. Parfait c'est genial me oment très agrésère, grâce à votre s poser des portions adaptees aux jeu de Vlande de kangourou troo cuite T is carle Menu original Belle présentat personnel attentionné, et avons tout, in au décalage entre quanté de vin et attentionné. Elèves soucieux du bit in trop cuit. Expérience très sympa,	que plat Le pain doit disparaitre de la tab a avant le plat suivant Nous avons tres bie u rendez vous y compris dans nos qu'il manquait qo plats inscrits sur la carte int service Manque logerement de la plac noment conviviai et goditeux! Prien de 13 Serveure charmant el possibleon e. Les plats originaux et très bon. Encore ini Personnel agréable et souriant bravo à tous! Bravoil!! trop de serve ati parfait! Accompagnement a prevoir ercia toute le quipe. Encouragements savoir-faire et votre bonne humeur, unes enfants ? Oubil de demander la Trop d'insistance sur la prise de commande ton. Nous avons passé un agréable particulibrement apprécié l'accord réellement servie et annoncée (12ct.), no déroulement. Mention spéciale au t, à renouveier, à encourager! Bonne	on o	

4rth APPENDIX: As an example, Europe main course



RESTAURANT EATER'NATIONAL

*				
COMPTE DE RESULTAT PREVISIONNEL EATER'NATIONAL – EXERCICE 2014				
CHARGES	EXERCICE 2014	PRODUITS	EXERCICE 2014	
Charges d'exploitation		Produits d'exploitation		
Achats de matières premières et autres approvisionnements :		Production vendue Restaurant	35 000.00€	
Nourriture	12 500.00€	Production vendue Snack	4 500.00€	
Boissons	4 500.00 €	Prestations extérieures	1500.00€	
Matériel et consommables	5 000.00€			
Location emplacement	5 456.00€			
Autres achats et charges externes	2 300.00€			
TOTALI	29756.00€	TOTALA	41 000.00€	
Charges financières		Produits financiers		
TPE	180.00€	Capital	500.00€	
Commissions CB	200.00€	Dons	150.00€	
TOTALII	380.00€	TOTALB	650.00€	
Total des charges (I+II)	30 136.00€	Total des produits (A+B)	41650.00€	
Solde créditeur = BENEFICE	11 514.00€	Solde débiteur = PERTE	0.00€	
TOTALGENERAL	41 650.00€	TOTALGENERAL	41 650.00€	

RESTAURANT EATER'NATIONAL

COMPTE DE RESULTAT EATER'NATIONAL – EXERCICE 2014				
CHARGES	EXERCICE 2014		EXERCICE 2014	
Charges d'exploitation	EXERCICE 2014	Produits d'exploitation	EXERCICE 2014	
		Produits a exploitation		
Achats de matières premières et autres approvisionnements :		Production vendue Restaurant	38 938.00€	
Nourriture	15 153.00€	Production vendue Snack	6 250.00 €	
Boissons	5 968.00€	Vente de vins	455.00€	
Marketing (Roll-up, site internet, tracts)	434.00€	Prestations extérieures	3 090.00€	
Matériel et consommables	5 440.00€			
Location emplacement	5 456.00€			
Autres achats et charges externes	4 063.00 €			
TOTALI	36 513.00€	TOTALA	48 733.00€	
Charges financières		Produits financiers		
TPE	199.00€	Capital	500.00€	
Commissions CB	233.00€	Dons	4 429.00€	
TOTALII	432.00€	TOTALB	4 929.00€	
Total des charges (I+II)	36 945.00€	Total des produits (A+B)	53 662.00€	
_				
Solde créditeur = BENEFICE	16 717.00€	Solde débiteur = PERTE	0.00€	
TOTAL GENERAL	53 662.00€	TOTAL GENERAL	53 662.00€	



	RESTAURANT EATER'NATION	IAL		
	COMPTE DE RESULTAT	PREVISIONNE	L EATER'NATIONAL – EXERCICE 2014	
U/B	CHARGES	EXERCICE 2014		EXERCICE 2014
	Charges d'exploitation	EXENCICE EGY	Produits d'exploitation	EXENCICE 2021
	Achats de matières premières et autres approvisionnements :		Production vendue Restaurant	10,11 %
	Nourriture	17,51%	Production vendue Snack	28,00 %
	Boissons	24,60 %	Prestations extérieures	51,46 %
	Matériel et consommables	8,08 %		
	Location emplacement	0 %		
	Autres achats et charges externes	43,39 %		
	TOTALI	18,50%	TOTALA	15,87%
	Charges financières		Produits financiers	
	TPE	9,64 %	Capital	0 %
	Commissions CB	14,03 %	Dons	96,61 %
	TOTALII	12 %	TOTALB	86,81%
	Total des charges (I+II)	18,43%	Total des produits (A+B)	22,38%
	Solde créditeur = BENEFICE	31,13%	Solde débiteur = PERTE	
	TOTAL GENERAL	22,38%	TOTALGENERAL	22,38%

FICHE DE POSTE CHEF DE RANG

SITUATION HIERARCHIQUE

TENUE DU PERSONNEL

Supérieur direct : Maître d'Hôtel

Subordonnés: Commis



TÂCHES ET FONCTIONS

AVANT LE SERVICE

- Mise en place de la salle
 - o Nettoyage du sol
 - o Vérification de la propreté du matériel et de la salle
 - o Réalisation de la mise en place

PENDANT LE SERVICE

- Prise des commandes
- Service des plats à table
- Service des boissons à table hors vins (servis par le sommelier)
- Débarrassage des tables
- Assurer la continuité du service en redressant les tables

APRES LE SERVICE

• Remise en état de la salle de restaurant

PROFIL	OBSERVATION
 Aimable Souriant Discret Résistant au stress Rapidité d'exécution Connaissance de la carte Résistance physique 	Issu de toutes classes du lycée

Eater'National

Contrat de volontariat



Entre les soussignés :

Le Restaurant éphémère **Eater'nationa**l ayant son siège social au 75 route du Rhin 67400 Illkirch Graffenstaden. Représenté par son Président Directeur Général Pierre GIMENEZ.

Et:

Nom, prénom :

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1^{er}: Engagement

L'élève et le restaurant Eater'National concluent par la présente un contrat de volontariat selon lequel l'élève s'engage à fournir une prestation professionnelle au sein du restaurant éphémère.

Il s'engage a être présent au minimum durant un service sur la période d'exploitation du restaurant qui sera du 15 au 18 mars 2014, sur le salon Egast au parc d'exposition du Wacken, 7 place Adrien Zeller, à Strasbourg.

Les horaires et les jours de services seront indiqués ultérieurement par la direction.

Article 2: Obligation et misions du volontaire

L'élève se doit :

- De porter une tenue correcte et professionnelle relative au poste occupé
- D'être ponctuelle aux horaires indiqués par la direction
- D'adopter un comportement professionnel
- De porter une attention aux règles sanitaires et d'hygiène particulière a notre métier

Article 3 : contrepartie

L'entreprise prendra en charge le repas de l'élève durant son temps de travail.

Le:	
Signature du représentant de L'entreprise :	Mention lu et approuvé et signature :
 Nom : F	 Prénom :
∞ .	

internet, parrain. Dossier de presse. RV le 16/12 pour Marketing: pub, page facebook grand public, site plans cuisine

photo de groupe, prise de contact avec France 3, Alsace 20, DNA, 20 minutes, Métro, France bleu.

RH : Power Point de présentation pour les volontaires, Comm : packaging pour le snack, cartes restaurant

création des fiches de postes

mobiliers. Plan restaurant, tenues du personnel, liste 20/12 : Finalisation plans cuisine, listes matériels et mobilier. RH : créer contrats. Financier : prévisionnel

des plannings de travail : dates, heures, répartition des 20/02 : réunion DRH pour les volontaires. Présentation

postes (salle, office, snack, cuisine salon, cuisine

production lycée). Signature des contrats.

18/02 : prototype de la carte des mets/vins publié sur

11/02 : fichier de tous les articles à la vente pour

paramétrage des caisses.

Choix du mobilier chez ABC location.

DEBUYER OK, Mobilier restau OK, Mange-debout OK.

Cocktail inauguration chez MB2.

Dropbox, Matériel Eberhardt OK, Petit matériel

06/02 : RV avec architecte de Strasbourg évènements.

DECEMBRE

NOVEMBRE

FEVRIER

JANVIER

1 : Réunion du comité de direction e. Conseils et procédures à suivre ésence de Mme Quentel, d'EPA es représentantes d'EPA

ier jet de la carte des mets. Plan du entation du projet par le comité. urant.

13/11: comm. & mark. ions par services: 12/11 : cuisine

 Point sur l'avancée du projet. isation du concept du snack.

1 : Ouverture du compte au Crédit

Offre vins: 15 vins maxi à voir avec M. Lasvigne. Carte Cuisine : tests plats mardi 14 et mardi 21. 07/01: Réunion du comité de direction

restaurant: vu avec M. Amat Euresto. Contact fournisseurs restau : vu avec M. Schneider, CDT Gutenberg. Caisse mobilier et matériel restaurant : ABC, Prestaloc

28/01: Réunion du comité de direction Projet KISSKISS BANKBANK.

Commercial : points sur l'avancée par service.

Marketing: cadr'hôtel, kisskissbankbank, lettre exposants, Restau : Tenues, carte, vins, formules & prix Comm: cartes, fournisseurs. cartes de visites

RH : recrutement cadr'hôtel, contrats, mise en place des plannings de travail

Cuisine : finalisation recettes, petit matériel chez DEBUYER Snack : Tests, liste matériels, formules & prix.

11/03: Dernières mises au point avant

l'ouverture. Passer à la banque chercher les TPE. Prévisions pour le salon : Cocktail Sanofi, réservations...

Service d'essai le vendredi 14 mars : plat du 13/03 & 14/03 : Installation du stand. jour pour les installateurs des stands. 5/03: Ouverture du salon

18/03 : Fermeture du salon. Démontage Fin mars: compte de résultats, banque, du stand.

d'affaires, nbre cyts, associations, cocktail 01/04 : Réunion de débriefing : chiffres des bénévoles : date à fixer. paiements factures..

08/04: Cocktail de remerciement pour les

bénévoles.

22