Comment bien choisir le traiteur pour son mariage ?

Le saviez-vous : le budget repas est le plus gros poste de dépense d’un mariage. En moyenne en France, il représente 50% du montant total dépensé pour le mariage ! Alors autant dire qu’il vaut mieux éviter de prendre ce point à la légère. Voici une liste de points qui pourront vous aider à bien choisir le traiteur pour votre mariage.

# Établissez-vous un plafond de dépense

Cela paraît bête à dire, mais en vous fixant dès le départ une limite sur le budget que vous êtes prêts à allouer au poste traiteur, vous ferez vite le tri parmi les propositions.

Sachez qu’en France, la moyenne attribuée par les futurs mariés pour le budget traiteur est de 40 euros par convive. Cela peut vous donner une idée : au-dessus de ce budget, vous entrez dans les prestations haut de gamme, en dessous, vous vous orientez vers une prestation… plus simple.

Quoi qu’il en soit, s’il est un budget à éviter de limiter, c’est le budget champagne. En effet, mieux vaut avoir moins de champagne de bonne, voire d’excellente, qualité que beaucoup de champagne de mauvaise qualité.

En outre, vous devez prévoir le budget du buffet du vin d’honneur : petits fours, amuse-bouche et boissons. Le vin d’honneur peut parfois être plus cher que le repas du soir. Alors soyez vigilant quant à vos invitations !

# Comparez les devis

C’est la base dès que vous devez faire appel à un prestataire. Cette règle s’applique donc au DJ, aux lieux d’hébergements, etc. D’une part vous pourrez comparer les menus proposés, d’autre part vous pourrez comparer les tarifs. Une fois cela fait, vous pourrez même éventuellement négocier les prix. Faites jouer la concurrence !

Mais, afin de comparer au mieux les devis de traiteurs pour votre mariage, vous devez impérativement leur donner tous les critères de choix :

* La vaisselle est-elle comprise dans la location ?
* Jusqu’à quelle heure le service est-il prévu ?
* Combien de serveurs sont prévus ? (un minimum de 1 pour 20 doit être prévu pour un repas assis ; en buffet, au moins 1 pour 50)
* Quel est le taux horaire appliqué pour les heures supplémentaires du personnel ?
* Quelle quantité de boisson est prévue par personne ?
* Y a-t-il un droit de bouchon ?
* Si oui, à quel montant s’élève-t-il ?
* Le rangement est-il prévu ?
* Etc.

Car en effet, un traiteur peut être moins cher sur le tarif du menu mais compter un droit de bouchon très élevé ou même ne pas comprendre la location de la vaisselle. Imaginez la surprise quand vous vous rendez compte, 2 semaines avant le grand jour, que la vaisselle n’est pas prévue pour manger…

# Testez les plats

Eh oui ! le menu peut être très beau sur le papier et finalement être totalement insipide, voire mauvais, en réalité.

Aussi, une fois que vous avez fait le premier tri parmi les traiteurs que vous avez contactés, demandez-leur de vous faire un repas de test. Vous conviendrez d’un rendez-vous au cours duquel le traiteur vous fera goûter chaque plat et chaque vin. Veillez à bien prendre des notes de façon systématique : il y a peu de chances que vous soyez capables de tout retenir et de tout comparer quand vous aurez vu 4 ou 5 traiteurs différents.

# Les autres critères

Vous avez un thème particulier ? Vous voulez quelque chose d’original ? Alors, quand vous demandez vos devis, donnez toutes les informations concernant votre thème et demandez aux traiteurs de créer un menu adapté. Vous verrez vite quels sont ceux qui sont en mesure de faire travailler leur imagination pour vous proposer quelque chose de différent et adapté, et ceux qui n’en sont pas capables.

D’ailleurs, vous pouvez également demander un book présentant les différents mariages que le traiteur a réalisé. Cela vous donnera une idée. Mais attention : ce n’est pas parce qu’un traiteur n’a aucune référence ou très peu qu’il est mauvais.

# Vérifiez le contrat

Une fois que vous avez vu tous ces points et que vous vous êtes arrêtés sur un prestataire, c’est le moment d’éplucher le contrat. En effet, tout ce que le traiteur aura pu vous dire par écrit ou inscrire sur le devis doit être reporté sur le contrat qui va vous lier. C’est dur à dire, mais certaines personnes profitent de la relative insouciance des futurs mariés pour se sucrer allègrement sur leur dos.

Sans tomber dans la parano donc, restez vigilants et étudiez bien le contrat avec votre traiteur de manière à pouvoir le modifier ensemble et de le faire au mieux.