



SERVICE DE BAR UP

Afin de vous offrir une soumission en bonne et due forme, nous aurons besoin des informations suivantes.

Date: _____

Lieu: _____

Nombre d'invités: _____

Budget approximatif: _____ \$ Alcool inclus
 Alcool exclus

Nombre de bar(s) requis et heure d'activités:

- | | |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> Bar central principal | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bars spécialisés, précisez: | |
| <input type="checkbox"/> Bar cognac / Porto | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bar à vin | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bar à Martini | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bar à bulles | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bar à shooter | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bar à bières | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bar à cocktails | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bar à mixologie | Heures: ____ à ____ |
| <input type="checkbox"/> Bar à sloche | Heures: ____ à ____ |

Service(s) requis:

- Service au(x) bar(s)
- Service aux tables (prise de commandes et service)
- Service de cocktail à l'entrée (serveurs fixes)
- Service debout au cocktail (serveurs mobiles)
- Ramassage des verres terminés dans la salle en continue et nettoyage des tables

Si repas:

- Service aux tables (prise de commandes et service)
- Ouverture des bouteilles et service du vin aux tables durant le repas
- Service de l'eau aux tables durant le repas
- Service du café aux tables durant le dessert

Spécialiste(s) requis:

- Sommelier
- Mixologue
- Bartender (jonglage et/ou feu)



Pourboires:

- Formule pourboire pré-payé par l'organisateur
- Formule affiches installés sur les bars pour indiquer que le pourboire n'est pas inclus

Service de planification et gestion des achats et retour:

- Le client s'en occupe
- U P Lounge Mobile s'en occupe

Achats complets d'alcool et retour crédit et consignes après événement.

Brevages indiquez les quantités maximum à prévoir (l'excédent sera retourné):

Bières en bouteilles ou canettes Indiquez les sortes disponibles: _____

Ratio _____ bières par personne

Bouteilles de vin rouge Indiquez les sortes disponibles: _____

Ratio _____ coupes de vin par personne (5 verres par bouteille)

Bouteilles de vin blanc Indiquez les sortes disponibles: _____

Bouteilles de vin rosé Indiquez les sortes disponibles: _____

Bouteilles de champagne/mousseux Indiquez les sortes disponibles: _____

Cocktails préparés (ex. Bacardi) Indiquez les sortes disponibles: _____

Spiritueux Indiquez les sortes disponibles: _____

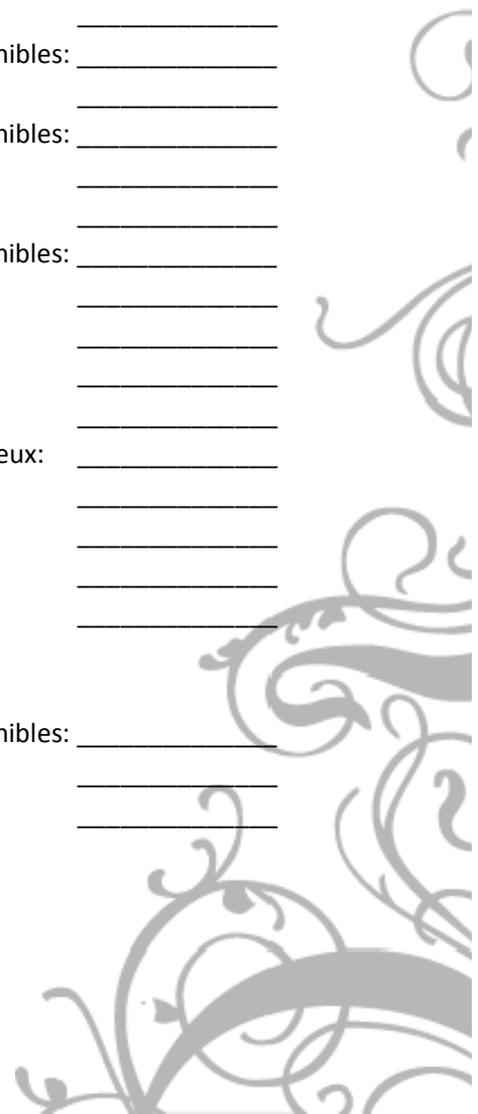
Spécifiez, s'il y a lieu, les cocktails offerts avec ces spiritueux:

Bouteilles d'eau

Bouteilles d'eau gazéifiée

Boissons gazeuses

Indiquez les sortes disponibles: _____



Gestion de caisse:

Bar ouvert pour tous en tout temps

Bar ouvert pour une certaine période de temps Heures: _____ à _____

Bar ouvert pour une certaine clientèle seulement sur présentation d'une carte

Bar payant sous forme de coupons.

N.B. Le client doit gérer la vente de coupons lui-même car nous n'offrons pas ce service.

Bar payant sous forme de caisse.

N.B. Le client doit gérer les paiements au bar en totalité car nous n'offrons pas ce service.

N.B. En tout temps le client doit s'assurer de se procurer lui-même un permis d'alcool valide en bonne et due forme. À noter que le permis de vente avec profits n'est pas le même que celui de réunion.

Infrastructures à apporter (indiquez les quantités requises):

- Poubelles et sacs
- Bacs de récupération et sacs
- Bars en tables standard
- Nappes pour le bar avec tables standard
- Bar en plexiglass blanc
- Bar en plexiglass illuminé au led
- Tables à cocktail
- Nappes pour tables à cocktail
- Bancs de bar pour le bar principal ou tables à cocktail
- Tables pour repas
- Chaises pour repas
- Machine à sloche
- Machine à popcorn
- Réfrigérateur
- Glacières et/ou bacs à glace (peut remplacer des réfrigérateur)
- Camion réfrigéré (peut remplacer des réfrigérateur)
- Éclairage de salle
- Éclairage de bar
- Chapiteau / tente
- Système de son pour musique d'ambiance ou allocutions

Matériel de bar requis (indiquez les quantités requises):

- Glace concassée
- Plateaux de service (si service mobile requis)
- Ouvres bouteilles
- Salières et poivrières
- Coupe à vin
- Coupe à champagne
- Verres à bière
- Verre
- Verre
- Plastique
- Plastique



<input type="checkbox"/> Verres à cocktail	<input type="checkbox"/> Verre	<input type="checkbox"/> Plastique
<input type="checkbox"/> Verres à shooter	<input type="checkbox"/> Verre	<input type="checkbox"/> Plastique
<input type="checkbox"/> Verres à eau	<input type="checkbox"/> Verre	<input type="checkbox"/> Plastique
<input type="checkbox"/> Tasses à café	<input type="checkbox"/> Verre	<input type="checkbox"/> Plastique
<input type="checkbox"/> Citons		
<input type="checkbox"/> Limes		
<input type="checkbox"/> Oranges		
<input type="checkbox"/> Sel de céleri		
<input type="checkbox"/> Tabasco		
<input type="checkbox"/> Olives		
<input type="checkbox"/> Pics		
<input type="checkbox"/> Guenilles		
<input type="checkbox"/> Verre pour calcul des onces		
<input type="checkbox"/> Autre: _____		

Disponibilité de l'eau sur place pour le bar:

Oui Non

Gestion des déchets:

<input type="checkbox"/> Prise en charge par le client	<input type="checkbox"/> Conteneur disponible sur place
<input type="checkbox"/> Prise en charge par U P Lounge Mobile	<input type="checkbox"/> La récupération peut être laissée sur place
	<input type="checkbox"/> Les déchets et récupération doivent être rapportés

Nettoyage du site:

<input type="checkbox"/> Prise en charge par le client	<input type="checkbox"/> Balais disponible sur place
<input type="checkbox"/> Prise en charge par U P Lounge Mobile	<input type="checkbox"/> Boyau et eau disponibles sur place

Disponibilité et sécurité du site pour installation / désinstallation:

La veille
 Le lendemain

