MONTE·CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



MANNERS GUIDE – CAFÉ DE PARIS

SOMMAIRE

INFORMATIONS GÉNÉRALES **P.03**

PLAN ET DIFFÉRENTS ESPACES **P.23**

MISE EN PLACE **P.26**

ARTS DE LA TABLE **P.31**

LE LINGE **P.35**

ÉTAPES DE SERVICE **P.37**

ALLERGÈNES **P.42**

CULTURE DU SERVICE DU CAFÉ DE PARIS **P.44**

ORGANIGRAMME DU CAFÉ DE PARIS **P.56**

MAPPING DU RESORT MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER **P.58**

SÉCURITÉ INCENDIE **P.60**

CONTACT / NUMÉROS UTILES **P.62**

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. VISION ET LOGO

L'HISTOIRE DU CAFE DE PARIS

1863 : création de Monte-Carlo et de la Société des Bains de Mer par le Prince Charles III de Monaco. Le point de départ est donné avec la création du Casino de Monte-Carlo inauguré en 1863.

François Blanc qui acquiert pour 50 ans la propriété de la Société des Bains de Mer va, aux côtés de son épouse, réaffirmer les principes de la création de Monte-Carlo : un lieu exceptionnel de par son luxe, son confort et sa situation unique.

A l'origine, aucun bar ou café n'était prévu à l'Hôtel de Paris lors de sa construction. De ce fait, Marie Blanc, l'épouse de François Blanc, fait bâtir le lieu qui sera appelé Café Divan avant de devenir le Café de Paris, en remplacement des écuries. Marie Blanc le veut raffiné, un peu snob parce qu'on y propose ce que l'on ne trouve pas ailleurs. Elle veille à son aménagement, à sa décoration et à son animation.

C'est le 1er janvier 1868, que le Café de Paris ouvrit. Le deuxième café de la Principauté aux allures de chalet de montagne bâti à quelques mètres de la façade du Casino. Tourné vers le sud, ce qui le rend agréable en toutes saisons, il est disposé de manière à devenir très vite le point de rendez-vous du «tout Monaco».

LE LOGO



Ancien logo



Nouveau logo

Le nouveau logo représente :

- Les vitraux historiques du Café de Paris positionnés dans le logo contracté (le coquillage)
- Une lecture horizontale, plus contemporaine
- Un travail autour de la colorimétrie de la palette architecturale de la Brasserie
- Un logo intemporel, mettant en avant l'ADN de la Brasserie

1. VISION ET LOGO

LA GAMME CHROMATIQUE

L'univers coloriel est composé des couleurs ci-contre. Au même titre que le logotype, ces couleurs constituent des caractéristiques fondamentales de l'identité visuelle et ne peuvent être modifiées.



MARQUAGE À CHAUD KURTZ LUXOR 220
PANTONE 872 C
QUADRI C 28 / M 36 / J 62 / N 10
RVB R 182 / V 152 /B 103



PANTONE 622 C
QUADRI C 34 / M 11 / J 26 / N 0
RVB R 187 / V 202 /B 193

BLANC CASSÉ
QUADRI C 1 / M 2 / J 2 / N 1
RVB R 250 / V 248 /B 248



PANTONE 626 C
QUADRI C 77 / M 28 / J 58 / N 48
RVB R 60 / V 92 /B 79

1. VISION ET LOGO

QUELQUES ÉLÉMENTS D'ARCHITECTURE

L'architecte Alexandre Giraldi et l'architecte en chef des monuments historiques Alain-Charles Perrot ont été en charge de ce projet d'envergure dont ils conservent l'esprit Belle Époque tout en augmentant sa surface de 10 à 13 000 m² utiles avec la création de deux étages additionnels.

L'architecture intérieure de la Brasserie a été confiée au Studio David Collins. Ce cabinet de design d'intérieur reconnu internationalement a créé des intérieurs immersifs pour certains des meilleurs restaurants, bars et hôtels du monde, notamment Claridge's, The Wolseley, Nobu Hospitality, Le Bar Américain et le Mada One.

La palette d'inspiration, matières et couleurs : une brasserie à la parisienne, contemporaine, aux Inspiration de la Méditerranée dont un sol en terrazzo :



INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. VISION ET LOGO

LA VISION

Une phrase de positionnement forte : **'La Brasserie du Tout-Monaco'**
Réinventé en 2023, le Café de Paris sera, comme depuis son origine en 1868 et plus que jamais, le rendez-vous du tout Monaco. Amoureux du jeu, de la culture, de la gastronomie, du luxe, de la mer - on peut l'être de tout à la fois ! -, se retrouvent dans ses salles art-déco et sur sa terrasse légendaire au soleil de la Place du Casino. Dans une ambiance unique au monde : celle du grand Art de vivre Monte-Carlo.

Faire du nouveau Café de Paris, une Brasserie contemporaine assumée.
= **La Brasserie du tout-Monaco**.

- Valoriser le positionnement Brasserie, remettre ce produit au goût du jour, lui donner un caractère plus tendance
- La Brasserie véhicule l'Art de Vivre
- Un emplacement unique et rare : La Place du Casino
- Un établissement qui s'adresse autant à une clientèle locale 'fidèle' qu'à une clientèle internationale de passage
- Notion de l'Art de Vivre, mise en avant du savoir-faire, de l'excellence, de l'artisanat

LES VALEURS

Les valeurs clés du Café de Paris :

Accueil

Générosité

Diversité

1. VISION ET LOGO

LES VALEURS

"

Au cœur de Monte-Carlo, niché dans le cadre enchanteur de la principauté de Monaco, se trouve un lieu unique en son genre : le Café de Paris Monte Carlo.

Bien plus qu'un simple café, c'est une véritable institution, un véritable art de vivre.

Dès que l'on pénètre à l'intérieur, on est enveloppé d'une atmosphère chaleureuse et conviviale, où les rencontres se font naturellement et les sourires se multiplient. Les valeurs du Café de Paris sont celles de l'accueil, de la générosité et de la diversité. Quelle que soit notre émotion, quelle que soit l'heure de la journée, nous pouvons y trouver notre place, notre moment de quiétude ou d'animation.

Au petit matin, lorsque les premiers rayons du soleil caressent les façades monégasques, le Café de Paris s'éveille doucement. Les tables en terrasse se parent de nappes immaculées et d'une profusion de fleurs colorées. Les arômes envoûtants du café fraîchement moulu viennent chatouiller nos sens, nous invitant à déguster un petit-déjeuner gourmand, accompagné d'un croissant croustillant.

Tout au long de la journée, le Café de Paris vibre au rythme des conversations animées et des rires joyeux. Les serveurs, affables et attentionnés, veillent à ce que chaque instant passé ici soit un moment privilégié. Les plats délicieux, élaborés avec passion et savoir-faire, nous transportent dans un voyage gustatif sans pareil. Que ce soit une salade légère et rafraîchissante, un plat traditionnel réconfortant ou une pâtisserie exquise, chaque bouchée est une explosion de saveurs.
L
e Café de Paris Monte Carlo est bien plus qu'un simple restaurant, c'est une expérience à part entière. C'est la sensation de faire partie d'une grande famille, où toutes les générations se retrouvent pour célébrer la vie. Les sourires des enfants, les regards complices des couples, les discussions animées entre amis, tout cela forme la trame d'un tableau vivant et coloré.

Alors, que vous soyez un habitué ou un visiteur de passage, poussez les portes du Café de Paris Monte Carlo et laissez-vous emporter par cette expérience unique. Un café, une brasserie, un restaurant, mais surtout un lieu où l'on célèbre la joie de vivre et les plaisirs simples de la table...

"

2. L'OFFRE

LES PLATS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ DE PARIS

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



GRATINÉE À L'OIGNON

L'un des plats les plus demandé au Café de Paris Monte-Carlo. La soupe à l'oignon gratinée, est préparée dans la pure tradition des brasseries parisiennes qui ont inspiré François Blanc. Des oignons cuits longuement dans un bouillon de bœuf auquel l'on ajoute du porto et de vin rouge. On recouvre ensuite le bouillon de tranches de pain gratinées au fromage. Le Chef Victor Marion a rebaptisé ce plat 'gratinée à l'oignon François Blanc' en hommage à ce personnage emblématique.

La suggestion du Chef Sommelier : Un vin blanc de la vallée du Rhône tel que le Châteauneuf du pape blanc, mettra en avant la douceur de l'oignon grâce à sa structure.

2. L'OFFRE

LES PLATS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ DE PARIS

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



CABILLAUD GRENOBLOISE

Ce plat est un grand classique de la gastronomie française. Il s'agit d'un filet de cabillaud poêlé, accompagné de jeunes épinards et de petites pommes de terre, la sauce se compose de beurre meunière, de câpres, citron, croutons et persil haché. Ce plat traverse les saisons et reste un classique intemporel considéré comme un incontournable à la carte du Café de Paris Monte-Carlo.

La suggestion du Chef Sommelier : La fraicheur d'un vin blanc de la Provence comme le Bandol Blanc sera en harmonie parfaite avec ce plat.

2. L'OFFRE

LES PLATS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ DE PARIS

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



FOIE DE VEAU CAFÉ DE PARIS

Le foie de veau cuisiné au Café de Paris, est servi avec une sauce parfumée au marsala, un vin a dénomination d'origine contrôlée de Sicile, et du bacon. Il s'agit d'une interprétation du foie de veau traditionnel dans une variante italienne qui est devenu l'un des plats emblématiques du Café de Paris.

La suggestion du Chef Sommelier : Ici un vin canaille s'impose qu'il soit blanc ou rouge. Par exemple oser le Beaujolais rouge ou le Bourgogne blanc.

2. L'OFFRE

LES PLATS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ DE PARIS

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



FILET DE BŒUF AU POIVRE VERT

Dans la pure tradition des grandes Brasseries, le filet de bœuf est aujourd'hui un bestseller de la carte du Café de Paris Monte-Carlo. Il est présenté accompagné de sa sauce au poivre vert flambé au cognac. Spécialité historique des Brasseries parisiennes il occupe une place importante à la carte du Café de Paris Monte-Carlo.

La suggestion du Chef Sommelier : un vin rouge structuré s'impose avec ce plat, comme le Côte-Rôtie ou le Bordeaux de la région des Pomerols.

2. L'OFFRE

LES PLATS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ DE PARIS

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



LA CRÊPE SUZETTE

Création du Chef Auguste Escoffier, inventé au Café de Paris Monte-Carlo ce dessert traditionnel est préparé en salle devant les clients. Les crêpes sont glacées dans une sauce à l'orange, flambées au grand marnier et on y ajoute des zestes d'orange confite.

La suggestion du Chef Sommelier : se marie parfaitement avec des bulles vives comme le Blanc des Blancs ou également du muscat du sud de la France.

2. L'OFFRE

LES PLATS SIGNATURE DU CHEF

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



NOIX DE SAINT-JACQUES AU CAVIAR

Le Chef Victor Marion a souhaité proposer une association entre la douceur de la noix de Saint- Jacques et la puissance du caviar. Ce plat, inspiré de la cuisine bourgeoise est relevé par la fraicheur de la mandarine. Un plat qui préserve la simplicité des produits.

La suggestion du Chef Sommelier : La délicatesse d'un Chardonnay de Bourgogne comme le Meursault alliera à la fois finesse et délicatesse.

2. L'OFFRE

LES PLATS SIGNATURE DU CHEF

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



PÂTÉ EN CROUTE

Un plat qui rassemble plusieurs techniques et qui valorise le savoir-faire de la cuisine française. Le Chef propose 'sa' version pour le Café de Paris en sélectionnant avec soins des matières premières nobles comme le canard, le foie gras, la volaille et du porc fermier. C'est un plat qui symbolise la tradition culinaire nationale, un incontournable.

La suggestion du Chef Sommelier : Un Beaujolais Madame tel un morgon ou un fleuri pour réveiller les souvenirs d'enfance.

2. L'OFFRE

LES PLATS SIGNATURE DU CHEF

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



VOLAILLE SAUCE SUPRÊME

Le Chef livre son interprétation d'un grand classique de la cuisine française. Une volaille jaune fermière cuite longuement, servie avec une sauce suprême au vin jaune, des champignons et des jeunes pousses d'épinard. Un plat où la gourmandise de la sauce vient se mêler à la finesse de la volaille et le parfum des champignons.

La suggestion du Chef Sommelier : L'élégance d'un Bordeaux mettra en avant la gourmandise de ce plat comme par exemple le Saint Julien ou encore le Saint-Emilion rouge.

2. L'OFFRE

LES PLATS SIGNATURE DU CHEF

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



GRATIN DE MACARONIS AU HOMARD

Inspiré d'un classique du Chef Michel Rostang, ce plat est la rencontre entre des macaronis et du homard. Le plat est lié par une bisque de crustacés à l'estragon. Il représente pour le Chef Marion la synthèse d'une cuisine bourgeoise où se mêlent gourmandise, générosité et savoir-faire.

La suggestion du Chef Sommelier : Un vin élégant pour un plat élégant, comme par exemple un vin blanc de Bourgogne tel que le Chassagne Montrachet ou la fraîcheur d'un Chablis.

2. L'OFFRE

LES PLATS SIGNATURE DU CHEF

Le Café de Paris propose une cuisine traditionnelle française, des plats canailles et de la tradition.

Les plats emblématiques du Café de Paris et les plats signature ont été identifiés par le Chef Victor Marion et sont listés ci-dessous :



TARTE SOUFFLÉE CHOCOLAT

Ce dessert est une création du Chef Pâtissier du Café de Paris, Cyril Natta. Elle se compose d'un biscuit au cacao croustillant et d'un appareil soufflé au chocolat tiède, un clin d'œil à la tarte au chocolat ultra gourmande de notre enfance proposée en une version modernisée et élégante.

La suggestion du Chef Sommelier : deux options pour le pairing avec ce dessert gourmand : un jeune vin rouge de cépage Merlot ou un Champagne rosé dont les tanins seront innovants.

2. L'OFFRE

LES PIÈCES D'EXCEPTION

Le Café de Paris Monte-Carlo propose chaque jour sa sélection de viandes et de poissons d'exception. Ces pièces, limitées en quantité, sont soigneusement choisies en fonction des arrivages, des recommandations des fournisseurs, ainsi que de la saisonnalité, afin de garantir une fraîcheur inégalée. Les informations et les descriptifs des pièces sont communiqués chaque jour aux équipes de salle avant le service. Enfin, l'ensemble de ces pièces culinaires sera présenté sur un plat de présentation avant leur préparation.

Exemple de pièces d'exception pouvant être proposées :
Tomahawk de bœuf Angus, côte de bœuf Wagyu, langouste grillée etc.

Prix de vente par personne d'un minimum de 100€

LE RAW BAR

L'historique Banc de l'Ecailler du Café de Paris Monte-Carlo a laissé sa place au raw bar.

Dans un espace ouvert à la vue des clients, un étal mettant en avant les produits de la mer sera mis en place chaque jour : choix d'huitres, de crevettes, de caviar, de poisson cru, de coquilles saint jacques.

Contrairement au Banc de l'Ecailler, le raw bar sera plus axé sur le poisson, le tartare et le carpaccio tout en conservant la tradition des huîtres et des crevettes auxquelles viendront se greffer au gré des saisons d'autres produits d'exception comme les oursins, les bulots etc.

Afin de recréer un esprit de marché, l'espace sera habillé par des bocaux de légumes marinés, d'algues ainsi qu'une gamme de caviar et de sardines.

Lien vers Bookvidéo

Le Chef Victor Marion a réalisé un support 'Food Bible' listant l'ensemble des plats proposés à la carte, la liste des ingrédients, les allergènes et les caractéristiques.
Ce support sera consultable par l'ensemble des équipes du Café de Paris.

Exploitation :
- Ouvert 7/7j
- De 8h00 à 03h00
- Ouvert 18h/24h = seul point de vente restauration du Resort à avoir une amplitude horaire aussi importante.

2. L'OFFRE

LE BAR

Les cocktails emblématiques du Café de Paris ont été identifiés par le Chef Barman et sont listés ci-dessous :

LES COCKTAILS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ DE PARIS MONTE-CARLO



LE JARDIN EXOTIQUE

Ce cocktail rafraichissant et acidulé se compose de Gin Hendrick's infusé aux feuilles de citron Combava, de basilic frais, de la liqueur de bergamotte, de jus de citron et de sirop de mandarine.



LE CASINO SPRITZ

Ce cocktail fruité et désaltérant contient les ingrédients suivants : du Cocchi Americano, du fruit de la passion en purée, de la crème de pêche, du Prosecco, du sirop de vanille et du bitter orange.



LE STRAWBERRY & APRICOT NEGRONI

Ce cocktail à la fois amer et acidulé est réalisé à partir de Gin Prince Explorer de Monaco, de Campari infusé à la fraise, de Vermouth, de liqueur d'abricot et de bitter orange.



LE RISTRETTO MARTINI

Le 'Ristretto Martini' est un cocktail énergisant et d'une texture crémeuse. Il est réalisé avec du Stolichanaya infusé à la fève de tonka, de l'amaro Averna, de l'espresso, du sirop de sucre et du bitter Mole chocolat.

2. L'OFFRE

LE BAR

Les cocktails emblématiques du Café de Paris ont été identifiés par le Chef Barman et sont listés ci-dessous :

LES COCKTAILS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ DE PARIS MONTE-CARLO



LE BLACK PEARL

Ce cocktail est fruité et épicé. Ses ingrédients sont le Mount Gay black barrel, de l'antica formula, du gingembre, du jus d'ananas, du jus de citron vert, du sirop de cerise et de l'absinthe.



LE VERGER

Ce cocktail frais et acidulé contient les ingrédients suivants : de la vodka Grey Goose, du Saint Germain, du jus de pomme, du concombre, du jus de citron et du sirop de poire.



LE CASA DEL SOL

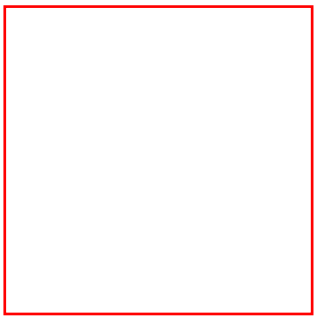
Ce cocktail fruité et épicé est constitué de tequila Altos Reposado, d'Apérol, de purée de mangue, de jus de citron vert, de tabasco et de sirop d'agave.

2. L'OFFRE

LE BAR

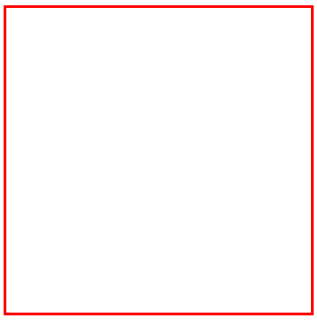
Les cocktails emblématiques du Café de Paris ont été identifiés par le Chef Barman et sont listés ci-dessous :

LES COCKTAILS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ DE PARIS MONTE-CARLO SANS ALCOOL



LE GOLDEN HOUR

Le 'Golden Hour' est un cocktail sans alcool qui contient de la purée de fruit de la passion, du jus d'ananas, du jus de citron vert, du sirop de mandarine et du ginger ale.



LE TAPIS ROUGE

Le 'Tapis Rouge' est un cocktail sans alcool qui contient du sirop de fleur de sureau, du basilic, de la framboise, du jus de pomme, du jus de citron vert et du seelip spice 94.

LA CAVE

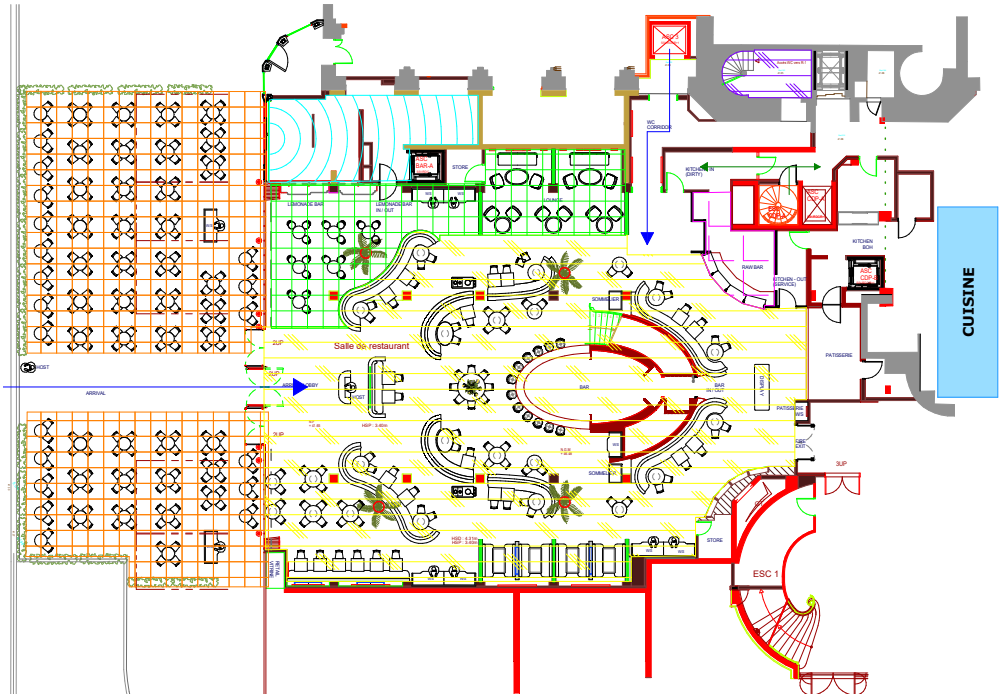
La carte des vins du Café de Paris prend ses racines dans les vignobles français où les appellations les plus connues sont représentées avec une affection particulière pour la Riviera où les vins blancs, les vins rouges et bien sur les vins rosés prennent place.

LES DIFFÉRENTS ESPACES

I. LES DIFFÉRENTS ESPACES

PLAN

A. CAFÉ DE PARIS RDC - RESTAURANT / TERRASSE / BAR / LOUNGE



LÉGENDE

SALLE
- Restaurant - 120 pax
- Raw Bar
- Bar
- Espace lounge - 40 pax

TERRASSE
- Limonade - 200 pax

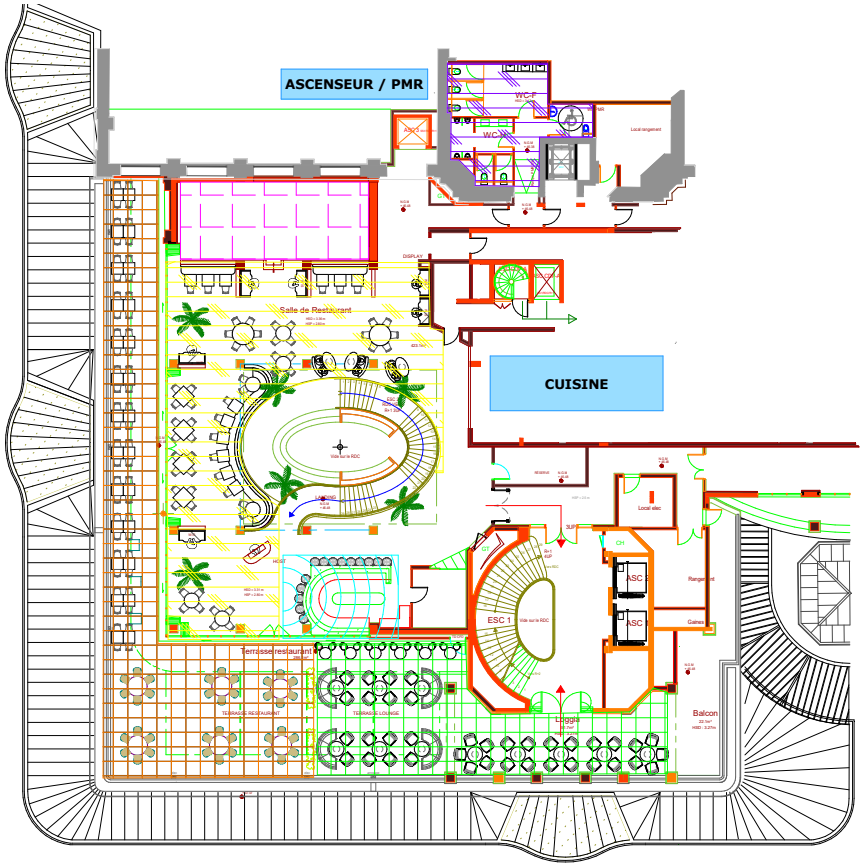
ACCESSIBILITÉ
- Accès Clients / PMR
- Accès Personnel
- Sortie de secours

ANNEXES
- WC
- Cuisine

I. LES DIFFÉRENTS ESPACES

PLAN

B. CAFÉ DE PARIS 1ER ÉTAGE - RESTAURANT / TERRASSE / BAR / LOUNGE



LÉGENDE

SALLE
- Restaurant - 120 pax
- Zone privative - 30 pax
- Bar

ACCESSIBILITÉ
- Accès Clients / PMR
- Accès Personnel
- Sortie de secours

TERRASSE
- Restaurant - 120 pax
- Espace lounge - 40 pax

ANNEXES
- WC
- Cuisine

I.
MISE EN PLACE

A. AU BAR

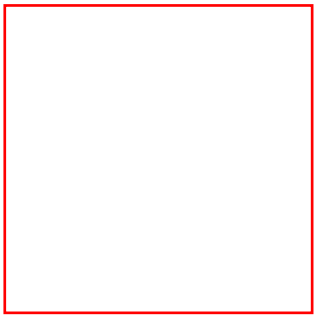
EN ATTENTE

B. RESTAURANT

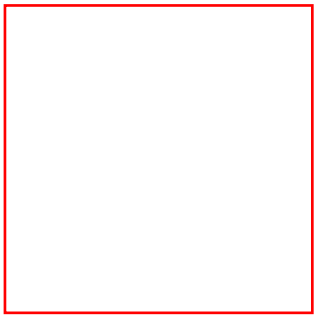
La prise en compte du confort du client est essentielle lors de la mise en place et du positionnement des tables et chaises. La symétrie des couverts doit être également bien respectée.

La mise en place des tables comprend :

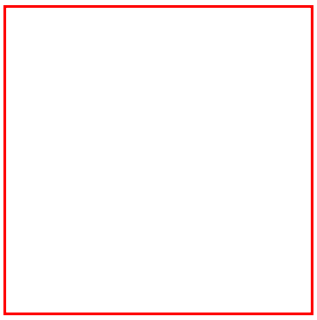
1. Nappage uniquement des tables à l'étage
2. 1 assiette de présentation par convive
3. 1 fourchette et 1 couteau de table par convive
4. 1 verre à vin et 1 verre à eau par convive
5. 1 serviette de table par convive
6. 1 lampe de table (vérifiez l'état de charge)
7. 1 une salière (nettoyée et remplie)



MISE EN PLACE – TABLE RONDE
(X2 – X4 – X6 –X8)



MISE EN PLACE – TABLE CARRE
(X2 – X4)



MISE EN PLACE – TABLE OVALE
(X2 – X4)

C. CONSOLES «RESTAURANT»

1. Assiettes de présentation
2. Assiettes de service
3. Set complet de couverts
4. Serviettes de table
5. Nappes de tables (uniquement à l'étage)
6. Serviette Mydrap (15x15)
7. Verres à eau
8. Verres à vin
9. Verres à vin grands crus
10. Ménages (moulins à poivre à salières)
11. Huile
12. Vinaigre
13. Tabasco
14. Sucrier
15. Rinces doigts
16. Cure-dents
17. Menus et suggestions
18. Portes additions
19. Caisse Symphonie
20. Imprimante addition
21. TPE

Plat de service : toujours utiliser des assiettes de service pour apporter les couverts à table ou tout autre accessoire.



D. CONSOLES «TERRASSES»

1. Serviettes en papier logotées
2. Cendrier
3. Couverts
4. Verres à eau
5. Sucriers
6. Sous verres QR Code
7. Portes additions



E. PANIÈRES À PAIN

Pour 2 personnes :

- 2 tranches de pain Sarde
- 2 tranches de pain au pois chiche
- 2 tranches de pain aux céréales
- 2 tranches de pain au levain

PHOTO

NB : doublez les quantités pour les panières de 4 personnes

A chaque redressage de table, il est important de bien contrôler la propreté des assises, banquettes, et sous la table. Le nettoyage de la table doit se faire avec les ustensiles appropriés et préconisés.

II.
L'ART DE LA TABLE

II. ART DE LA TABLE

1. VAISSELLE DE TABLE

LA PORCELAINE « SHOENWALD »

Cette gamme logotée définit notre identité et sera l'unique gamme disponible en salle. Tout autre modèle sera associé à des plats signatures et susceptibles d'évoluer selon les cartes.





LA CÉRAMIQUE « JARS »

Sélectionnées pour ses couleurs chaudes et minérales, cette gamme se mariera parfaitement avec nos plats épurés du « Raw Bar » ou pour nos desserts.



LE CUIVRE ET L'INOX « MAUVIEL 1830 »

Dans la plus pure tradition de la cuisine française et des brasseries, Mauviel1830 se distingue toujours par sa modernité et sa créativité.

Le cuivre, l'inox martelé et le laiton composent les différentes pièces sélectionnées et sont des incontournables de la gastronomie.

Les plats sont posés directement sur table, sans sous plat.

Le design s'accorde à merveille avec le style chic et contemporain de la Brasserie du Café de Paris.

Son design s'accorde à merveille avec le style chic et contemporain de la Brasserie du Café de Paris.

2. ARGENTERIE





1. Fourchette de table
2. Couteau de table
3. Couteau à viande
4. Fourchette entremet
5. Couteau entremet
6. Cuillère entremet
7. Cuillère à moka
8. Cuillère à café
9. Cuillère à glace
10. Fourchette à huitre
11. Pince à homard

3. VERRERIE

À COMPLÉTER

III.
LE LINGE

À COMPLÉTER

IV.
ÉTAPES DE SERVICE

IV. ÉTAPES DE SERVICE

ORDRE DE SERVICE ET RESPONSABLE

Les étapes de service font référence à l'ordre dans lequel le service aux clients est fourni, du moment où le client entre dans le restaurant jusqu'à ce qu'il le quitte.
La préparation d'un service d'excellence commence avant que le client n'entre dans le restaurant, avec des activités telles que le traitement de la réservation.

Ordre de service	**Responsable**
1. Accueillir les clients	Hôtesse
2. Présenter le menu et les suggestions	Hôtesse
3. Commande d'eau / Commande boisson et/ou apéritif	MdH/CdR
4. Servir l'eau	CdR
5. Annoncer le ou les pièces d'exception	MdH/CdR
6. Servir les boissons et/ou apéritifs	CdR
7. Apporter l'assortissement apéritif et le pain	CdR
8. Prendre les commandes de nourriture et de vin	MdH/CdR/Chef SOM
9. Servir le vin	MdH/CdR/Chef SOM
10. Servir les entrées ou plats de partages	CdR
11. Débarasser les entrées et les couverts	CdR
12. Redresser les couverts	CdR
13. Servir le plat principal	CdR
14. Débarasser les assiettes et les couverts	CdR
15. Retirer les ménages et le pain	CdR
16. Éliminer les miettes de la table	CdR
17. Présenter la carte des desserts	MdH/CdR
18. Prendre la commande des desserts	MdH/CdR
19. Suggérer vins desserts	MdH/CdR/Chef SOM
20. Redresser les couverts	CdR
21. Servir le dessert	CdR
22. Débarasser les assiettes et les couverts	CdR
23. Proposer le café	MdH/CdR
24. Suggérer un digestif	MdH/CdR
25. Servir le café, les mignardises et le digestif	CdR
26. Effectuer l'encaissement	CdR/Caissier
27. Remercier et saluer les clients	MdH/CdR

IV. ÉTAPES DE SERVICE

SERVICE ET RESPONSABILITÉS

L'ACCUEIL DU CLIENT

- Lors de l'arrivée du client à l'entrée du restaurant, le client doit être identifié par une hôtesse et orienté selon le point de vente choisi : Restaurant ou Terrasse limonade
- Les clients doivent être accueillis avec un ton de voix clair, une bonne présentation et un sourire.
- Lorsque le client entre dans le restaurant, il doit être pris en charge dans les 30 secondes qui suit son arrivée.
- Chaque client doit être accueilli avec un « Bonjour ou Bonsoir Madame/Monsieur, bienvenue au Café de Paris ».
- Si le client est un habitué, le saluer par son nom de famille « Bonjour ou Bonsoir M.Dupont »
- Proposer au client de le débarrasser de son manteau
- Vérifier si le client à une réservation :

Si oui :
L'hôtesse l'accompagne à sa table et l'installe. S'il n'est pas satisfait de sa table lui proposer d'autres solutions, selon possibilité ou validation d'un membre de la Direction.

Si non :
Vérifier l'état des réservations :

- Des tables sont disponibles, accompagner le client à sa table
- Le restaurant est complet, proposer au client de patienter au bar ou au lounge et de prendre un apéritif en attendant qu'une table se libère.

PRÉSENTER LE MENU

- Les menus doivent toujours être impeccables
- Dès que les convives sont installés à leur table, l'hôtesse leur présente le menu et les suggestions
- La carte des boissons doit également être présentée

SERVICE DE L'EAU ET APÉRITIFS

Dès que le menu est présenté aux convives, le Chef de Rang propose de l'eau et demande leur préférence : eau micro-filtrée, eau plate, eau gazeuse. Tout en versant l'eau, le CDR doit se souvenir de chaque choix pour les versements ultérieurs.

Le Chef de rang propose l'apéritif

- Si un apéritif a été commandé, veillez à ce qu'il arrive avant le repas.
- Apporter l'assortiment apéritif
- Déposer la panière à pain sur table et énumérez les différentes qualités

IV. ÉTAPES DE SERVICE

SERVICE ET RESPONSABILITÉS

PRISE DE COMMANDE

- Les pièces d'exceptions doivent être présentées par le Maitre d'hôtel ou CdR
- Attendez 5 à 7 minutes et vérifiez auprès des convives s'ils sont prêts à passer leur commande.
- Demander : «Puis-je prendre votre commande, Madame / Monsieur « ou «Êtes-vous prêt à passer votre commande, Madame / Monsieur « ?
- Commencer par les dames
- Aider le client à choisir le meilleur plat proposé, utiliser les techniques de «vente additionnelle»
- Noter la commande sur les supports dédiés
- Après avoir pris la commande, répéter la commande correctement
- Retirer les menus et les remettre à leur place
- Enregistrer la commande dans le système Symphonie

SERVICE DES BOISSONS

- Les boissons sont servies avant les plats
- Le Chef sommelier peut intervenir pour recommander les vins par rapport aux mets choisis
- L'eau et le vin doivent être servis régulièrement sans attendre que les verres soient vides
- Proposer aussitôt terminé des nouvelles boissons (eau, vins etc....)

SERVICE DE LA NOURRITURE

- Le service des plats doit se faire par la droite
- Le service de chaque plat doit être coordonné de manière à ce que les convives n'aient pas à attendre longtemps entre les plats
- Une fois les plats terminés, il convient de demander aux convives si la nourriture est à la hauteur de leurs attentes

IV. ÉTAPES DE SERVICE

SERVICE ET RESPONSABILITÉS

DÉBARRASSAGE

- Avant de débarrasser, demander la permission à l'invité
- Les assiettes usagées sont débarrassées du côté droit
- Les assiettes sont débarrassées lorsque TOUS les convives de la table ont terminé leur repas
- Veillez à ce que tous les plats soient débarrassés de la table
- Retirer les miettes sur la table avant que le dessert ne soit servi

COMMANDE DE DESSERT / COMMANDE DE THÉ OU DE CAFÉ :

- Procédure similaire à la prise de commande, le serveur peut profiter de l'occasion pour suggérer des liqueurs ou d'autres digestifs

PRÉSENTATION DE L'ADDITION

- L'addition doit être présentée que sur demande
- Le serveur doit apporter l'addition dans le porte addition dédié
- Un stylo doit être remis dans le porte addition
- Procéder à l'encaissement selon le mode de paiement choisi par le client
- Les pourboires ne doivent jamais être sollicités

DÉPART DU CLIENT

- Accompagnez les convives aux vestiaires et les aider à remettre leurs vêtements si nécessaires
- Tous les convives doivent être remerciés et salués : par exemple : « Nous vous remercions de votre visite et espérons vous revoir très bientôt »

V.
ALLERGÈNES

V. ALLERGÈNES

ALLERGÈNES / SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES


GLUTEN


FRUITS À COQUE


CRUSTACÉS


LAIT


POISSONS


MOLLUSQUES


OEUFS


SANS FRUITS À COQUE


SANS LAIT


SANS POISSONS


SANS ARACHIDES


SOJA


LUPIN


ARACHIDE


SÉSAME


FÈVE


MOUTARDE


SULFITE


SANS GLUTEN


SANS OEUFS


SANS CRUSTACÉS

ALLERGÈNES / RÉGINES ALIMENTAIRES


VÉGÉTALIEN


VÉGÉTARIEN


PIMENT 1


PIMENT 2


PIMENT 3


DE SAISON


PORC


HALAL


CASHER


ANTI-OXYDANT


BIO

VI.
CULTURE DU SERVICE AU CAFÉ DE PARIS

VI. CULTURE DU SERVICE AU CAFÉ DE PARIS

PARCOURS D'INTÉGRATION

Bienvenue au sein de notre équipe ! Vous serez accompagné(e) tout au long de votre parcours au Café de Paris par une équipe de professionnels pédagogues et à votre écoute. Après avoir satisfait toutes les exigences préalables au poste en matière de badges et de procédures administratives gérées par le Pôle Intégration au siège social de la SBM à Aigue Marine, vous serez ensuite mis en binôme avec un collaborateur confirmé en lien avec votre poste pendant une durée défini par un/une attaché(e) de direction. Ceci permettra une assimilation des techniques de travail et standards de services propres à l'établissement de même qu'une meilleure intégration au sein de votre équipe.

CULTURE DU SERVICE DU CAFÉ DE PARIS

Vous êtes dans cette établissement pour faire ressentir des sensations et des émotions uniques aux clients, alors participez activement à la création de souvenirs inoubliables chez nous !

PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

Présentation soignée et professionnelle

Courtoisie

Intégrité

Esprit d'équipe

Attitude positive et volontaire

Anticipation et détermination

Ponctualité

Force de proposition

Respect des consignes et du matériel

GROOMING

FEMME

Cheveux et visage :

Les cheveux doivent :
- Être propres et bien brossés
- Avoir une couleur ayant un aspect naturel
- Être attachés soigneusement et bien plaqués
- Le visage doit être dégagé
- Les attaches ou les barrettes dans les cheveux doivent être discrètes
- Utiliser la laque avec modération
- Maquillage et rouge à lèvre autorisés, ils doivent garder un aspect naturel et discret
- Parfum discret
- Sourcils soignés

Bijoux et Tatouages :

- Pas de piercings visibles *(piercings sur la langue interdits)*
- Les boucles d'oreilles ne doivent pas pendre de plus de 3 centimètres et doivent être discrètes
- 1 collier peut être porté et doit être fin et discret
- 2 bagues discrètes sont autorisées *(1 pour chaque main- alliance, bague de fiançailles)*
- Les montres doivent être discrètes avec un bracelet en cuir, en métal doré ou argenté seulement
- Aucun tatouage visible n'est permis

Mains et ongles :

- Les mains doivent être lavés et aseptisées après l'usage des toilettes ou après avoir fumé
- Les ongles doivent être propres, soignés et d'une longueur modérée
- Les faux ongles type « Art Nail » ne sont pas permis
- Vernis à ongles transparent ou naturel

Hygiène :

- Les collaboratrices doivent utiliser du déodorant et prendre leur douche quotidiennement
- Les collaboratrices doivent avoir les dents propres et une haleine fraîche en toutes circonstances
- Les collaboratrices doivent faire en sorte de recouvrir toute plaie ou coupure avec un pansement et/ou bandage propre

(Des douches sont disponibles au personnel)

Chaussures :

- Les chaussures doivent être unies sombres fermées de type escarpin ou mocassins
- Les talons entre 3 centimètres maximum
- Elles doivent être bien cirées et en bon état
- Les ballerines plates ne sont pas autorisés

Collants :

- Les collants doivent être de couleurs chair ou noirs, sans motifs *(peut varier en fonction du service ou du département)*

GROOMING

HOMME

Cheveux et visage :

Les cheveux doivent :
- Être propres et soignés
- Être courts avec une coupe classique
- Avoir une couleur ayant un aspect naturel
- Utiliser le gel ou la cire avec modération
- Rasage quotidien de rigueur
- Le port de la barbe est toléré dans le respect de la note de service en vigueur
- L'après-rasage et le parfum doivent être discrets
- Le maquillage est interdit

Bijoux et Tatouages :

- Aucun bijou n'est permis *(bracelet de tout type, bague, etc...)* à l'exception d'une alliance
- Les montres doivent être discrètes, de taille modérée, non ostentatoires avec un bracelet en cuir, en métal doré ou argenté
- Aucun piercing ni tatouage visible n'est permis *(piercings sur la langue interdits)*
- Aucun tatouage visible autorisé *(visage, mains)*

Mains et ongles :

- Les mains doivent être lavés et aseptisées après l'usage des toilettes ou après avoir fumé
- Les ongles doivent être courts, propres et bien entretenus
- Aucun vernis n'est permis

Hygiène :

- Les collaborateurs doivent utiliser du déodorant et prendre leur douche quotidiennement
- Les collaborateurs doivent avoir les dents propres et une haleine fraîche en toutes circonstances
- Les collaborateurs doivent faire en sorte de recouvrir toute plaie ou coupure avec un pansement et/ou bandage propre

(Des douches sont disponibles au personnel)

Chaussettes :

- Les chaussettes doivent être noires et longues

Chaussures :

- Chaussures de ville à lacet en cuir noir, sombres et cirées

VI. CULTURE DU SERVICE AU CAFÉ DE PARIS

ATTACHÉ DE DIRECTION

Costume de ville sombre
(bleu marine ou gris foncé)

Chemise blanche

Cravate classique

Chaussures noires

HÔTESSE

HIVER

Combinaison microfibre Bordeau

Ceinture noire

Sac bandoulière noire

Escarpins noirs *(3 cm)*



ÉTÉ

Robe microfibre *(couleur)*

Ceinture noire

Sac bandoulière noire

Escarpins noirs *(3 cm)*

CHEF SOMMELIER

HIVER

Costume Tailleur noir
Col Jacquard Bordeaux

Chemise blanche

Cravate bordeaux

Mocassins noirs



ÉTÉ

Gilet Tailleur noir
Col Jacquard bordeaux

Pantalon tailleur noir

Chemise blanche

Nœud papillon bordeaux

Mocassins noirs



VI. CULTURE DU SERVICE AU CAFÉ DE PARIS

MAITRE D'HÔTEL

HIVER

Costume Tailleur noir
Col Jacquard vert

Chemise blanche

Cravate verte

Mocassins noirs



ÉTÉ

Gilet Tailleur noir
Col Jacquard vert

Chemise blanche

Noeud papillon vert

Mocassins noirs



SOMMELIER / BARMAN

EN TOUTE SAISON

Chemise blanche col inversé

Tablier bavette
Passepoils bordeaux

Pantalon noir

Chaussures noires



CHEF DE RANG

EN TOUTE SAISON

Chemise blanche col inversé

Tablier bavette
Passepoils verts

Pantalon noir

Chaussures noires



COMMIS DE SALLE

EN TOUTE SAISON

Chemise blanche col inversé

Tablier bavette
Passepoils verts

Pantalon noir

Chaussures noires



LIMONADIER

EN TOUTE SAISON

Chemise blanche col inversé

Tablier noir et vert

Gilet noir

Pantalon noir

Chaussures noires



LA COMMUNICATION NON VERBALE

La communication non verbale représente 90% de la communication entre individus et seulement 10% par le verbal.

Cette communication non verbale regroupe :

- Les sons (rires, etc.)
- La façon de parler (marquer une pause dans les phrases, insister sur certains mots, etc.)
- La manière de se tenir (se tenir droit et non avachi)
- L'apparence (soignée)
- Mouvements de la tête (hochements, etc.)
- Mouvements mains (PAS dans les poches)
- Mouvements des yeux
- Expression du visage
- Contact corporel (poignée de main, s'incliner en avant légèrement)
- Proximité (se tenir à la bonne distance de quelqu'un)

Au sein du restaurant, il faut penser à une communication non verbale qui privilégie des gestes ronds, une démarche sereine, une vigilance dans le regard, de la tenue, une anticipation gestuelle, de la douceur, du calme, de l'harmonie, etc.

Des actions pour manier la communication non-verbale habilement :

- Marcher posément à côté du client ou un peu devant
- Ne pas laisser le client marcher seul et devant
- Agrémenter l'accompagnement d'une conversation
- Rester souriant et avoir un regard bienveillant
- Porter les documents de la main gauche si vous êtes droitier et inversement si vous êtes gaucher
- Ne pas couper la parole aux clients
- Ne jamais contredire un client
- Toujours être disponible
- Saluer les clients et toujours les remercier
- Proximité (se tenir à la bonne distance de quelqu'un)

LA COMMUNICATION VERBALE

La communication verbale désigne l'ensemble des éléments d'information transmis par la voix lors d'une situation de communication (entretien de vente, étude, enquête,..)

La communication verbale est notamment caractérisée par :

- Le registre et niveau de langage
- Le ton
- Le débit
- Le niveau sonore
- Les silences

Ayez les bons réflexes :

- Privilégiez les mots positifs
- Parlez lentement, clairement et doucement
- La parole touche nos émotions
- On ne dit pas "je m'excuse" mais plutôt "Je vous prie de m'excuser"
- Evitez le "On" et préférez le "je et nous"
- Utilisez le temps Présent plutôt que le Futur
- Evitez le "est-ce que" et "qu'est-ce que"
- Inversez "Vous avez" en "Avez-vous"
- Pas d'impératif : venez, suivez-moi. Plutôt "Veuillez bien me suivre"
- Invitez et/ou proposer les services et offres aux clients
- Toujours s'adresser à un client avec Madame (marié)/Mademoiselle (non-marié ou fille jusqu'à ses 18 ans) /Monsieur/Jeune homme (jusqu'à 18 ans)

VI. CULTURE DU SERVICE AU CAFÉ DE PARIS

L'ÉTIQUETTE EN RESTAURATION DE LUXE

Le luxe, c'est procurer des émotions au client, alors faites-les rêvez !

L'étiquette correspond à un ensemble de "bonnes manières" à respecter en étant en société. Dans des établissements de luxe, l'étiquette est hardiment respectée et scrutée par notre entourage :

- Saluer tous les clients (s'incliner en avant légèrement si le client est originaire d'Asie de l'Est)
- Un regard confiant
- Un sourire sincère
- Une proximité physique et verbale contrôlée
- Être avenant
- Appeler le client par son nom si nécessaire
- Reconnaitre les clients fidèles
- Se tenir à disposition
- Adopter une démarche chic et rythmée
- Prendre des nouvelles des clients durant leur repas
- Remercier et saluer respectueusement lors du départ

L'UTILISATION DU LANGAGE CORPOREL POUR UNE MEILLEURE EXPÉRIENCE CLIENT

La tête : Le hochement de tête : c'est un encouragement, un signe positif. Faire une proposition de vente avec un hochement de tête est très persuasif.

Les oreilles : N'oubliez pas d'être patient. Discutez avec les clients si nécessaires. Sympathisez avec eux s'ils passent une mauvaise journée.

Les yeux : Il faut toujours regarder son client lorsqu'on communique avec lui. C'est courtois et poli. Votre client croira ce que vous lui proposez et aura confiance en vous si vous le regardez dans les yeux.

Un sourire : C'est le seul geste de langage corporel universel qui peut parfois nous sortir de situations stressantes et mettre les clients de notre côté.

Les bras et les mains : Pour illustrer votre discours, utilisez vos bras afin d'accompagner ce dernier et lui donner une atmosphère encore plus vivante qu'au départ. Gardez toujours les bras ouverts et ne mettez jamais les mains devant vous : cela vous referme sur vous-même.

PROFILAGE DES CLIENTS : UP-SELLING ET CROSS-SELLING

LA MÉTHODE SONCAS



Il existe 2 types de ventes additionnelles :

Cross-selling (ventes complémentaires) :
Fait de proposer un produit complémentaire à ce que le client a demandé (par exemple une boisson pour accompagner le plat)

Up-selling (montée en gamme) :
Fait de proposer un produit similaire au client dans le but d'améliorer leurs expériences. (Par exemple une montée en gamme en vin)

PROFILAGE DES CLIENTS : UP-SELLING ET CROSS-SELLING

LA MÉTHODE SONCAS

Type de profil	Besoins	Attentes	Type de vente-additionelles
SÉCURITÉ	Physiologique (*Manger et boire)* Sécurité *(Stabilité, bonne santé, protection)* Appartenance/Estime *(Avoir du prestige, valorisation, se sentir apprécié)*	Qualité de nourriture Qualité de service Bonne hygiène Etre à l'écoute	Cross-selling
ORGUEIL	Physiologique (*Manger et boire)* Sécurité *(Stabilité, bonne santé, protection)* Appartenance/Estime *(Avoir du prestige, valorisation, se sentir apprécié)*	Qualité de nourriture Qualité de service Valorisation Prestige	Up-selling
NOUVEAU	Physiologique (*Manger et boire)* Sécurité *(Stabilité, bonne santé, protection)* Appartenance/Estime *(Avoir du prestige, valorisation, se sentir apprécié)*	Qualité de nourriture Qualité de service Nouveautés Offres du moment	Up-selling / Cross-selling
CONFORT	Physiologique (*Manger et boire)* Sécurité *(Stabilité, bonne santé, protection)* Appartenance/Estime *(Avoir du prestige, valorisation, se sentir apprécié)*	Qualité de nourriture Qualité de service Bonne hygiène Clients habituels Être à l'écoute	Cross-selling

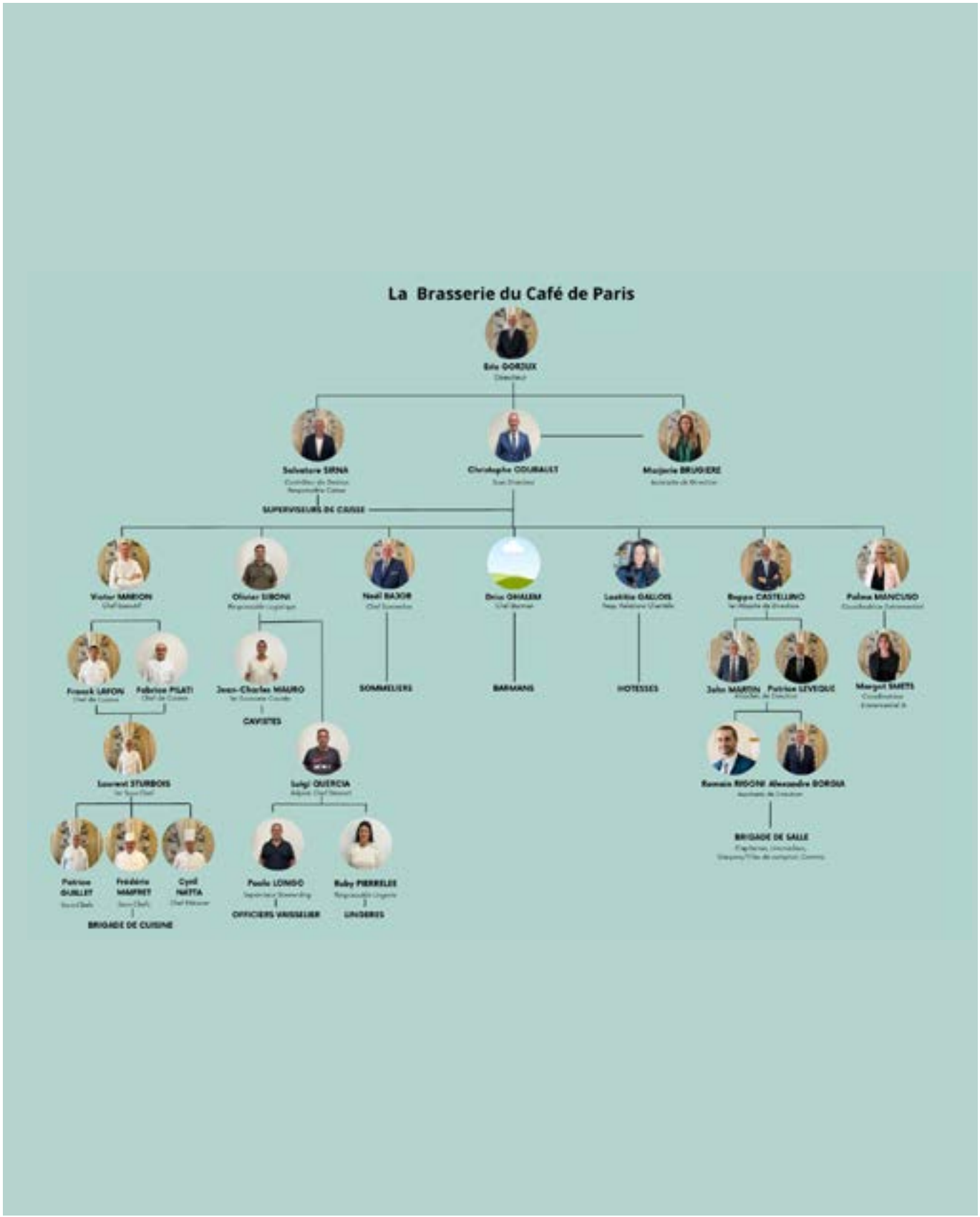
PROFILAGE DES CLIENTS : UP-SELLING ET CROSS-SELLING

LA MÉTHODE SONCAS

Type de profil	Besoins	Attentes	Type de vente-additionelles
ARGENT	Physiologique (*Manger et boire)* Sécurité *(Stabilité, bonne santé, protection)* Appartenance/Estime *(Avoir du prestige, valorisation, se sentir apprécié)*	Qualité de nourriture Qualité de service Bonne hygiène	Cross-selling
SYMPATHIE	Physiologique (*Manger et boire)* Sécurité *(Stabilité, bonne santé, protection)* Appartenance/Estime *(Avoir du prestige, valorisation, se sentir apprécié)*	Qualité de nourriture Qualité de service Bonne hygiène Clients habituels Être à l'écoute	Cross-selling

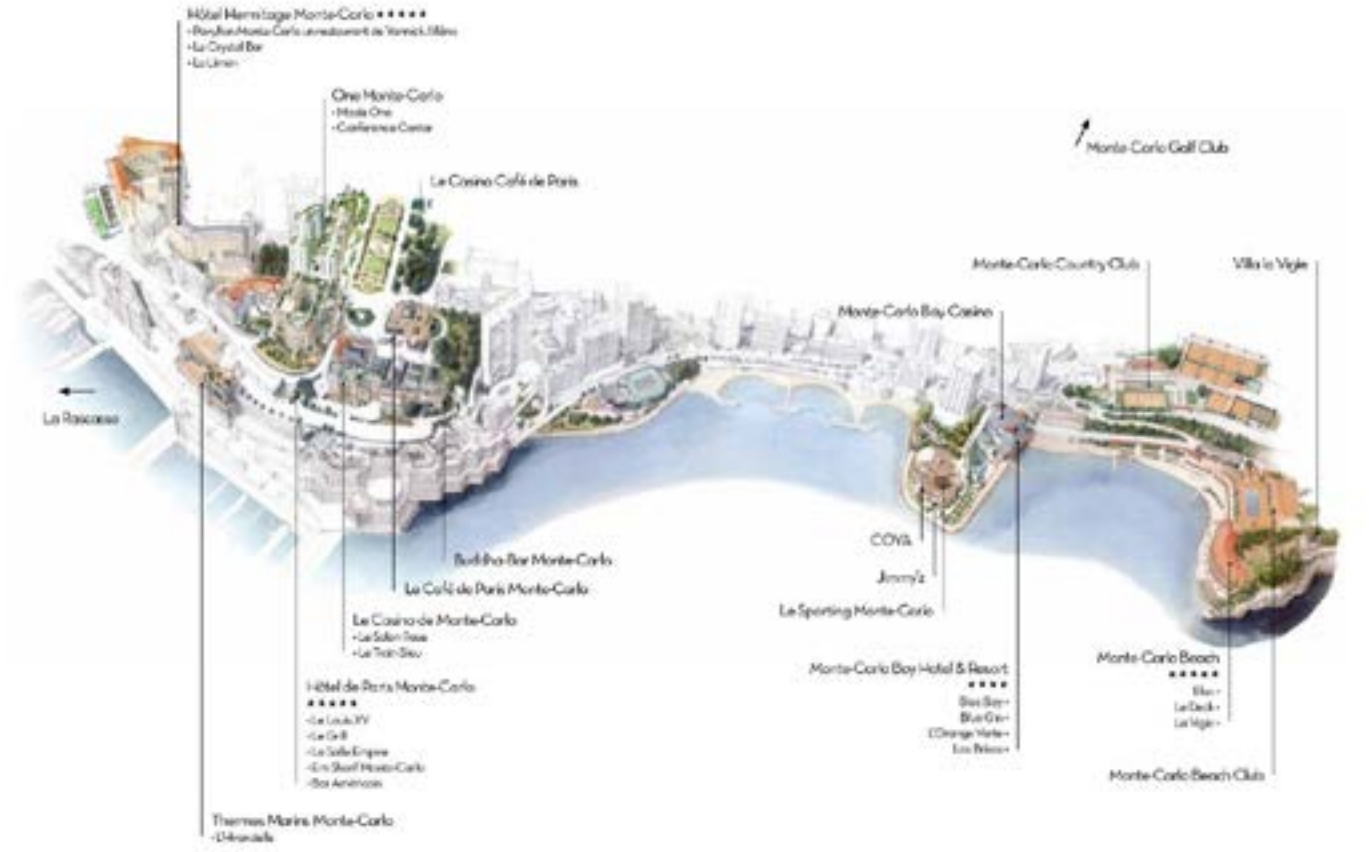
VII.
ORGANIGRAMME DU CAFÉ DE PARIS

VII. ORGANIGRAMME DU CAFÉ DE PARIS



VIII.
MAPPING DU RESORT MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

VIII. MAPPING DU RESORT MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



IX.
SÉCURITÉ INCENDIE

Pour réduire le risque d'incendie dans votre restaurant :

- Attention aux emballages et palettes entreposés à l'extérieur
- Ne pas caler les portes
- Ne pas encombrer les voies de circulations
- Contrôler les issues de secours
- Les issues de secours doivent clairement être indiquées et être accessibles pendant les heures d'ouverture
- S'assurer également que rien n'entrave l'accès aux voies d'évacuation ou aux moyens de secours (extincteurs, RIA, couverture anti-feu...)
- Problèmes électriques et incendies
- Maintenir le restaurant propre et rangé
- De vieux câbles électriques, ne pas rajouter de multiprise sur multiprise
- Si votre restaurant est équipé d'un générateur, veillez à ce que les matériaux combustibles soient stockés à une distance suffisante
- Attention aux équipements défaillants

X.
CONTACTS ET NUMÉROS UTILES

X. CONTACTS ET NUMÉROS UTILES

DIRECTION

Eric GORJUX (Directeur Général) : +377 98067600 / E.Gorjux@sbm.mc

Christophe COURAULT (Sous-Directeur) : +377 98067603 / C.Courault@sbm.mc

Marjorie BRUGIERE (Assistante de Direction) : +377 98067602 / M.Brugiere@sbm.mc

BANQUETS/CONVENTION/RÉCEPTION

Palma MANCUSO (Coordinatrice Evènementiel Experte) : +377 980067608 / P.Mancuso@sbm.mc

ECONOMAT

Olivier SIBONI (Responsable Logistique Restauration) : +377 98067613 / O.Siboni@sbm.mc

STEWART

Luigi QUERCIA (Adjoint Chef Stewart) : +377 98067618 / L.Quercia@sbm.mc

LINGERIE

Ruby PIERRELEE : +377 9806760 / R.Pierrelee@sbm.mc

RESPONSABLE SÉCURITÉ INCENDIE DU BÂTIMENT CAFÉ DE PARIS

Philippe SEINE : +377 / P.Seine@sbm.mc

RÉFÉRENT SÉCURITÉ DE L'EXPLOITATION CAFÉ DE PARIS

Salvatore SIRNA : +377 98067604 / S.Sirna@sbm.mc