

	<p align="center">Protocole lutte contre le -COVID-19</p> <p align="center">RESTAURATION</p>	Date de création : 09/08/2020
		Date de révision : 09/06/2021
		N° de révision : Valable Jusqu'au 30/06/2021

LE RELAIS DU MOULIN NEUF S'ENGAGE À RESPECTER LES CONSIGNES SANITAIRES.... ET LE PROUVE :

LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE DANS LE BÂTIMENT PRINCIPAL (Salles de restaurant, accueil, salon...)

Les 10 points clés

1) **Accueil clients**

Un distributeur de solution hydroalcoolique sur colonne vous attend de pied ferme à l'entrée et à la sortie du Restaurant et dans différents pôles. Et ensuite, le sourire de toute notre équipe prend le relais.

2) **Sens de circulation**

Vous rentrez par la porte extérieure de la salle Sully et ressortez par la porte de la salle de restaurant n°1. Voir fléchages.

3) **La salle de restaurant réservée aux clients de l'établissement.**

Elle est composée de 2 salles attenantes climatisées et aérées régulièrement d'une capacité de 240 couverts. La jauge est fixée à 50% soit 120 personnes... Des places seront identifiées par tables de 6 personnes (à conserver durant tout le séjour) pour vous permettre de manger en famille, entre amis et pour respecter les 1m entre chaque table. Gel hydro-alcoolique à l'entrée de la salle de restaurant. Menus du jour affichés sur ardoise.

4) **Les fontaines à eau**

Une fontaine à eau réfrigérée est à votre disposition en salle de restaurant. Une seconde est en libre-service sous la pyramide. La nouveauté ? Un distributeur de Solution Hydroalcoolique à côté de la fontaine à eau.

5) **Petit-déjeuner de 7h30 à 9h30**

A votre arrivée en salle, une de nos serveuses vous guidera pour récupérer votre plateau, bol, verre. Des couverts sont mis à votre disposition à l'entrée de la salle de restaurant. Vous les utiliserez et les garderez le temps du petit déjeuner pour vous servir.

En buffet et en emballages individuels : yaourt, beurre, confitures

En buffet à volonté : œufs, miel du voisin, pruneaux d'Agen, fromage, jambon...

Les pains, le croissant sont en libre-service. Service à la pince.

Au petit-déjeuner, sortez masqué. Un Sam par table pour se déplacer au buffet et approvisionner sa table.

6) **Déjeuner à 12h30**

Service à l'assiette en salle de restaurant climatisée pour l'entrée, le plat et le dessert comme dans les restaurants 4 **** du Guide Michelin. Pain à la corbeille. Toujours à la même table avec les mêmes convives. Eau, vin rouge et rosé à volonté en carafe sur demande auprès de nos serveuses. Café et infusions à discrétion après les repas. Utilisation de solution désinfectante avant utilisation.

7) **Diner à 19h30**

Service à l'assiette en salle de restaurant climatisée pour l'entrée, le plat et le dessert. Eau, vin rouge et rosé à volonté en carafe sur demande auprès de nos serveuses. Café et infusions à discrétion après les repas. Utilisation de solution désinfectante avant utilisation.

8) **Les pique-niques**

Les pique-niques individuels seront à retirer en salle de restaurant le jour J. Pour ce qui est des pique-niques collectifs, nous nous chargeons de tout. Une de nos serveuses vous servira sous forme de buffet.

9) **Port du masque ou du casque à visière**

- a. Pour le personnel du restaurant : OBLIGATOIRE. Lavage des mains toutes les 30 minutes.
- b. Et pour vous ? Le port du masque est obligatoire pour entrer en salle de restaurant et lors de vos éventuels déplacements.

10) **Bar extérieur et/ou intérieur**

Un bar extérieur (jauge à 50%) ou intérieur (jauge à 100%) est à votre disposition. (Voir horaires d'ouverture). Merci de ne pas former des groupes devant ce (ces) derniers. Désigner une personne qui prendra votre commande et qui s'occupera du service. Prêt de plateau. Merci de ramener le plateau et les verres au bar après consommation.