

	Protocole lutte contre le -COVID-19 RESTAURATION	Date de création : 14 Juin 2020
		Date de révision : 30 Juin 2021
		N° de révision : Valable jusqu'à nouvel ordre

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

Les 12 points clés :

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

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 (1 ou 2). Voir fléchages.

3) **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 : de préparer les tables (assiettes, couverts...) Une de nos serveuses vous servira sous forme de buffet.

4) **Fontaine à eau, machines à cafés et distributeurs de vins :**

Comme d'habitude, à votre disposition et en toute discrétion. Un distributeur de Solution Hydroalcoolique sera disponible à côté de la fontaine et des fûts de vin.

5) **Distribution du pain :**

Sera assuré au petit-déjeuner par le personnel, servi avec une pince.

6) **Petit-déjeuner de 7h30 à 9h30 :**

A votre arrivée en salle, une de nos serveuses vous guidera pour récupérer votre plateau, bol, verre, couverts.

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

Le pain, le croissant, le fromage, le jambon... seront servis à l'aide de pince par le personnel du Moulin Neuf. Au petit-déjeuner, sortez masqué. Un Sam par table pour se déplacer au buffet et approvisionner sa table. Choisissez de préférence celui qui a le plus de mémoire ou.... Le plus endurant ☺ Possibilité de grand plateau pour amener le petit déjeuner sur votre terrasse...

7) **Déjeuner de 12h30 à 13h30**

Déjeuner en buffet servi au choix par une de nos serveuses (entrée, plat et dessert). Possibilité de déjeuner en salle de restaurant ou en terrasse. Toujours à la même table avec les mêmes convives.

8) **Diner à 19h45 :** Service à l'assiette pour l'entrée, le plat et le dessert et fruits comme dans les restaurants 4 **** du Guide Michelin. Possibilité de menus de substitution. Certains soirs, menus spéciaux enfants et ados sur réservation.

9) **Soirées thématiques en extérieur**

Des places seront identifiées (comme durant tout le séjour) pour vous permettre de manger en famille et pour respecter les 1m entre chaque groupe de personnes.

10) **Placement au restaurant**

Salle climatisée avant et après les repas si besoin, terrasse extérieure, c'est près de 300 m² qui nous permet largement de respecter 1 m minimum entre chaque table. Si vous êtes en famille vous mangez bien sûr tous ensemble à la même table, pendant votre séjour.

11) **Port du masque**

- a. pour le personnel du restaurant : OBLIGATOIRE.
- b. Et pour vous ? Le port du masque est obligatoire pour entrer en salle de restaurant.

12) **Bar extérieur et/ou intérieur.**

Un bar extérieur est à votre disposition. (Voir horaires d'ouverture). Merci de ne pas former des groupes devant ce dernier. 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.