



PETAL & SUGAR PATISSERIE — PARTENARIAT
FOURNISSEUR SAISONNIER

Cahier des charges

Un programme de gâteaux de célébration et de tables de desserts s'étendant sur toute la saison pour chaque mariage réservé via le partenariat de lieu de Willow Creek.

Sommaire

01	Contrôle documentaire	2
02	Introduction et périmètre	3
03	Objet et public visé	3
04	Exigences fonctionnelles	3
05	Exigences non fonctionnelles	4
06	Modules du produit	5
07	Spécification des composants	6
08	Hypothèses, contraintes et dépendances	7
09	Phases de mise en production	8

EN BREF

Contrôle documentaire

SPÉCIFICATION

REQ-2026-0096

Émis le 2 février 2026

PRÉPARÉ PAR

Petal & Sugar
Pâtisserie

Boston, MA 02116

PROPRIÉTAIRE

Camille Torres

Directeur des partenariats
fournisseurs, Willow Creek
Bridal Events

STATUT

Pour révision

Version de référence figée à
l'approbation

EXIGENCES

8

Fonctionnelles et non
fonctionnelles

01

Introduction et périmètre

Willow Creek Bridal Events enregistre chaque saison plus de mariages que son traiteur pâtissier actuel ne peut en assurer de façon fiable, et deux annulations tardives la saison dernière ont laissé des couples dans l'embarras à quelques jours de leur date. Voici le plan pour devenir le partenaire pâtissier attitré de Willow Creek pour la saison à venir, avec une capacité intégrée dès le départ.

● Objet et public visé

Le volume de réservations de Willow Creek a augmenté plus vite que son réseau de fournisseurs de desserts fiables, et cet écart s'est manifesté à deux reprises la saison dernière lorsqu'un fournisseur a annulé avec moins de deux semaines de préavis, obligeant l'équipe événementielle à trouver en urgence un remplaçant quelques jours avant un mariage. Les couples remarquent quand le gâteau ne correspond pas à la dégustation, et les avis de Willow Creek en portent la trace.

Petal & Sugar Pâtisserie propose un partenariat de six mois en tant que fournisseur de desserts attitré de Willow Creek, avec une capacité réservée pour chaque mariage réservé via le portefeuille de lieux, un processus standardisé de la dégustation à la livraison, et un pâtissier remplaçant nommé pour chaque date. Les sections suivantes présentent l'approche, le périmètre, le calendrier et l'investissement.

● Exigences fonctionnelles

R-03

Obligatoire

Boulangère de secours
nommé-e assigné-e à
chaque date dès la
confirmation de la
réservation

R-04

Obligatoire

Demandes d'allergènes et
de substitutions
alimentaires confirmées 2
semaines avant la
livraison

R-05

Obligatoire

**Samedis à mariages
multiples dotés
d'itinéraires de livraison
dédiés par lieu**

01

Planification de la capacité saisonnière

Capacité des week-ends cartographiée et
réservée selon le calendrier de mariages
confirmés de Willow Creek avant le début
de la saison.

02

Coordination des dégustations

Sessions de dégustation structurées avec
chaque couple, aboutissant à une fiche
recette validée pour leur date.

03

Production de gâteaux

Des gâteaux de fête à étages
confectionnés et finis selon le design et les
sélections de saveurs approuvés par
chaque couple.

04

Production de tables de desserts

Assortiments coordonnés de mini-
pâtisseries et macarons adaptés au plan
de table de desserts de chaque mariage.

05

Livraison et assemblage sur place

Livraison, montage et mise en scène finale chronométrés dans la fenêtre pré-cérémonie de chaque lieu.

06

Personnel de remplacement

Un pâtissier remplaçant nommé désigné pour chaque date dès la réservation, couvrant les cas de maladie ou d'imprévis de dernière minute.

● SPÉCIFICATION

Spécification des composants

Réf.	Élément	Spécification	Unités	Délai	Prix unitaire
SPC-01	Réservation de capacité pour la saison	Capacité de week-end réservée sur l'ensemble du calendrier de mariages de six mois	1	9 octobre 2026	\$18,000
SPC-02	Coordination des dégustations	Séances de dégustation structurées et verrouillage des fiches de recette pour chaque couple réservé	1	9 octobre 2026	\$9,000
SPC-03	Production de gâteaux	Gâteaux de célébration à étages pour l'ensemble des réservations de la saison	1	9 octobre 2026	\$26,000

SPC-04	Production de tables de desserts	Assortiments de mini-pâtisseries et de macarons adaptés à la table de desserts de chaque mariage	1	9 octobre 2026	\$14,000
--------	----------------------------------	--	---	----------------	----------

SPC-05	Livraison et assemblage sur place	Livraison chronométrée, assemblage et mise en scène pour chaque date réservée	1	9 octobre 2026	\$8,500
--------	-----------------------------------	---	---	----------------	---------

SPC-06	Personnel de remplacement et rapport de saison	Couverture par un pâtissier remplaçant désigné et résumé des performances de la saison	1	9 octobre 2026	\$2,500
--------	--	--	---	----------------	---------

Les spécifications sont fixées à l'acceptation ; tout changement est traité selon la procédure de contrôle des modifications définie dans le présent document.

01

Capacité de week-end réservée

La capacité est réservée selon le calendrier de Willow Creek avant le début de la saison, afin qu'un samedi avec quatre mariages ne soit jamais une surprise.

02

Une fidélité de la dégustation à la livraison

Chaque commande part d'une fiche recette verrouillée, afin que ce qui est livré corresponde exactement à ce que le couple a approuvé.

03

Un pâtissier remplaçant pour chaque date

Un remplaçant nommé est désigné dès la réservation, et non après une annulation, afin que les imprévus de personnel ne deviennent jamais le problème du couple.

1

SEMAINES 1 À 2 · PLANIFICATION DE LA CAPACITÉ

Calendrier de mariages confirmé de Willow Creek cartographié et capacité de week-end réservée pour toute la saison.

2

SEMAINES 3 À 4 · LANCEMENT DES DÉGUSTATIONS

Première vague de séances de dégustation planifiée et fiches de recette verrouillées pour les dates de début de saison.

3

MOIS 2 À 4 · LIVRAISON EN HAUTE SAISON

Gâteaux et tables de desserts produits et livrés selon le calendrier de week-ends réservé.

4

MOIS 5 · BILAN À MI-SAISON

Précision des dégustations et performance de livraison examinées avec l'équipe événementielle de Willow Creek.

Petal & Sugar Patisserie ●●●

88 Newbury St, Boston, MA 02116, États-Unis

orders@petalandsugar.com · +1 617 555 0166

· petalandsugar.com

Petal & Sugar Patisserie LLC · EIN 04-2718360