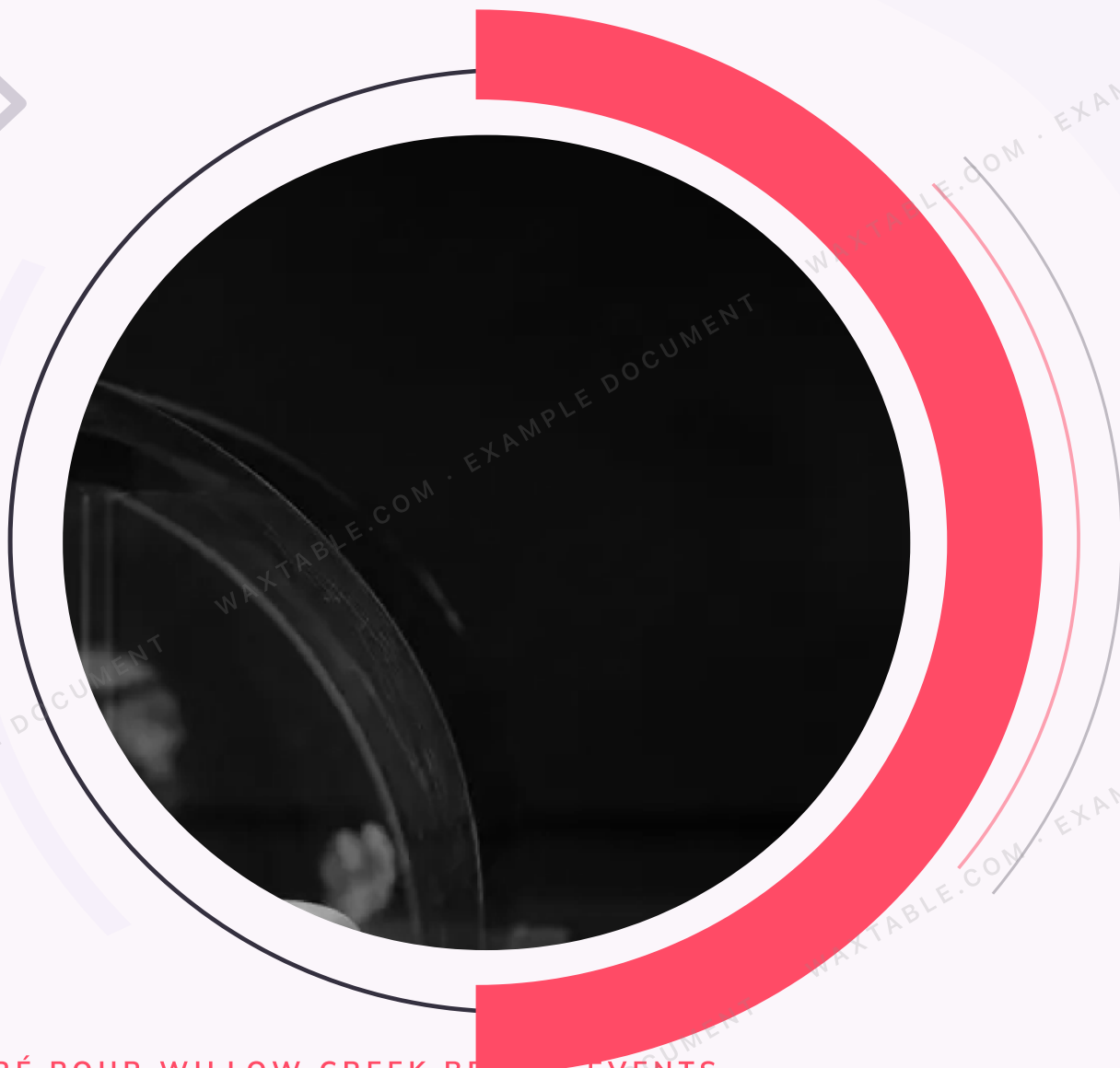




PRÉPARÉ POUR WILLOW CREEK BRIDAL EVENTS

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.

2026

Sommaire

01	En bref	2
02	Périmètre, calendrier & honoraires	3
03	Aperçu et objectifs	5
04	Contexte et objectifs	5
05	Livrables	5
06	Volets de travail	6
07	Spécification du flux de travail	7
08	Calendrier	8
09	Critères d'acceptation	9
10	Détail des honoraires	9
11	Récapitulatif des coûts	10
12	Échéancier de paiement	10
13	Acceptation	11

EN BREF

Cahier des charges

SOW-2026-0096

BROUILLON

01

PRÉPARÉ POUR

**Willow Creek
Bridal Events
— Camille
Torres,
Directrice des
partenariats
fournisseurs**

02

PRÉPARÉ PAR

**Petal & Sugar
Pâtisserie,
Boston**

03

NUMÉRO DU CAHIER
DES CHARGES

**SOW-2026-
0096**

04

DATE DE DÉBUT

9 mars 2026

05

DURÉE

**Partenariat
fournisseur
saisonnier**

06

STATUT

**Brouillon —
pour révision**

EN BREF



● Périmètre, calendrier et honoraires

\$78,000 plus taxe de vente du massachusetts
sur les aliments préparés (7%)

ACCEPTÉ PAR

Camille Torres

Directrice des partenariats fournisseurs

01

Aperçu et objectifs

Un partenariat fournisseur de six mois fournissant des gâteaux de fête et des tables de desserts sur mesure pour les mariages réservés via le portefeuille de lieux de Willow Creek Bridal Events.

● Contexte et objectifs

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 attiré 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.

● Livrables

01

URBANISME

Réservation de capacité pour la saison

Capacité fixe de week-end réservée dans le calendrier des mariages réservés de Willow Creek pour la durée du partenariat de six mois.

02

DÉGUSTATION

Processus de dégustation standardisé

Une session de dégustation structurée et une fiche de recette validée pour chaque couple, garantissant la conformité entre ce qui est livré et ce qui est approuvé.

03

PRODUCTION

Gâteaux de fête sur mesure

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

04

PRODUCTION

Tables de desserts

Des tables de desserts coordonnées — mini pâtisseries, macarons et cadeaux invités — assorties à la palette de chaque mariage.

05

LIVRAISON

Livraison et montage sur place

Livraison, montage et mise en place finale du gâteau sur place dans la fenêtre précédant la cérémonie.

HORS PÉRIMÈTRE

- Restauration du lieu, service de bar ou nourriture et boissons hors dessert
- Figurines de gâteau de mariage, décoration florale ou éléments de style non comestibles provenant en dehors de Petal & Sugar
- Desserts pour des événements réservés en dehors du portefeuille de lieux de Willow Creek
- Livraison vers des lieux situés au-delà d'un rayon de 25 miles de Boston sans accord logistique préalable

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.

● SPÉCIFICATION

Spécification du flux de travail

Réf.	Élément	Spécification	Charge de travail	Début	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
--------	-----------------------------------	---	---	----------------	---------

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

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.

5

MOIS 6 · CLÔTURE DE SAISON

Livraisons finales effectuées et bilan de performance de la saison remis.

● Critères d'acceptation

RÉF.	EXIGENCE	PRIORITÉ
R-01	Fiches de recettes validées lors de la dégustation et respectées exactement à la livraison	OBLIGATOIRE
R-02	Livraison et montage effectués dans la fenêtre de 2 heures précédant la cérémonie prévue par le lieu	OBLIGATOIRE
R-03	Boulangier·ère de secours nommé·e assigné·e à chaque date dès la confirmation de la réservation	OBLIGATOIRE
R-04	Demandes d'allergènes et de substitutions alimentaires confirmées 2 semaines avant la livraison	OBLIGATOIRE
R-05	Samedis à mariages multiples dotés d'itinéraires de livraison dédiés par lieu	OBLIGATOIRE

FLUX DE TRAVAIL

SEMAINES

TAUX

MONTANT

Réservation de capacité pour la saison	1	\$18,000	\$18,000
--	---	----------	----------

Capacité de week-end réservée sur l'ensemble du calendrier de mariages de six mois

Coordination des dégustations	1	\$9,000	\$9,000
-------------------------------	---	---------	---------

Séances de dégustation structurées et verrouillage des fiches de recette pour chaque couple réservé

Production de gâteaux	1	\$26,000	\$26,000
-----------------------	---	----------	----------

Gâteaux de célébration à étages pour l'ensemble des réservations de la saison

Production de tables de desserts	1	\$14,000	\$14,000
----------------------------------	---	----------	----------

Assortiments de mini-pâtisseries et de macarons adaptés à la table de desserts de chaque mariage

Livraison et assemblage sur place	1	\$8,500	\$8,500
-----------------------------------	---	---------	---------

Livraison chronométrée, assemblage et mise en scène pour chaque date réservée

Sous-total des honoraires			\$78,000
---------------------------	--	--	----------

Honoraires	\$78,000
------------	----------

Taxe de vente du Massachusetts sur les aliments préparés (7 %)	\$5,460
--	---------

Total	\$83,460
-------	----------

TOTAL	\$83,460
-------	----------

Tous les montants sont en USD et hors taxes applicables. Les honoraires sont facturés en trois jalons : 40 % à la signature, 30 % au début de la réalisation, 30 % à la mise en production.

● ÉCHÉANCIER DE PAIEMENT

Échéance de chaque versement

N°	Jalon	Déclencheur	Part	Montant
01	Semaines 1 à 2 · Planification de la capacité	9 mars 2026	40%	\$31,200
02	Semaines 3 à 4 · Lancement des dégustations	Au démarrage de la livraison	30%	\$23,400
03	Mois 2 à 4 · Livraison en haute saison	À l'acceptation du jalon	30%	\$23,400
Total (HT)			100%	\$78,000

Les échéances sont facturées sur la base des jalons ci-dessus et sont payables dans un délai de 30 jours à compter de chaque facture. Tous les montants sont en USD et excluent taxe de vente du massachusetts sur les aliments préparés (7%).

La contresignature ci-dessous entérine le périmètre, le calendrier, les critères d'acceptation et les honoraires définis dans ce cahier des charges, et autorise le début des travaux à la date de début indiquée.

POUR WILLOW CREEK
BRIDAL EVENTS

Camille Torres

DIRECTRICE DES PARTENARIATS
FOURNISSEURS

Date

POUR PETAL & SUGAR PATISserie

Petal & Sugar Patisserie

SIGNATAIRE AUTORISÉ

Date

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