

Check-list Fêtes

1. Préparation

- ✓ définir le motif de l'invitation
- ✓ liste des invités/estimation de la salle
- ✓ estimation du nombre d'invités
- ✓ code vestimentaire
- ✓ clarifier les invitations des invités d'honneur
- ✓ définir les lieux des différentes étapes (apéritif, banquet, etc.)
- ✓ évaluer les locaux appropriés
- ✓ définir les possibilités pour les fumeurs
- ✓ animation, encadrement musical
- ✓ nombre, durée et déroulement des discours
- ✓ coordonner les rendez-vous
- ✓ fixer la date
- ✓ réserver les salles
- ✓ commander les cadeaux / Give Aways
- ✓ réserver le programme

2. Préparation dans les détails, discussion avec le restaurateur sur l'organisation

Apéritif

- ✓ boissons non alcoolisées
- ✓ vins / production régionale
- ✓ Champagne / pour circonstances particulières
- ✓ boissons composées
- ✓ Amuse-bouche
- ✓ snacks froids / chauds
- ✓ nombre de points de service
- ✓ resservir
- ✓ musique de fond
- ✓ décoration

Banquet

- ✓ menu
- ✓ vins
- ✓ autres boissons / digestifs
- ✓ présentation de la carte
- ✓ décoration de la table
- ✓ vaisselle et nappes / assortir les couleurs avec les fleurs
- ✓ décoration de la salle
- ✓ définir enchaînement des plats et boissons
- ✓ placement des tables
- ✓ plans de table ou choix libre des places
- ✓ table d'honneur
- ✓ placement des autres organisateurs

- ✓ placement des personnes s'occupant des animations
- ✓ cartes de tables
- ✓ ordre, disposition des cartes de tables
- ✓ numérotation des tables
- ✓ discours
- ✓ divertissements
- ✓ distribution de cadeaux

Hébergement

- ✓ Réserver le nombre de chambres nécessaire

3. Déroulement

- ✓ Faire un plan du déroulement
- ✓ Éventuellement dresser une liste des participants

4. Contrôles avant l'événement

- ✓ contrôle général de la salle
- ✓ éclairage
- ✓ décoration salle et tables
- ✓ disposition des tables
- ✓ plan des tables, nombre de couverts
- ✓ nappes
- ✓ cartes (menus)
- ✓ cartes de tables
- ✓ noms des invités à leur place à table
- ✓ numéros des tables
- ✓ inscriptions, insignes, badges
- ✓ vestiaires
- ✓ sécurité
- ✓ plan à convenir avec le chef de service
- ✓ surveillance de l'événement

Prix de votre événement

- ✓ Pour savoir combien vous coûtera votre événement:
- ✓ Choisissez parmi une sélection de vins rouges dont les prix varient de CHF 30.00 à CHF 40.00.
Pour l'apéritif, vins blancs de CHF 30.00 à CHF 35.00.
Ajoutez le prix des autres boissons: jus d'orange, eau minérale, bière et mélange apéritif.
- ✓ Choisissez un menu et reportez le prix pour une personne.
- ✓ Ensuite ajoutez le prix forfaitaire de CHF 25.00 par personne pour l'apéritif, les vins, eaux minérales, et cafés. Pour un vin plus cher ou un apéritif plus riche, comptez CHF 30.00 au lieu de CHF 25.00 par personne. N'oubliez pas de compter les éventuels frais de fleurs, de musiciens ou autres. Cela vous donne une idée de vos dépenses par personne.