

# Maîtrisez l'organisation de votre prochaine soirée à thème

---

## Planification et Budget

- Définir un budget global : allouez 30-40% à la nourriture, 20% aux boissons, et le reste à la décoration et aux animations.
- Envoyer les invitations formelles 4 à 6 semaines avant la date prévue pour garantir un taux de réponse élevé.

## Logistique et Aménagement

- Établir un plan de circulation dans l'espace de réception pour éviter les zones de congestion près du buffet et du bar.
- Prévoir une zone de stockage sécurisée pour les vestiaires si vous accueillez plus de 15-20 personnes.
- Vérifier la capacité électrique de votre installation avant de brancher les systèmes de sonorisation et d'éclairage.

## Préparation des Achats et Nettoyage

- Dresser une liste de courses détaillée par rayon (alimentaire, boisson, décoration, consommables) pour éviter les oublis.
- Installer un système de gestion des déchets avec des sacs de tri clairement identifiés pour faciliter le nettoyage rapide.

## Ambiance et Sécurité

- Préparer une playlist musicale en trois temps : ambiance à l'arrivée, montée en puissance, et musique calme pour la fin.
- Définir des solutions de retour sécurisées (covoiturage, VTC, SAM) pour vos invités.
- Constituer un kit de secours : pansements, épingles à nourrice, ruban adhésif, multiprise et produits de nettoyage rapide.