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.