Les différents types de réception

Partagez Export PDF Imprimer Envoyer Explorer

Dîner servi à table, buffet ou cocktail dînatoire ? Tout dépend de ce que vous recherchez, des mets que vous souhaitez servir mais également de vos invités...

Dîner servi à table
Le plus classique bien entendu, celui qui vous permet de profiter pleinement d'une cuisine traditionnelle voire gastronomique. Solution idéale si vous souhaitez marquer des pauses durant votre repas. De plus, cette option conviendra parfaitement aux personnes âgées qui n'auront pas à rester debout ou à se déplacer. Dans le cas du dîner assis, le menu est le même pour tous. Pour le service, il faudra prévoir un serveur pour 20 personnes. Nous vous conseillons également de prévoir un plan de table afin d'éviter toute « pagaille » au moment de passer à table. Entre les plats, vous pourrez faire le « tour des tables » afin de vous entretenir avec vos convives.

Le cocktail dînatoire
La solution idéale si vous souhaitez éviter le formalisme du dîner assis. Il vous permet de proposer toutes sortes de mets en miniature et de goûter à tout !!! Vous avez également la possibilité de bouger, d'évoluer en toute liberté et ainsi profiter pleinement de l'ensemble de vos invités. Dans le cas du cocktail dînatoire, il vous faudra prévoir au minimum 21 pièces par personne (salées mais aussi sucrées, sans oublier les fromages...). Chacune doit pouvoir se déguster debout avec les doigts ou à l'aide de vermines, petites fourchettes... Pour le service, comptez un serveur pour 40 personnes. Nous vous conseillons également de prévoir quelques tables et chaises pour les personnes âgées, les femmes enceintes...

Le buffet
Vous offre la possibilité de proposer différents mets à vos invités et de profiter des avantages du dîner assis. Idéal si vous choisissez un dîner à thème, le buffet est également une option très conviviale qui permet de bouger, de changer facilement d'interlocuteur... Dans le cas du buffet, vous pouvez servir un assortiment d'entrées, un plat unique ou plusieurs plats principaux (chauds ou froids)... Il est également possible de créer une animation culinaire autour d'un des buffets. Prévoyez le nombre de buffet en fonction du nombre d'invités afin d'éviter les files d'attente. Vous pouvez établir un plan de table ou pas. Sans, vos invités s'installeront librement et pourront changer de table à leur guise tout au long du dîner.

La Tendance : Les formules mixtes
Le mixe des genres est à l'honneur cette année !!!
Lors du cocktail, les amuses-bouches se transforment en entrées et le dîner assis commence par le plat principal. Le dessert, quant à lui est servi sous forme de buffet, avec une animation culinaire comme la fontaine de chocolat !
A vous de créer la « formule » qui correspond le mieux à vos envies...

Quelque soit l'option que vous choisissez, n'oubliez pas de prévoir un menu particulier pour les enfants !

Marjory Texier
Com'une Orchidée
Paris et Bretagne
Tél : 0 977 311 831
Site : www.comuneorchidee.com
Mail : marjory.texier@comuneorchidee.com

Lire aussi : Les plans de table à la loupe
Lire aussi : 10 conseils pour bien préparer son mariage

Réagir à cet article

recherche... GO

La listi ... age de mon ami

Inscription Newsletter
Je m'inscris

Enterrement de vie garçon
Réussissez votre enterrement de vie avec une rando Quad/Buggy
www.offroadevent.fr
Bouquet Mariage ?
Bouquet Mariage - Dès 20 Euros! Offrez un Sublime Bouquet
www.commandes-des-fleurs.com
Mariage
Les Alliances par un Artisan d'Art. Vos Alliances de mariage uniques !
zolesifou.com
Anniversaire Mariage
Un Lieu Unique et Tendance à Paris Menu 31€ , Champagne Offert !
www.RestaurantLaGare.com/Paris
Annonces Google

Inscrivez vous au club !
- Inscrivez-vous et faites-nous partager vos tentations
- Faites-nous vivre les préparatifs de votre mariage
- Gagnez des cadeaux avec nos concours
- Participez aux bancs d'essai beauté
- Bénéficiez d'offres spéciales
- Créez votre liste de mariage
- Gérez votre agenda et votre budget
Inscrivez vous

L'horoscope de la semaine