

Le secret d'une soirée à thème réussie en 2024

Planification et Budget

- Définissez un budget global : allouez 30-40% aux boissons et nourriture, 20% à la décoration, et gardez 10-15% de marge de sécurité pour les imprévus.
- Envoyez vos invitations 4 à 6 semaines avant la date de l'événement pour garantir un taux de réponse optimal.

Logistique et Espace

- Prévoyez au minimum 1 mètre carré par personne debout pour assurer le confort et la circulation des invités.
- Vérifiez la puissance électrique : sur une prise standard (16A), ne dépassez pas 3500W pour vos installations de sonorisation et d'éclairage.
- Adaptez votre playlist en trois phases distinctes : accueil, repas et danse pour maintenir une dynamique constante.

Sécurité et Conformité

- Vérifiez que vos décorations sont ignifugées, surtout si vous recevez du public.
- Désignez une zone fumeurs extérieure équipée de cendriers sécurisés pour prévenir les risques d'incendie.
- Constituez une trousse de secours (pansements, désinfectant, paracétamol) et affichez les numéros d'urgence dans un lieu accessible.

Restauration et Boissons

- Calculez vos boissons sur la base de 3 à 4 verres par personne, en prévoyant au moins 30% de boissons sans alcool.
- Étiquetez chaque plat servi en indiquant clairement les allergènes majeurs (gluten, arachides, produits laitiers, etc.).