

Réussir le baptême parfait au restaurant sans stress

Anticipation et budget

- Réservez votre restaurant 6 à 9 mois à l'avance pour garantir la disponibilité, particulièrement entre mai et septembre.
- Prévoyez un budget moyen de 30 € à 70 € par invité, incluant le repas, les boissons et le service.

Sélection du lieu et logistique

- Vérifiez la capacité d'accueil réelle de la salle privatisée par rapport au nombre total d'invités, enfants inclus.
- Assurez-vous qu'un espace dédié est prévu pour le stationnement des poussettes.
- Demandez au restaurateur une option de menu enfant spécifique, adaptée en quantité et en prix.

Coordination et formalités

- Obtenez une confirmation écrite des services inclus (nappage, décoration de base, sono, matériel de projection) pour éviter les suppléments.
- Transmettez les régimes alimentaires et allergies (végétariens, sans gluten, etc.) au moins 15 jours avant la date.
- Établissez un plan de table si vous dépassez 15 à 20 invités pour faciliter la fluidité du service.

Invitations et déroulement

- Envoyez vos faire-part ou invitations 2 à 3 mois avant l'événement.
- Définissez l'ordre des animations et des discours à l'avance et communiquez-le au restaurateur pour coordonner le service des plats.

Décoration et contraintes

- Validez la politique du restaurant concernant les fixations murales (pâte à fixe, scotch double face).
- Vérifiez l'autorisation d'utiliser des bougies à flamme nue ou des confettis dans la salle.