

Quelle quantité de vaisselle devriez-vous louer ?

Selon le type d'événement que vous organisez, vous aurez des besoins différents en matière de location de vaisselle et de couverts.





COCKTAIL DÎNATOIRE :

Commandez 3 assiettes d'apéritif par invité. Nous vous suggérons d'inclure des verres : vin, bière et à breuvage. Les carafes à eau sont très appréciées



BUFFET :

- *2,5 assiettes à dîner par convive.*
- *2 assiettes à hors-d'œuvre (pain et beurre) par convive.*
- *1,5 assiette à dessert et 1,5 fourchette à dessert par convive.*
- *2 fourchettes, 2 couteaux de table, 2 fourchettes à hors-d'œuvre/salade par convive.*
- *1 couteau à steak par convive.*
- *1,5 cuillère à soupe par personne*



VAISSELLE POUR DÎNER FORMEL :

Chaque invité a besoin de trois assiettes différentes : une assiette à pain, une assiette à salade et une assiette à dîner. Vous aurez peut-être également besoin d'un bol pour la soupe ou les pâtes et d'une assiette à dessert ainsi qu'une tasse à café. La plupart des événements ajoutent également une assiette de présentation.

Concernant les verres :

Nous suggérons deux par invité : eau et vin



COUVERTS POUR DÎNER FORMEL :

Louez un seul ensemble de coutellerie pour chaque invité, plus 10 supplémentaires pour chaque tranche de 100 invités présents.

- * Assurez-vous d'ajouter des couteaux à steak si de la viande est servie lors de l'événement.*
- * Si de la soupe est servie, assurez-vous d'ajouter des cuillères à soupe.*
- * Cuillères à café pour le service à café.*



ÉLÉMENTS SOUVENT OUBLIÉS:

N'oubliez pas de prévoir ces éléments à vos tables ?
- Salière et poivrière, corbeille à pain, carafe à eau, seau à vin, ustensiles de service (pinces, cuillères), assiette de présentation, support pour numéro de table.

