



Cocktail & Buffet

Vous souhaitez organiser une réception avec vos amis ou à titre professionnel? Le concept de cocktail apéritif ou dînatoire est idéal pour une soirée conviviale. Vous pouvez aussi offrir une formule buffet plus classique, mais tellement gourmande... Les possibilités sont multiples et adaptables selon votre budget!

Quelle est la différence entre un cocktail et un buffet ?

On parle de cocktail lorsque les invités sont debout pour déguster des petites pièces qui se consomment sans assiette, ni couvert ! On peut organiser un cocktail pour un apéritif avant un repas ou clôturer une réunion, mais aussi en formule dînatoire ou déjeunatoire pour remplacer un repas. Dans ce cas le cocktail est plus fourni, on compte 16/18 pièces par personnes ou des pièces plus copieuses (comme des tartines au lieu des canapés). Quelque soit le type de cocktail on propose souvent 2/3 de pièces salées et 1/3 de pièces sucrées.

Quant au buffet, c'est une prestation dans laquelle on propose un assortiment de mets (entrées, plats chaud ou froid, fromage, desserts), que l'on présente sur une table. Les invités viennent alors se servir dans une assiette et s'installent à table.

Quelle formule choisir ?

Cela dépend évidemment de vos attentes, du site et du style de votre réception ... mais aussi de votre budget. En effet, un buffet nécessite une logistique spécifique : les invités étant assis, il faut prévoir : des tables, des chaises, du nappage... et éventuellement du personnel de service. La durée de la réception et l'heure à laquelle elle se déroulera sont aussi à prendre en compte. En effet s'il s'agit d'une prestation à 17h, un cocktail avec une dizaine de pièces par personne suffit, en revanche pour une soirée professionnelle ou familiale à 20 heures, prévoyez une vingtaine de pièces pour un cocktail ou une formule buffet assis.