

LE REPAS : UN TEMPS FORT DE VOTRE EVENEMENT

Vous êtes centrés sur le programme de votre événement et c'est bien normal. Mais n'oubliez pas que le repas constitue, lui aussi, un moment important.

Respiration indispensable dans un programme, il doit offrir aux participants une pause conviviale, dans une ambiance soigneusement choisie... tout en permettant de servir un maximum de personnes dans un laps de temps très court !

Un sacré défi que nous allons vous aider à relever...

❖ Trouvez la formule repas adaptée à vos objectifs et à vos contraintes

Assis ou debout ? Sur assiette ou libre-service ? Dominante chic ou détente ?

À vous de définir vos priorités :

- Vous disposez de **peu de temps** ?
Choisissez un **cocktail déjeunatoire ou dînatoire** en prévoyant un personnel suffisant pour circuler dans la salle et assurer un service rapide.
- Vous disposez de **peu de place** ?
Là aussi, la formule **cocktail** peut être avantageuse car elle ne nécessite ni tables, ni chaises.
- Votre événement se veut **prestigieux** ?
Perçu comme plus qualitatif, le **service à table** vous permet aussi de composer par avance vos plans de table.
- Vous souhaitez favoriser la **convivialité** ?
Choisissez un **service buffet** qui permet à chacun de se ravitailler et de circuler en toute liberté. Mettez alors à disposition des tables et/ou mange-debout pour permettre à vos invités de déjeuner dans des conditions confortables.

❖ Créez une ambiance cohérente avec l'ensemble de votre événement

Le repas participe à l'impression générale que vous laisserez aux participants. Imaginez-le comme une composante à part entière de la tonalité et de la réussite de votre manifestation.

- Vous recherchez à marquer les esprits avec un brin d'**originalité** ?
Optez pour un **repas à thème** (cuisine exotique, planchas, woks...) ou pour des **animations culinaires** (bar à jus frais, démonstrations de chefs...)
- Vous avez à cœur de valoriser le **terroir** qui vous accueille ?
Faites goûter les **recettes de pays** et les **produits locaux**, toujours très appréciés par des participants qui viennent d'autres régions ou d'autres pays. Indiquez les provenances et présentez les producteurs des produits sélectionnés.

- Vous revendiquez un positionnement **haut-de-gamme** ?
Bien que classique, le **repas gastronomique** élaboré par un Chef reste une valeur sûre. Plaisir des papilles et succès assurés.
- Vous préférez offrir un moment **ludique** à vos invités ?
Surprenez-les avec des **stands festifs** qui rappellent par exemple les fêtes de notre enfance entre pop-corn, crèmes glacées, candy bars, barbe à papa et fontaine à chocolat...

❖ **Quelques conseils :**

- Réservez un **temps suffisant** pour un vrai moment de détente (pas moins d'1h30).
- Privilégiez des **plats faciles et digestes**, mais dans des **quantités suffisantes** pour pouvoir aborder sereinement la suite du programme
- Pensez à des **formats simples à servir et à manger** (bouchées, verrines, canapés, cuillères, brochettes, ramequins...)

© Palais des Congrès de Grasse