



OPTIONS

www.options.be

Check-list pour un « dîner »

LE MOBILIER

- Des tables rondes de 8 à 10 personnes (150 cm) ou de 10 à 12 personnes (180 cm) – ou toute autre forme (carrée, rectangulaire, ovale) pour sortir de l'ordinaire
- Des chaises (calculer +/- 50 cm par personne) – 20 modèles possibles
- Une table rectangulaire qui servira de bar et de « desserte »

LE NAPPAGE

- Des nappes 300x300cm pour les tables rondes (30 coloris au choix)
- Une nappe 220x220cm pour la desserte
- Les serviettes assorties (prévoir 1 à 2 serviettes de plus)

LA PORCELAINE *(Prévoyez quelques exemplaires de plus pour les assiettes, au cas où ...)*

- L'assiette à pain (16cm en moyenne)
- L'assiette entremet (20 cm ou 25cm)
- L'assiette pour le plat (25 cm ou 28 cm) ou l'assiette de présentation (30 cm)
- L'assiette à dessert identiques à l'assiette entremet
- Des salières et poivriers pour le nombre de tables
- Des cendriers si souhaités
- Les beurriers si nécessaires
- Tout pour le café et le thé (tasses, sous-tasses, sucrier, pot à lait, cafetière, théière)

LA VERRERIE

- Les flûtes ou coupes à Champagne
- Les longs drinks ou des shorts drinks pour les soft
- Les verres à eau simples, design ou gravés
- Les verres à vin rouge
- Les verres à vin blanc
- Un carafon à eau par table
- Les verres à digestif

LES COUVERTS *(inox ou argent, classique ou design ?)*

- Les couverts à entremets (pour l'entrée)
- Les couverts de table (couteau, fourchette, cuillère) ou service à poisson
- Les couverts à dessert
- Le couteau à beurre
- Les couverts de service

ACCESSOIRES

- Des milieux de table (chandeliers, vases fleuris, bougies flottantes, ...)
- Des portes-numéros de table si vos invités sont placés, ainsi que les chevalets pour les plans de table
- Une corbeille à pain
- Un gourmand 2 ou 3 étages pour les mignardises
- Des verrines et leurs bougies chauffe-plat (par paquet de 250 pièces)
- Un chandelier et des bougies (par paquet de 50 pièces)
- Des glaçons (10 kg) ou de la glace pilée (15kg) sont également à votre disposition



OPTIONS

www.options.be

Check-list pour une « soirée »

VESTIAIRE

- Des Tringles avec cintres ou des porte-manteaux
- Des Tickets et des épingles pour les fixer
- Une petite table avec une chaise + une nappe
- Des paravents

BAR

- Un bar pliant housé (au mètre) ou un bar lumineux
- Une pompe à bière (simple ou à haut-débit)
- Des tables buffet (pour le débarrasage)
- Des tabourets
- Un bar Ice Cube Led pour glacer les boissons
- Des glaçons et de la glace pilée
- Des bacs de refroidissement

VERRERIE

- Des Long Drink / Short Drink
- Des flûtes
- Des verres à cocktail
- Des verres à bière traditionnels ou pour bières spéciales
- Des verres à thème (vodka / Téquila / Marocain / Irish / ...)

MATERIEL DE SERVICE

- Des plateaux (ronds ou rectangulaires)
- Des dentelles
- Une vasque ou un seau à champagne
- Des litos (serviettes blanches de service)

EXTERIEUR

- Des brûlots pour indiquer un chemin de manière chaleureuse
- Des braséros pour réchauffer les convives ou créer une ambiance
- Des bûches et petits bois pour alimenter les feux
- Des extincteurs
- Une tente de 3x3 m ou 3x6 m avec côtés et contre poids
- Un chauffage au gaz (radiant, champignon, canon, ...) avec bonbonne
- Un cendrier extérieur
- Du mobilier de jardin (osier, teck, alu-teck, cuir, zinc, ...)
- Des parasols en teck (plusieurs couleurs disponibles)

INTERIEUR

- Une piste de danse (sur mesures)
- Des mange-debout pour déposer les verres
- Le nappage des mange-debout stretch ou traditionnel (20 coloris)
- Une manne à cadeaux si vous attendez des présents
- Un coin salon lounge ou design
- Un éclairage d'ambiance (caisson octogonal)



OPTIONS

www.options.be

Check-list pour une « réception »

VAISSELLE

- Des assiettes party ou assiettes cocktail
- Des miniatures, des cuillères à dégustation et des verrines
- Des couverts
- Des clips pour mettre son verre
- Des verres à vin
- Des verres pour soft drinks

ÉCHOPPES

- Une charrette écaillère
- Une charrette à glace
- Une crêpière ou un gaufrier
- Une machine à Barbe à papa + sucre et bâtons
- Une machine à pop-corn + maïs et contenant

BUFFET

- Deux tables buffet coffrées par un nappage stretch ou traditionnel
- Des paniers à couverts
- Des plateaux miroir (rectangulaires, ronds ou ovales)
- Des torpilles et des saladiers
- Une griffe à jambon
- Des chafing dish ronds ou rectangulaires
- Des réchauds à potage (électriques)
- Des plats à tarte en verre
- Une fontaine à chocolat

MOBILIER

- Quelques mange-debout lumineux ou non
- Des tabourets classiques ou design
- Un assortiment de poufs avec des tables basses



OPTIONS

www.options.be

Check-list pour une « garden party »

STAND

- Un barbecue (au gaz ou électrique) avec ses ustensiles et le charbon
- Un tournebroche ou une rôtissoire
- Un réchaud au gaz
- Des casseroles
- Une plaque à cuire pour hamburger
- Un cuiseur à hot-dog
- Un réchaud au gaz pour paëlla
- Un réchaud pour wok
- Un cuiseur à pâtes
- Une friteuse (simple ou double)
- Un frigo ou un congélateur
- Un comptoir réfrigéré
- Une pompe à bière
- Un évier double avec robinet
- Une poubelle

MOBILIER

- Des tables buffet pour les préparations
- Des tables et des bancs en pin pour les convives
- Des chaises et des tables alu-teck



OPTIONS

www.options.be

Check-list pour une « conférence »

STAND

- Un desk d'accueil
- Un ou deux tabourets
- Un vase
- Un display lumineux
- Des plantes (palmier, laurier, ficus, buis, ...)
- Des potelets avec cordeaux

ESTRADE

- Un module de praticable + tapis + jupe
- Un pupitre d'orateur
- Un baffle ampli avec micro
- Un flip chart
- Des paravents

ACCESSOIRES

- Une urne avec clé
- Une machine Nespresso professionnelle