

# Checklist : Organiser un Repas de Mariage Simple et Économique

---

## Stratégies pour réduire les coûts

- Privilégier un format buffet ou 'bar à...' (tacos, pâtes, salades) plutôt qu'un service à l'assiette.
- Opter pour un food truck : convivial, tendance et souvent moins coûteux en personnel.
- Limiter le nombre d'invités au dîner et privilégier un vin d'honneur plus large.
- Choisir des produits de saison et locaux pour réduire les coûts d'approvisionnement.
- Réduire la durée du cocktail pour limiter la consommation de boissons et d'amuse-bouches.

## Idées de menus économiques

- Vin d'honneur : Planches de fromages et charcuteries, crudités avec houmous, mini-quiches maison.
- Plat principal : Méchoui, buffet de salades composées variées, ou bar à pâtes fraîches avec différentes sauces.
- Dessert : Pièce montée de choux, bar à bonbons (candy bar), ou buffet de tartes aux fruits de saison.
- Boissons : Sélectionner un vin rouge, un vin blanc et un crémant/prosecco plutôt que du champagne.

## Checklist logistique

- Définir le nombre exact d'invités pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Vérifier les équipements de la salle (cuisine, frigos, vaisselle disponible).
- Acheter les boissons en gros lors des foires aux vins pour bénéficier de remises.
- Prévoir une équipe de bénévoles ou des serveurs étudiants pour le service et le débarrassage.
- Louer la vaisselle ou utiliser des options biodégradables élégantes pour éviter les frais de nettoyage.

## Conseils pour optimiser le budget

- Éviter le samedi soir : organiser le mariage un vendredi ou un dimanche peut réduire les coûts de location.
- Demander des devis comparatifs à au moins 3 traiteurs différents.
- Limiter le choix des alcools : un seul type de vin par couleur suffit.

- Réduire le nombre de plats : un plat unique copieux et bien présenté est souvent suffisant.
- Négocier les tarifs de groupe pour les boissons non consommées si possible.