



Le crash test

Lieu de réception & Traiteur

30 QUESTIONS FRANCHES ET INDISPENSABLES
À POSER SUR LE TERRAIN AVANT DE SIGNER.

Le petit mot de l'équipe

On ne va pas se mentir : le lieu et le traiteur, c'est la base de tout.

C'est ce qui définit votre date, votre budget et l'ambiance de votre journée.

Pour éviter de signer sur un coup de tête et de réaliser trois mois plus tard que le courant saute avec un DJ ou que les couverts sont en option, nous avons créé ces check-lists.

C'est ton outil de terrain. Celui que tu sors discrètement (ou pas !) pendant la visite pour poser les questions qui comptent vraiment. On va chercher la précision, le factuel et le zéro zone d'ombre. On y va ?





CHECKLIST

PARTIE 1 Le lieu de réception

Le coup de foudre, oui, mais sans les mauvaises surprises.

- 1 | **Exclusivité** : Serons-nous les seuls sur le domaine ? Si non, quels sont les espaces partagés (parking, sanitaires) ?
- 2 | **Capacité réelle** : Quelle est la capacité exacte en dîner assis avec une vraie piste de danse (sans pousser les tables au milieu du repas) ?
- 3 | **Installation et Départ** :
 - **L'installation** : À partir de quel jour et quelle heure précise avons-nous accès au lieu pour décorer et livrer les boissons ? Un accès dès le vendredi entraîne-t-il des frais supplémentaires ?
 - **Le Brunch & Départ** : Jusqu'à quelle heure précise le lieu est-il à notre disposition le dimanche ? À quelle heure le démontage et le nettoyage doivent-ils être terminés ?
- 4 | **Soirée et nuisances sonores** : Y a-t-il un limiteur de décibels ou une heure précise pour baisser le son ? Quelle est l'heure limite de fin de soirée (moment où les invités doivent quitter les lieux) ? Quel est le coût des heures supplémentaires si l'on souhaite prolonger ?
- 5 | **Mobilier & Équipement** : Les tables et chaises sont-elles incluses ? Quel est le nombre exact à disposition ? Y a-t-il du mobilier pour le cocktail, la cérémonie ?
- 6 | **Office traiteur** : Y a-t-il un office équipé (eau, électricité, froid) pour le traiteur ?

PARTIE I Le lieu de réception

- 7 | **Plan B "Coup de cœur"** : En cas de pluie, quel espace est prévu pour la cérémonie laïque ou le cocktail ? L'espace est-il aussi satisfaisant que l'extérieur ?
- 8 | **Espaces Enfants** : Existe-t-il une salle fermée et sécurisée pour les enfants et éventuellement les prestataires de baby-sitting ? Si oui, est-elle comprise dans le prix ?
- 9 | **Hébergements** : Combien de couchages sont disponibles sur place ? Pouvons-nous visiter une chambre témoin ?
- 10 | **Liberté des prestataires** : Imposez-vous certains prestataires (traiteur, DJ) ou sommes-nous libres de nos choix ?
- 11 | **Logistique Technique** : La puissance électrique est-elle suffisante pour le DJ ? La salle est-elle chauffée/climatisée ? Le Wi-Fi est-il disponible pour les prestataires ?
- 12 | **Décoration** : Quelles sont les restrictions (bougies, cierges magiques, confettis, feux d'artifice, accroches aux murs) ?
- 13 | **Parking & Accessibilité (PMR)** : Quelle est la capacité du parking et est-il éclairé ? Le lieu est-il accessible PMR ?
- 14 | **Ménage & Poubelles** : Le forfait nettoyage est-il inclus ou en option ? Qui gère l'évacuation des déchets le dimanche ?
- 15 | **Budget & Règlement** : Le prix annoncé est-il TTC ? Quelles sont les modalités de paiement (acompte, échéancier, solde) ? Quel est le montant de la caution ? Quelles sont les conditions d'annulation et de remboursement ?



ANTI-SECHE

PARTIE I L'anti-sèche Lieu de réception

Espace et Capacité

- **La règle d'or du m²** : Comptez 1 m² par personne en dîner assis, et 1 m² pour 2 au cocktail pour que tout le monde respire.
- **Le piège de la configuration** : Les tables rondes ! Elles sont canons mais prennent beaucoup plus de place que les grandes tablées rectangulaires.

Logistique & Timing

- **L'accès du vendredi** : Le "luxe" ultime pour installer sa déco à la cool sans courir le samedi matin avec son bouquet à la main !
- **Le dimanche "Slow"** : Si on vous fait libérer les lieux à 14h, le brunch va se transformer en déménagement. Visez 17h pour profiter jusqu'au bout.
- **La fin de soirée** : Une heure de fin imposée par la mairie ? Inutile de râler, anticipez juste une fin de soirée musicale en douceur.

Le confort et les "Plans B"

- **Le crash-test des chaises** : Les chaises en plastique jurent avec votre thème ? Anticipez direct le budget pour en louer d'autres (et vérifiez où stocker celles qui ne vous plaisent pas)
- **Gare au frigo** : Un château en pierre, c'est sublime mais ça caille. Vérifiez que le chauffage est bien inclus dans la facture.



ANTI-SECHE

PARTIE I L'anti-sèche Lieu de réception

Prestataires et Technique

- **La liberté de choix** : Certains lieux imposent leur traiteur. Comparez bien les devis, car ça limite souvent votre marge de manœuvre côté budget.
- **Le QG du traiteur** : Il lui faut de l'eau, des prises et du froid. Sans un vrai "office" équipé, préparez-vous à louer un camion frigo.
- **La connexion** : En pleine campagne, la 5G est souvent un mirage. Un bon Wi-Fi est indispensable pour le DJ ou votre borne photo.

Budget & Lendemain

- **La surprise de la TVA** : Vérifiez toujours si les prix sont en TTC. Les +20% qui poppent sur le devis final, c'est la crise de nerfs assurée.
- **Le cadeau à s'offrir** : Prenez le forfait ménage, même en option. Le dimanche, on veut profiter de ses invités, pas passer le balai !



Bonne nouvelle !

On vous a mâché le travail pour suivre votre budget en un clin d'oeil et 3 clics !

Retrouvez notre **Tableau de Bord Budget UBJ** à télécharger sur les Essentiels UBJ.



CHECKLIST

PARTIE 2 Le traiteur

L'interrogatoire (sympa) pour un dîner sans aucune fausse note.

- 1 | **Flexibilité & Style** : Proposez-vous des menus sur-mesure ou des formules fixes, et peut-on mixer les plats entre les différentes options ?
- 2 | **Dégustation** : Quand a lieu le repas de test, combien de personnes peuvent y participer et est-il offert ou facturé ?
- 3 | **Le Cocktail** : Combien de pièces cocktail prévoyez-vous par personne pour une durée de 2h ?
- 4 | **Rythme du Dîner** : Quel est le type de service (buffet, à l'assiette, ateliers culinaires) et comment gérez-vous le timing pour éviter les attentes trop longues ?
- 5 | **Régimes Spéciaux** : Comment gérez-vous les allergies, les menus végétariens/vegans et y a-t-il un surcoût ?
- 6 | **Menu Enfants** : Que proposez-vous pour les enfants ? A quel tarif et jusque quel âge ? Est-il possible de les servir en priorité ?
- 7 | **Gestion des Boissons** : Si nous apportons notre propre vin/champagne, gérez-vous le service et appliquez-vous un droit de bouchon ? Le service du café/thé est-il inclus et comment gérez-vous le bar de nuit (glaçons, service des alcools forts) ?
- 8 | **Repas Prestataires** : Proposez-vous un repas Prestataires ? Qu'inclut-il et quel est son prix par personne ?

PARTIE 2 Le traiteur

- 9 | **Le Personnel** : Le personnel de service est-il inclus et pour quel ratio d'invités ?
- 10 | **Heures Supplémentaires** : À partir de quelle heure les serveurs passent-ils en tarif de nuit et quel est le coût horaire ?
- 11 | **Art de la Table & Mobilier** : La vaisselle, le nappage et les verres sont-ils inclus ? Peut-on choisir parmi plusieurs styles ? Fournissez-vous le mobilier pour le cocktail (mange-debout, buffets) ? Pouvez-vous éventuellement gérer la mise en place de la décoration de table (marque-places, menus) ?
- 12 | **Installation Logistique** : À quelle heure l'équipe arrive-t-elle sur place et de quoi avez-vous besoin dans l'office (froid, électricité) ?
- 13 | **Brunch & Restes** : Pouvons-nous récupérer les surplus pour le lendemain et comment assurez-vous la chaîne du froid ?
- 14 | **Nettoyage & Déchets** : Repartez-vous avec vos poubelles, le verre vide et la vaisselle sale en fin de prestation ?
- 15 | **Budget & Administratif** : Quel est l'échéancier des paiements et quelle est la date limite pour donner le nombre définitif d'invités ?

Le Menu & la Dégustation

- **Le crash-test du goût** : La dégustation sert à valider les assaisonnements, mais aussi le visuel des assiettes. Exigez de voir le rendu final !
- **Les régimes spéciaux** : Demandez de vraies alternatives gourmandes pour vos invités vegans ou allergiques (pas juste trois feuilles de salade).
- **Le menu enfants** : Misez sur la simplicité (nuggets, pâtes, why not ?) et faites-les servir en tout premier pour libérer les parents pendant le dîner.

Cocktail & Dîner

- **Le dosage parfait** : Visez 8 à 10 pièces par personne pour 2h de cocktail. Trop peu, ils affament ; trop, personne ne touchera au dîner.
- **Alerte longueurs** : Un repas de 4h tue l'ambiance. Le traiteur doit adapter son rythme à vos animations pour éviter les "blancs".
- **Les ateliers culinaires** : Effet "Wahou" garanti, mais assurez-vous que le traiteur sait fluidifier le passage pour éviter la file d'attente.

Boissons & Art de la Table

- **Le droit de bouchon** : Vous apportez votre propre vin ? Attention aux frais d'ouverture par bouteille qui font vite grimper l'addition.
- **La guerre des glaçons** : Un bar de nuit tiède est un drame absolu ! Assurez-vous que le traiteur garantisse du froid jusqu'au bout de la nuit

Boissons & Art de la Table

- **La mise en place déco** : Marque-places, menus... Si ce n'est pas spécifié dans le contrat, ce sera à votre équipe de choc (vos témoins !) de s'en charger.

Logistique & Coulisses

- **Le bon ratio** : Pour un service à l'assiette fluide, comptez au minimum 1 serveur pour 20 invités.
- **Chouchouter les prestataires** : DJ, photographe... ils carburent toute la journée ! Prévoyez un vrai repas chaud pour eux (le traiteur propose souvent un tarif réduit dédié).
- **Le zéro déchet** : Vérifiez que l'équipe repart avec ses poubelles et bouteilles vides. C'est 2h de ménage en moins pour vous le dimanche !

Budget & Lendemain

- **Le brunch des restes** : Prévoyez vos propres Tupperware et glacières pour le lendemain. Le traiteur repartira avec son matériel inox !
- **Le compte final** : Vérifiez la date limite exacte pour donner le nombre définitif d'invités et éviter de payer des menus dans le vide.
- **L'échéancier** : Ne payez jamais 100% en avance. Gardez toujours le règlement du solde pour après la prestation.

On ne vous laisse pas en si bon chemin...

Bravo ! Vous venez de passer l'étape la plus engageante des préparatifs avec brio. Vous pouvez aborder la suite l'esprit (très) tranquille.

Pour dénicher LA tenue coup de cœur dans notre Boutique, sublimer vos tables grâce à notre E-shop ou compléter votre équipe de choc grâce à notre Carnet d'Adresses, l'équipe d'Un Beau Jour reste à vos côtés jusqu'au grand "Oui".



Besoin d'un conseil ? D'une dose d'inspiration ?

Retrouvez-nous sur www.unbeaujour.fr
ou venez nous dire coucou sur Instagram [@unbeaujour](https://www.instagram.com/unbeaujour)
On a hâte de vous y retrouver.

L'équipe UBJ ❤️