

- Après le café, servir les digestifs dans le salon.
- RÉCEPTIONS** (pour honorer un invité spécial ou marquer un événement spécial) 18h-20h — Les boissons, hors-d'oeuvre et amuse-gueule sont servis sur des tables de buffet ou offerts aux invités sur des plateaux.
- COCKTAILS** 20h — On peut servir du punch mais il faut également avoir un assortiment complet de boissons.  
— Aucune désignation des places n'est requise.
- RÉCEPTIONS D'APRÈS-MIDI (THÉ)** 16h — Thé, café, jus de fruits, punch, amuse-gueule et pâtisseries sont servis par l'hôtesse dans le salon.  
— Aucune désignation des places n'est requise.  
— Prévoir de petites tables à côté des fauteuils ou autres chaises pour que les invités puissent y déposer leur tasse.
- GARDEN-PARTIES** 17h30-19h30 — Mêmes exigences que pour les réceptions et les cocktails sauf que :  
— Tables et chaises sont disposées dans le jardin sur le patio où les invités peuvent s'asseoir où ils veulent;  
— Il n'est pas nécessaire d'assigner des places.
- DÎNER-DANSANT** 20h — Servir les boissons et apéritifs pendant une heure tandis que les invités font connaissance.  
— Le bar doit être prêt à recevoir les invités; prévoir un barman et une personne pour servir la boisson.  
— Placer sur le pourtour de la piste de danse de petites tables pouvant recevoir de 4 à 8 personnes, et y mettre une nappe, des ustensiles et des verres.