

RÉCEPTIONS (pour honorer un invité spécial ou marquer un événement spécial)

18h-20h

- Après le café, servir les digestifs dans le salon.

COCKTAILS

20h

- Les boissons, hors-d'oeuvre et amuse-gueule sont servis sur des tables de buffet ou offerts aux invités sur des plateaux.

- 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) (pour dames seulement au cours de la semaine; mixtes les fins de semaine)

16h

- Thé, café, jus de fruit, 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 ou sur le patio pour que les invités puissent s'asseoir s'ils le veulent;

- Il n'est pas nécessaire d'assigner des places.

DÎNER-DANSANT (le dîner est servi à 21h)

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 les boissons.

- 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.

- Les plans de table et la désignation des places sont facultatifs. Certaines hôtesse préfèrent laisser leurs invités former leurs propres groupes.

- Les invités se servent eux-mêmes aux tables de buffet.

- Servir vin, café, champagne, digestifs à table.

- La vaisselle sale, etc. est enlevée par les erveurs.