(/chroniques/auteur/359/nadine-menard-presidente-suite22-evenements)

# Cocktail dinatoire: la formule sous-estimée

par Nadine Ménard (Présidente, SUITE22 Événements) (/chroniques/auteur/359/nadine-menard-presidente-suite22-evenements), le 28 mars 2023

PARTAGER

Lorsqu'on organise un événement, c'est forcément parce qu'on a quelque chose à communiquer et qu'on souhaite réunir des gens, qu'ils soient employés ou clients. Pour atteindre vos objectifs communicationnels avec impact et efficacité, des dizaines de choix s'offrent à vous. Dans une grande majorité de cas, le cocktail dinatoire est une option judicieuse. Laissez-nous vous en convaincre!

On le sait, le cocktail dinatoire a parfois mauvaise presse. On a tous assisté à un fiasco du genre! Des invités en sont revenus, le ventre quasiment vide. Les hors-d'œuvre servis se ressemblaient tous ou n'étaient pas adaptés au concept. Pour certains, l'obligation de rester debout les a épuisés… En contrepartie, s'il est bien planifié et réalisé, le cocktail dinatoire est une formule chic et raffinée qui offre de multiples avantages.

**Storytelling et médias sociaux**

Grenier formations | Storytelling et médias sociaux - Débutant

EN SAVOIR PLUS

La planification du menu est primordiale. Personne n'a envie de croquer dans un mini burger dégoulinant, alors qu'il a déjà un verre à la main et fait la conversation au grand patron. Il importe de prévoir de petites bouchées qui se dégustent en un morceau ou à la fourchette. Si l'utilisation d'un couteau est requise, on oublie! La présentation doit se faire sur supports variés: verrine, cuillère, bâton, craquelin, etc. Le plaisir des yeux et l'effet de surprise font partie de la formule. On pensera également à varier la texture des aliments, leurs couleurs et leur composition. La formule cocktail dinatoire est raffinée et très foodie. Elle plaira aux palais fins à condition de sélectionner un traiteur familier avec le concept et expérimenté en la matière.

Le nombre de bouchées proposées à chaque convive dépend de plusieurs facteurs comme la durée de l'événement et la clientèle présente. En formule 5 à 7, on compte généralement de 5 à 7 bouchées par invité. En cocktail dinatoire substantiel (lorsque les bouchées font office de repas), on planifiera 12 à 18 bouchées par convive. Tout dépend de la taille et du contenu des bouchées, mais mieux vaut en avoir en surplus que pas assez.

L'impression de manque de nourriture vient souvent de la dispersion inégale des serveurs dans la pièce au moment du service. Une agence événementielle s'assurera de diriger le personnel afin que tous les convives mangent un nombre similaire de bouchées en chorégraphiant le parcours des plateaux dans la salle. Le rythme de service a également un impact.

Si vous craignez tout de même de ne pas sustenter vos invités, vous avez la possibilité de complémenter les bouchées avec des stations gourmandes animées. Ici, on ne parle pas de buffet réparti dans la salle, mais bien d'un espace festif, parfois thématique, qui s'apparente à un spectacle gourmand: dessert flambé à la demande, huîtres que l'on peut pêcher, bar à tartares, etc. Les stations doivent être ouvertes en séquence pour attirer les invités et stimuler tous leurs sens.

L'avantage principal de cette formule va bien au-delà des papilles. Le cocktail dinatoire offre une opportunité de réseautage et de création de liens. Lors d'un repas plus traditionnel, chaque invité passe la soirée entière entouré des mêmes 7 ou 9 personnes. Si l'organisateur n'a pas attribué de place, c'est encore pire! Chacun s'assoit avec ses amis ou ses collègues préférés. Le cocktail dinatoire permet à chacun de se déplacer à sa guise pour faire de nouvelles rencontres. Les dirigeants d'une entreprise auront ainsi la possibilité de parler à un plus grand nombre d'invités sans pour autant avoir l'impression de faire la tournée tandis que les autres sont tous assis.

Lors d'un cocktail dinatoire, les invités n'ont pas de place assignée. Ils déambulent dans un espace aménagé pour faciliter les interactions. Ça ne veut pas dire qu'on doit les obliger à rester debout. Prévoyez un coin lounge avec des divans moelleux, des tables cocktail avec chaises hautes, une section-bar avec tabourets, combiné à des tables bistro pour plaire à tous. La durée du cocktail est différente d'un souper assis 5 services. Prévoyez au maximum 2 h 30. S'il y a une piste de danse ou un spectacle, cette durée peut être prolongée, mais assurez-vous d'avoir un siège pour chacun des invités ou de segmenter votre événement et de poursuivre les célébrations dans un autre espace.

Pour tirer profit de la formule à son maximum, recherchez un partenaire de confiance pour encadrer vos événements. L'équipe de **SUITE22 Événements** se fera un plaisir de vous conseiller. Communiquez avec **Nadine Ménard** au nadine@suite22evenements.com (mailto:nadine@suite22evenements.com)