

Pourquoi ce calculateur ?

Les mariés me posent toujours les mêmes questions : « **Combien de bouteilles faut-il prévoir ?** » et « **Comment éviter de manquer ou de gaspiller ?** »

Après avoir organisé plus de 80 mariages avec succès, j'ai développé une méthode précise qui tient compte de tous les facteurs importants : le nombre d'invités, la durée de chaque moment, la météo, et même les habitudes de consommation de vos convives.

Comment utiliser ce guide ?

1	Remplissez le questionnaire avec vos informations
2	Appliquez les formules de calcul pour chaque moment
3	Ajustez selon vos besoins spécifiques
4	Utilisez les conseils logistiques pour l'achat et le service

Important : Ces calculs sont basés sur des moyennes observées lors de mariages classiques. N'hésitez pas à ajuster selon votre connaissance de vos invités !