

6. Ajustements selon votre situation

Les calculs de base sont fiables, mais chaque mariage est unique. Voici comment ajuster vos quantités selon des facteurs spécifiques :

Situation	Ajustement	Explication
Beau temps / Forte chaleur	+25%	Les invités boivent plus par temps chaud
Invités gros buveurs	+30%	Si vous savez que vos invités aiment trinquer
Mariage en hiver	-10%	Consommation naturellement plus faible
Cocktail dînatoire ou buffet	+15%	Pas de repas assis = plus de circulation et de consommation
Présence d'enfants (>20%)	Ne pas compter	Comptez-les uniquement pour l'eau, gazeuse et sodas

Comment appliquer ces ajustements ?

Une fois vos calculs de base terminés, multipliez simplement vos résultats par le coefficient d'ajustement.

Exemple : Vous aviez calculé 36 bouteilles de champagne. Il fera très beau le jour J. → $36 \times 1,25 = 45$ bouteilles

Votre ajustement :

Situation	☐ Beau temps ☐ Gros buveurs ☐ Hiver ☐ Cocktail ☐ Enfants
Coefficient	× _____
Exemple de calcul	_____ bouteilles × _____ = _____ bouteilles finales