Vins et champagnes : quelles quantités prévoir pour son mariage ?

Vous avez tout prévu, tout bouclé et il ne vous reste plus qu’un point à prévoir : l’alcool… Pas facile de déterminer combien de bouteilles de vins et de champagnes il vous faudra pour abreuver vos convives lors des agapes de mariage. Ces quelques conseils ont pour but de vous aider à y voir plus clair dans le choix des bouteilles, lisez-les avec attention.

# Les bases à connaître

En moyenne, on considère qu’une bouteille de vin permet de faire 8 verres et qu’une bouteille de champagne permet de servir 8 coupes. C’est une base indispensable à savoir. Ainsi, par exemple, si vous avez 50 invités qui boivent de l’alcool et que vous voulez leur offrir 2 coupes de champagne et 4 verres de vin, vous devrez compter 13 bouteilles de champagne et 34 bouteilles de vin…

# Les conseils des traiteurs

Attention, ces indications sont une base de travail. Vous pouvez bien évidemment modifier ces quantités selon votre budget ou selon que vous avez envie que vos invités aient plus ou moins à boire.

* Comptez 1 bouteille de vin rouge pour 2 personnes si votre plat principal est accompagné de rouge
* Toujours si votre plat principal est accompagné de rouge, comptez 1 bouteille de blanc pour 3/4 personnes.
* Enfin, prévoyez 1 bouteille de champagne pour 1 ou 2 personnes, en comptant l’apéritif et le dessert.

Cela vous effraie ? Vous vous dites que cela va vous coûter une fortune ? Ne vous inquiétez pas : c’est normal. On le répète, la réception est le poste le plus important du budget d’un mariage et les vins et champagnes représentent entre 20% et 30% de ce poste. En moyenne en France, les boissons pour un mariage coûtent 1000 euros aux futurs mariés…

Quoi qu’il en soit, veillez toujours à prévoir un peu plus. Il vaut mieux en effet qu’il y ait trop de bouteilles que pas assez. D’autant que les bouteilles non ouvertes ne seront pas gâchées.