

B2.14.1 Le dîner d'affaires



Pour un événement professionnel, il est judicieux de **réserver une table** ou de **privatiser un espace** pour favoriser **les échanges** dans un cadre élégant. *En proposant* un menu gastronomique et des saveurs inédites, on cherche à marquer les invités et à créer une expérience mémorable. L'arrivée peut être célébrée avec un **cocktail** ou une coupe de champagne. *Sans réservation*, l'organisation risque d'être moins fluide, d'où l'importance d'un lieu qui renforce un lien **authentique**.

1. Quel est l'objectif principal du choix d'un lieu d'exception pour un dîner d'affaires ?
 - a. Favoriser les échanges et créer de nouvelles opportunités
 - b. Éviter toute discussion informelle entre convives
 - c. Proposer uniquement un buffet standardisé
 - d. Réduire au maximum le temps passé à table
2. Comment est-il recommandé de marquer l'arrivée des invités ?
 - a. En proposant un cocktail ou une coupe de champagne
 - b. En servant immédiatement le dessert
 - c. En demandant aux convives de choisir leur place à l'avance
 - d. En organisant une réunion formelle avant de s'asseoir

1-a 2-a

2. Tu organises un dîner d'équipe et dois choisir un restaurant et un format de repas adaptés à un événement professionnel.

Tâche: Choisis deux formats de repas proposés et recommande-en un pour ton équipe en précisant le cadre, l'objectif et les contraintes (réservation, régime).

URL: Organisez votre repas d'entreprise

Use in your answer: repas d'entreprise / repas d'affaires / restaurant privatisé / salon privé / réservation / avec + nom