

## 8 Elements for an Unforgettable Tea Cocktail Party





## ATELIER DE RÊVE TEA, EVENTS & MORE

---

Organizzare una festa è una delle cose più amorevoli che puoi fare per i tuoi amici.

È un'occasione per farli sentire importanti. Dedicare loro il tuo tempo è il regalo più prezioso che puoi fare.

Condividere i momenti della vita, festeggiare successi con un bel sorriso, aiuta a vivere con più serenità.

"Who seeds  
Love,  
collects  
Happiness"

---

Certo coordinare tutte le idee non è facile.

Se pensi di non potercela fare da sola o semplicemente hai poco tempo a disposizione e non credi di poter seguire i dettagli come vorresti, hai senza dubbio la possibilità di chiedere aiuto ad un **party coach**.

Nel caso di eventi importanti e più strutturati, affidati invece ad un **event planner!**



"Imagination is  
the beginning  
of creation"

---



## PARTY COACH O EVENT PLANNER

Ma quale è la differenza?

Il **party coach** è colui che ti aiuta a risolvere i mille dubbi sull'evento in questione.

Si tratta di una consulenza spesso telefonica tramite invio di immagini, scambio di mail e incontri via Skype. Un servizio pratico, veloce e dal costo accessibile.

Un **event planner** invece, è una figura di supporto "importante" che lavora al tuo fianco o in prima persona, per organizzare ciò che sogni.

Nelle prossime pagine troverai il nostro regalo. Abbiamo pensato che condividere con te alcuni dei segreti che noi professionisti usiamo quotidianamente, sarebbe stato un valido e prezioso aiuto per partire ed delineare meglio lo stile della tua festa.

-**20 sono le domande** fondamentali alle quali devi rispondere con accuratezza.

-**8 gli aspetti** che renderanno la tua festa speciale.

Con affetto

*Giulia & Tereasa*



# A Cup of Tea, Please!

---

## PERCHÈ USARE IL TÈ DURANTE UN EVENTO?

Semplice.

Il tè, bevanda che nasce dall'infusione di foglie essiccate di una pianta che si chiama **camelia sinensis** - o assamica - è la bevanda più versatile del mondo.

Divertente più dell'acqua viene bevuta da migliaia di anni: calda, fredda, liscia, corretta, aromatizzata o in purezza... Una tazza di tè ha mille e più possibilità per essere assaporata.

**Ogni infuso ha storie da raccontare e aromi da far conoscere.** Ma questo forse lo sanno in molti.

Dunque ti chiederai perché Francesca e Giulia ti suggeriscono di usare il tè durante una festa.

Tutto nacque da una intuizione... organizzare il primo Wedding Tea Party nel 2000.

Da quel momento tutto fu chiaro! Abbiamo scoperto che la gente quando assapora il tè, partecipa, nel berlo, ad una realtà più grande, una condivisione fatta di gesti e sensibilità che va ben oltre il semplice infuso.

La magia che questa bevanda sa regalare è davvero concreta!

Ma ora vediamo insieme gli aspetti pratici che ci hanno permesso di lavorare con il tè in questi anni.

### *-Salute*

Per prima cosa il tè è una **bevanda sana** e chiunque sia attento alla propria salute sa che una tazza di tè aiuta a restare giovani a lungo grazie all'epicallogatechina.

Ma non tutti sanno che una tazza di tè può aiutare a tenere sotto controllo i **livelli di zucchero** nel sangue e ha effetti benefici come **"after excess"** dovuti ad alcool o alimentazione scorretta.

I motivi per berlo sono innumerevoli e ti consigliamo di leggere questi articoli sui tè pu-erh e i tè verdi sul sito [teastylistsmug.com](http://teastylistsmug.com)





Dunque, non solo chi è astemio può finalmente avere una bellissima alternativa alle bevande gasate, ma anche chi è attento al **benessere psico/fisico** apprezzerà di certo vedere sul buffet un set per la preparazione del tè.

#### *-Rituali*

Quando parliamo di accessori non necessariamente intendiamo un set all'inglese degno della tavola di Alice nel paese delle meraviglie.

Esistono decine di modi di servire il tè. Da quelli più sociali a quelli più intimi. Dalla cerimonia giapponese con la spuma di giada basata su allestimenti minimalisti, al colorato tè alla marocchina con la menta.

Il tè piace a grandi e piccini, potrai così accontentare tutti durante quelle difficili situazioni come ad esempio le Comunioni, le Cresime o le feste in famiglia. Ognuno troverà la sua bevanda preferita. E se in inverno il tè è una panacea perché riscalda il cuore, in estate saprà ricaricarti nella sua versione "iced".

#### *-Moda*

E la parte glamour del tè? Dal **Matcha Mule**, di cui potrai leggere **qui** le svariate ricette, ad un **Margarita Frozen Green Stars**, passando per un **Souvenir de Cuba**, cocktails che troverai sul sito *TeaStylistMug.it*.

I bar tender più cool del momento stanno già applicando le basi della **Tea Mixologie**.

Le mille varietà di tè si prestano a tantissime soluzioni!

Grazie ad Atelier de Rêve i tuoi eventi potranno essere cool e al tempo stessi healthy.

Potrai invitare grandi e piccini senza compromessi, regalare nuovi momenti e sapori inediti ai tuoi amici e tutti parleranno delle tue abilità come padrona di casa!

Parola di Francesca e Giulia.

Let's Start...

# Atelier de Rêve

TEA, EVENTS & MORE

---

## INDICE

- 8| What you need to know
- 9| Our special Tea Cocktail Party
  - 10| Think about it
  - 12| MoodBoard
- 14| Let's go! Timing and ideas
- 15| Working around perfection
- 17| Checklist. 8 Steps guide
- 24| Relax Yourself

WWW.ATELIERDEREVE.COM



May  
your tea be  
strong, and  
your Party be  
super.



## WHAT YOU NEED TO KNOW

---

Nella nostra esperienza i Cocktail Party sono l'evento più richiesto in assoluto! E forse anche il più facile da organizzare. Si tratta di eventi flessibili e sempre molto coinvolgenti. L'energia che si crea è produttiva in termini di nuove amicizie, amorevoli incontri ed interessanti opportunità.

Il piacere di condividere emozioni, sentimenti ed atmosfere sarà la carica che ti darà l'energia a procedere.

Pensare di organizzare un Cocktail Party è una delle cose più divertenti ed anche appaganti per se stessi e per i propri amici.

Tea  
smells like a  
freshly infused  
heaven.

---

Se l'idea ti spaventa, leggendo i nostri consigli scoprirai come organizzare tutto al meglio senza preoccupazioni.

Ma cosa è un **Tea Cocktail Party**? È un party dove non solo le proposte food & beverage includono il tè, ma anche la filosofia che lo presenta ha aspetti particolari e intimi.

Un'alchimia che Atelier de Rêve ha scoperto e che vive quotidianamente con passione.





You drink  
coffee..  
I drink tea  
my dear

---



## OUR SPECIAL TEA COCKTAIL PARTY

---

Accogliere gli ospiti con una tazza di tè, scelta adeguatamente in base all'ora del giorno, è un gesto d'amore e di ospitalità molto diffuso.

Vedere delicate mani preparare una tazza di infuso ha del magico grazie alle sue radici millenarie condivise dai popoli di tutto il mondo. Per noi di Atelier de Rêve il tè è uno stile di vita.

Organizzare una festa dove il tè è protagonista è senza dubbio un modo di raccontarti, ma anche un modo di invitare diverso dal solito e molto creativo!

Nelle prossime pagine non parleremo tanto di regole di galateo o buone maniere ma ti parleremo di come creare quell'alchimia, quella predisposizione d'animo, che porterà le persone che hai invitato, a stare bene, a sentirsi a loro agio, a vivere la festa con complicità ed entusiasmo.

Ci focalizzeremo sulle regole base che insegnano nelle scuole di party planner, ma da noi rilette in stile Atelier de Rêve.

I nostri eventi sono caratterizzati da una forza coinvolgente che renderà partecipe ogni invitato.

Un'esperienza unica dove una tazza d'infuso saprà certamente apportare salute, felicità e tanto glamour.

Ogni appuntamento diventa così una ricetta magica, un'esplosione di sapori e colori.

Un'idea creativa cucita su misura con estrema precisione per ogni singolo dettaglio. Dalla scelta della location all'ideazione degli allestimenti, il tutto realizzato con cura e finalizzato a valorizzare il protagonista dell'evento, sia esso un brand, una data o una persona.

Atelier De Rêve è tutto questo.

Grazie all'innovativo e raffinato format che ci contraddistingue il tè sarà il tuo nuovo compagno per occasioni d'incontro indimenticabili.

In cerca di idee?

Curiosa tra i nostri **format di festa.**

# Think about it! First Step

---

## PRESUPPOSTO IMPORTANTE

Un Tea Cocktail Party deve essere pensato quando si desidera invitare molti ospiti, almeno 16/20 persone.

Per prima cosa verifica che nella tua casa ci sia lo **spazio** per ricevere tutti i tuoi ospiti senza difficoltà. Non sono i mq2 che determinano la scelta, ma come hai deciso di arredare la tua casa.

Ad un Tea Cocktail Party le persone sono in perenne movimento tra il buffet, i saluti, le nuove amicizie... non ci sono mai momenti di relax.

Se la tua casa non ha disposizione superfici libere su cui sostare, il consiglio che ti possiamo dare è quello di aspettare la primavera per aprire **terrazzi e giardini**, oppure affittare delle colonne riscaldanti da mettere in giardino o in terrazzo per la stagione invernale.

Considera comunque che le persone non possono mangiare all'aperto dunque tutti i **buffet** dovranno essere al coperto, tranne quello per il vin brulé per la festa di Natale!



## Use your imagination

---

Uno spazio ampio come quello del **salotto di casa**, è la location perfetta per ospitare il tuo Tea Cocktail Party.

Per fare spazio la prima cosa da gestire è la **zona pranzo**. Togli le sedie e disponile vicino alle pareti creando delle aree "salotto" sempre accompagnate da un piccolo tavolino di appoggio.

Sposta il tavolo verso una zona "aperta" e vestilo con una tovaglia a terra o lunghi *runner* se la superficie merita di essere vista, così da trasformarlo in un pratico buffet.

Sfrutta i **corridoi** allestendo consolle su cui appoggiare le bevande di libero servizio, o un piccolo buffet dei dolci. Elimina gli appendiabiti in ingresso e sistema il guardaroba nella tua camera da letto così potrai sfruttare anche quello spazio con eleganza.

Abbassa le **luci** e accendi molte candele così gli spazi perderanno la loro funzione e tutta la casa brillerà di luce propria.

Nascondi molti dei suppellettili che hai (cornici, vasi, ricordi di viaggio, ma anche telecomandi, giochi, cd) così anche le mensole potranno diventare piani di appoggio.

Come un vero *Atelier* creativo dove le idee prendono forma dopo tentativi, brainstorming, bozzetti, sogni... ecco i nostri **moodboard** per la tua festa.

Grazie alle immagini e ai nostri disegni potrai dar vita alla tua festa.

Questo è il lavoro che siamo abituate a svolgere per raccontare ai nostri clienti l'idea che abbiamo in mente.

Speriamo possano essere utili anche a te!

Scrivi a [events@atelierdereve.com](mailto:events@atelierdereve.com) e raccontaci cosa ne pensi!





a



b



c



d



e



- A) Posiziona dei giochi da tavolo in giro per la casa. Un intrattenimento per grandi e piccini. Vedrai apprezzeranno sicuramente.
- B) Crea un Drink Corner in base al tema della tua festa. Scegli tra alcolici e non alcolici. Noi amiamo usare dispenser in vetro per offrire i tè freddi, mettere erbe fresche e fette di bergamotto nelle brocche d'acqua e presentare i centrifugati in caraffe mono porzione.
- C) Se la vista non è delle più amabili, maschera le finestre con tessuti light, tipo garzati di lino, seta o cotone.
- D) Disponi tutto il food, meglio se in porzioni finger, sul tavolo centrale. Crea dei giochi di volume con i vassoi e le alzate. Impila piatti, posate e bicchieri. Guadagnerai molto più spazio e renderai più fruibile il buffet.
- E) Colloca le sedie vicino alle pareti, meglio se accompagnate da un tavolino di servizio. Recupererai molto spazio da dedicare ai tuoi ospiti.



F) Sweet Corner. Disponi su una consolle alcune giare e piccole alzate per creare la tua proposta dolci e caramelle.

G) Posiziona un comodo runner al centro del tavolo, ti permetterà di dare maggior movimento al tuo buffet.

H) Crea un effetto Woow: decora le finestre con delle ghirlande di carta o fiori. Non lasciarti spaventare, usa le mani e libera la fantasia.


I) Abbellisci con fiori freschi e candele. Puoi disporli sia al centro del tavolo che sparsi qua e là. Per una stanza di circa 30mq2 prevedi almeno tre flowers set up.

L) I tuoi ospiti potrebbero aver voglia di rinfrescarsi? Crea degli angoli "beverage" comodi e funzionali, così che possano servirsi in totale autonomia.

## Timing and Ideas!

---

Scopri tutti i segreti  
dei best TeaCocktail

 [www.teastylistmug.it](http://www.teastylistmug.it)

 Sommelier's Secret

### 4 IDEAS FOR A TEA COCKTAIL PARTY

---

Partiamo da una regola basic che ti aiuterà a risolvere moltissime domande.

Per un Tea Cocktail Party hai 4 alternative in base a:

- orario che hai scelto
- stile che vuoi creare
- numero di invitati che devi gestire

#### Tea Cocktail party

(inviti tra le 19.00 e le 22.00)

Questo è il tipico party *american style*. Tanti invitati, casa sempre aperta.

Non ti serviranno molte persone di servizio per allestire e pulire i buffet di food e beverage, ma sarà assolutamente necessario un barman fisso per la gestione dei cocktails.

Grazie al suo aiuto potrai preparare i migliori Tea Cocktail del momento. Dovrai solo mettere in infusione il tè il giorno prima per la base del cocktail.

Sul web ci sono moltissime ricette, ma stai attenta a non esagerare con l'alcool. Il tè deve fare da padrone!

Verifica le fonti da cui trai ispirazione.

#### Tea Cocktail a buffet rinforzato

(inviti tra le 19.30 e le 21.00)

Si tratta di una soluzione comoda a metà strada tra l'aperitivo e la cena. Avrai però bisogno di un catering di supporto per la gestione del servizio - meglio a passaggio. In questo caso potrai offrire tè in purezza da abbinare alle portate principali... vuoi qualche idea? Leggi **qui** A pagina 4 troverai le soluzioni più adatte.

#### Happy Hour Tea Party

(inviti tra le 18.30 e le 22.00)

Versione *soft&easy* del tea cocktail party american style. Le proposte alimentari potranno essere molto semplici e anche per il beverage non avrai bisogno di un barman. La soluzione migliore sarà offrire uno *Sparkling Tea* a base di tè freddo e spumante.

#### After Dinner Tea Party

(inviti tra le 21.30 e le 23.00)

Questo tipo di evento dovrà avere una scenografia importante nella zona del buffet food, la cui magia verrà garantita dal sublime gusto dei dolci e dall'impeccabile esposizione estetica.

Appariscente dovrà essere anche la disposizione del buffet beverage con bollicine e superalcolici ma anche teiere e foglie dei tè in degustazione da preparare al momento. Segui i consigli sul blog.



Come fanno i professionisti a ricordarsi tutto?

Come fanno a vedere oltre le apparenze e studiare le migliori soluzioni per i loro clienti?

Il trucco è nel farsi tante domande! Domande efficaci e risolutive per poter fare delle scelte.

Abbiamo qui pensato le **20 domande più importanti che potrai usare per organizzare il tuo perfetto Tea Cocktail Party.**

### Ma non dimenticare questi 3 punti:

1-Assicurati di rispondere ad ogni domanda con sincerità.

2-Ad ogni domanda una sola risposta. Se non hai la risposta devi cercare di ottenerla il prima possibile.

3-Se le risposte fanno pensare al peggio, cambia idea, cambia orario, cambia location ma non sperare nella magia. Devi sempre avere una versione alternativa nel caso ci sia un contrattempo.

Se rispondi a queste domande con precisione sarai già a metà del lavoro. Ma, nel caso rispondendo dovesse assalirti qualche preoccupazione, non avrai che da chiamarci!!

Working  
around  
perfection!

---



# The Event Planners: 20 questions

---



-Perché vuoi organizzare questa festa? Che cosa desideri festeggiare o semplicemente cosa vuoi **comunicare** ai tuoi amici con questo evento?



-Quale è la **data**, il giorno o l'ora che ti sembrano più appropriate per questa festa?



-Quante **persone** pensi di invitare? In quali parti della casa pensi possa essere organizzata la festa? Pensi potranno usufruire agevolmente degli spazi a disposizione? Se affitti una **location** ci sono spazi sufficienti per accogliere tutti gli ospiti?



-Le persone che hai pensato gradiscano questo invito ritieni possano andare d'accordo? Ci sono molti **bambini**? Chi si occuperà di loro?



-Sarà un evento **placée** o a **buffet**?



-Cosa ti piacerebbe cucinare o offrire ai tuoi ospiti? Il **menù** è adatto al tema scelto? Le portate si abbinano con facilità?



-Quanto **personale** sarà necessario per gestire l'evento? Accoglienza, pulizie, catering, barman, babysitter... Hai qualche amica che potrebbe aiutarti nello svolgimento della festa?



-Quali **attrezzature** hai già in casa per organizzare il tuo party (tavoli, piani di appoggio, sedie, carrelli, piatti, tovaglie, etc.) e quali invece dovrai noleggiare?



-Come organizzerai il **noleggio** in termini di tempi, consegne, pulizie e ritiro?



-Hai uno **spazio nascosto** per poter sbrigare le faccende meno piacevoli come svuotare i bicchieri o cuocere i fritti?



-Come pensi di **allestire** il buffet o la tavola? Hai materiale coordinato per creare un effetto scenico?



-Preferisci creare **inviti** a computer o scegli di scriverli a mano con il pennino?



-Ti piacerebbe avere qualche bella **foto** ricordo? Come ti puoi organizzare?



-Che profumi userai? Quali candele potrai accendere per **illuminare** lo spazio?



-La **colonna sonora** di questo evento come ti piacerebbe che fosse?



-Come potrai procedere a gestire il **guardaroba**?



-Che **budget** hai per questo evento? Quali sono le tue priorità?



-Il tuo frigorifero è capiente per **raffreddare** tutte le bevande o devi noleggiare una macchina per il ghiaccio?



-Hai il **vestito** adatto? Riesci a rinfrescarti e farti bella prima dell'evento? Magari devi organizzare un pomeriggio tra parrucchiere ed estetista?



-I tuoi vicini saranno disponibili a sopportare un po' di **rumore**? Cosa puoi fare per farti perdonare il possibile caos di questa giornata?





## Checklist! 8 steps guide for a perfect party

---

### 1-A PERSONAL AND CREATIVE THEME

---

Scegliere il tema dell'evento è l'aspetto più bello ed affascinante.

Fatti ispirare dalla stagione, da un colore, da una emozione che hai vissuto in prima persona e che desideri offrire in regalo ai tuoi invitati.

Un **cibo particolare** o un ingrediente possono aiutare la tua fantasia. Se ami la curcuma potresti pensare ad un party indiano. Se ami il barbecue valuta l'idea di un pic-nic all'aperto.

Adori l'ananas? Perché non pensare a ricette esotiche di cucina Thai dall'aperitivo al dolce, allestendo lo spazio in total white dal buffet alle coperte in giardino?

Se non hai ispirazione in questo momento puoi sfogliare le riviste di moda e curiosare le tendenze dell'anno... oppure puoi chiamare un professionista che possa aiutarti a trovare l'ispirazione giusta. Capirai così, come da una tua passione, potrà nascere un' **idea di festa**.

Non basta avere una ricorrenza da festeggiare. Se vuoi poter creare ricordi devi essere capace di trasmettere **emozioni**. Devi pensare ai dettagli per poter stupire i tuoi ospiti.

Solo dopo aver scelto il tema della festa potrai definire lo stile del tuo evento, che secondo le regole del ricevere potrà essere **formale, informale** o **disinvolto**.

Ora ti sveliamo un segreto che usiamo anche noi professionisti! È un consiglio molto economico e alla portata di tutti ma che forse ancora non conosci.

**Pinterest!**

Il Social network basato sulla condivisione di fotografie e che dal 2010 è fonte inesauribile di idee per ogni budget e stile. Apri un account e "pinna" le immagini che ami di più. Crea delle cartelle e archivia il tutto per non perdere neppure un'idea.

Se hai bisogno di aiuto scrivici in privato e ti aiuteremo noi!

## 2 CHOOSE THE CORRECT DAY

---

Scegliere la **data** e l'**ora** adeguata al tuo evento è fondamentale per non fare brutte figure o mettere in imbarazzo qualche invitato.

-Hai bambini piccoli? Scegli le ore del pomeriggio.

-Ci sono anziani? Scegli spazi ombreggiati se fa molto caldo e adeguati posti a sedere in particolare se è pomeriggio.

-Hai amici che lavorano sino a tardi? Organizza una zona per dare loro l'occasione di potersi rinfrescare o cambiare d'abito senza che siano obbligati a rientrare a casa e perdersi la parte più bella della festa.

-Ci son partite di calcio importanti? Sagre di paese, comunioni o ponti da rispettare?

A questo punto sei pronta a preparare gli **inviti**. Ricordati che dovranno rispecchiare lo stile che hai scelto così che i tuoi invitati non sbaglino nella scelta dell'abito.

Definire il *dress code* è molto importante per aiutare i tuoi invitati a sentirsi a loro agio.

L'invito deve "raccontare" e fornire aspettative. Deve far crescere il **desiderio di partecipare!**

Le regole del bon ton non prevedono inviti tramite sms o e-mail ma se si tratta di un evento informale e disinvolto puoi tranquillamente scegliere uno dei modelli super chic creati da **PaperlessPost** o da *Etsy* [www.etsy.com](http://www.etsy.com).

Si tratta di inviti a pagamento e sono davvero bellissimi. Ne esistono centinaia di modelli che puoi facilmente personalizzare con nomi, foto e testi.

Potrai usarli anche per gli auguri di Capodanno, per ringraziare un'amica dopo un regalo gentile, o magari per le feste di compleanno dei ragazzi così avrai occasione di crearli insieme a loro!





### 3 BUDGET

---

Organizzare una bella festa può essere molto costoso. Ma tutto dipende dalla qualità delle tue scelte. Programmala bene!

Definisci le cose per te importanti, riduci le spese superflue. Stabilisci una spesa massima che puoi affrontare e **suddividi il budget** in aree di intervento.

Considera un 10% per gli extra!

Conosci il *Kakebo*? Il **kakebo** è l'agenda dei conti di casa, lo strumento di origine giapponese per la gestione ottimale della contabilità domestica che ti aiuta a riflettere sulle tue abitudini di spesa e a individuare le voci critiche su cui agire. Lo puoi usare anche per organizzare le tue feste.

Se come noi ne organizzi molte, devi imparare a fare due conti prima di trovarti in difficoltà.

Vedere le persone felici è una grande gioia. Non ne potrai più fare a meno!



## 4 FLOWERS

La scelta della scenografia è forse la parte più difficile del tuo evento e certamente quella che ti porterà via più tempo. Immane elemento di questa **scenografia** sono i fiori freschi, o più in generale il verde. Meravigliosa idea per decorare la casa.

Il loro **profumo**, la loro leggerezza, i loro colori e le loro speciali chiome colorate potranno aiutarti ad allestire lo spazio con eleganza.

I fiori sanno dare il giusto accento scenografico sia in occasione di eventi familiari, che per eventi e cerimonie importanti. Scegli tra quelli più romantici e delicati, per i primi e forme rare e lunghezze insolite per i secondi.



Flowers power is  
the essence of  
happiness!

---

Fresco e casuale o definito con maniacale eleganza, quando comperi un fiore hai molti modi per "vestirlo" ed usarlo.

Puoi tenere il gambo e creare un **centrotavola** sdraiato, puoi tagliare la corolla e lasciarla galleggiare in una giara larga piena d'acqua, puoi usare i petali per arredare spazi molto grandi... Non lasciarti intimidire, libera la tua creatività e crea qualche cosa con le tue mani.

Per sicurezza recati in un negozio su strada dove la **flower designer** potrà darti i suggerimenti giusti per la conservazione e la lavorazioni dei fiori.



# Photo and sound

---

## 5 PHOTO TIME

Una festa ben riuscita deve avere qualche immagine che la possa far rivivere nel corso degli anni.

Tu di certo non puoi essere la persona adatta a scattare le foto, anzi, dovrai essere la più fotografata e dunque, sorridi sempre e cerca aiuto! Non è facile fare delle belle **foto** che sappiano catturare le **emozioni**, i **colori**, i volti delle persone. Dunque la cosa migliore da fare in questi casi è chiamare un fotografo che, in maniera discreta, possa testimoniare la festa.

Puoi eventualmente coinvolgere un amico invitato chiedendogli di occuparsi di questo importante lavoro ma, gentilmente, controlla prima la qualità del suo lavoro.

Scegliere l'**inquadratura** giusta e l'esposizione corretta non è gioco da ragazzi!

## 6 MUSIC

La musica? Semplice. Deve essere memorabile. Sbagliare **colonna sonora** può creare disarmonia e rovinare l'intera festa.

Riuscire a catturare l'attenzione dei tuoi ospiti. Questo è il successo! Scegliere dove posizionare le casse è altrettanto importante. Fai delle prove prima così potrai decidere tu stessa se ogni angolo è ben coperto dalla musica o sono presenti zone troppo silenziose.

Se organizzi **musica dal vivo** fai in modo che sia ben amplificata. Sarebbe una cosa carina avvisare i vicini personalmente scusandoti in anticipo per l'eventuale disagio.

Questo il nostro **consiglio più importante**. Quando scegli la colonna sonora del tuo evento, scegli uno stile e prosegui per almeno 10 brani senza cambiare "tonalità".

Se crei tu la compilation assicurati di poter acquisire da fonti di qualità evitando la spiacevole sensazione che alcuni brani siano registrati con un audio troppo alto ed altri spiacevolmente basso.

Se usi **Spotify** o **StereoMood** loro ti aiuteranno a scegliere consigliandoti le musiche più adatte in stile con il tuo evento e con il tuo stato d'animo!

Thank you  
for being  
awesome!

---



## 7 SURPRISE

Lasciare un ricordo della festa è un'usanza praticata durante le feste per bambini.

Ma forse non siamo tutti desiderosi di coccole? e forse no siamo tutti un po' bambini?

Bene. Questa è l'occasione giusta!

Vicino all'ingresso organizza uno spazio dove poter sistemare la **zona gift** così che sia comoda ad evento finito.

Si potrebbe trattare di una semplice foto scattata con un macchina istantanea incollata su una bella cornice, oppure di un dolcetto a tema da mangiare per colazione il giorno dopo...

Un invito **omaggio** per una day spa, una chiavetta con la colonna sonora della serata.

Forse un piccolo porta chiavi a tema o una bustina di tè cucita a mano con tessuti antichi?

Le idee sono infinite.

Cerca la **coerenza** tra il punto 1 di questo elenco e l'idea in questione!



# Well & Good!

---

## 8- FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS

La scelta del **menù** dipende da regole consuete legate all'orario, al *fil rouge* dell'evento, allo stile degli invitati che parteciperanno, ma anche alla location e alle abitudini alimentari del paese in cui organizzi la festa. Devi poter essere creativa ma al tempo stesso molto coerente con gli obiettivi posti in partenza.

Definito lo stile ti troverai di fronte ad un bivio:

1- Chiedere supporto ad uno o più **chef a domicilio** per aiutarti nella preparazione o gestire in toto il food che offrirai. Per la gestione del food durante la festa potrai chiedere aiuto al tuo personale di servizio o "affittare" persone a ore grazie alle nuove agenzie presenti sul mercato oggi.

2- Contattare uno o più **catering** ad hoc che porteranno tutto il food, il beverage ed anche il personale di servizio secondo le modalità discusse insieme.

La cosa importante è che tu abbia le idee chiare sul tipo di proposta che vuoi realizzare. Per le **quantità** e le dosi fatti aiutare dagli esperti ricordandoti che potrai preparare cose in anticipo, ma attenzione ad avere il frigorifero abbastanza capiente per poter contenere tutto ciò che ti serve.

Se è inverno non ci sono problemi, il terrazzo o il balcone saranno d'aiuto, ma se organizzi la festa in estate prevedi **soluzioni limite**, magari chiedendo ai tuoi vicini di casa di tenere in fresco qualche bottiglia!

Molti catering propongono di cucinare al momento portando il loro chef a casa tua. Immagina un **risotto al tè bianco Jasmin con asparagi, pecorino e pere**, cucinato al momento come potrà essere gradito dai tuoi ospiti!

Ricordati che per un Tea Cocktail Party la parte **beverage** ha molta importanza... le quantità sono elevate e non puoi tagliare questo budget per lasciare spazio a spese impreviste! Grazie al tè però sarà tutto più facile.

Perché? Perché il tè non finisce mai! Se hai in casa un tè oolong o un tè verde giapponese potrai preparare il beverage al momento!

Ti serve solo della buona acqua!

# Relax yourself

---

E per finire... pensa a te e solo a te! Devi essere splendente, luminosa, in forma! Se puoi scegli un parrucchiere fidato che possa farti sentire una principessa, vai a letto presto la sera prima, così che sul tuo volto non appaiano segni di stanchezza!

Un **bagno caldo** nel sale marino aiuterà a rilassarti, ma solo se fatto il giorno prima altrimenti perderai la piega a causa dell'umidità. Scegli invece una doccia se i preparativi sono stati molto faticosi.

Definisci l'**abbigliamento** alcuni giorni prima così avrai modo di sistemare i dettagli con cura. Non mangiare pesante prima della festa e accompagna la tua dieta con tè oolong o del pu-erh verde così arriverai splendente e luminosa. Una **tazza di tè** rilassa il sistema nervoso e riappacifica con il mondo!

Opta per una dieta **detox** a base di succhi il giorno dopo l'evento! La classica dei 3 giorni è perfetta perché cancellerà anche la stanchezza e ti rimetterà a nuovo soprattutto se hai aperto molte bottiglie di Champagne!





# Thank You!

WWW.ATELIERDEREVE.COM

**1° Edizione: [www.atelierdereve.com](http://www.atelierdereve.com)** Le informazioni contenute in questo lavoro non hanno valore assoluto. Non è possibile evitare del tutto inesattezze o imprecisioni in considerazione della rapidità dei cambiamenti che possono verificarsi. Le autrici in questo senso declinano ogni responsabilità per eventuali inconvenienti subiti dal lettore. Tutti i diritti sono riservati, nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo elettronico, in fotocopia, in disco o in altro modo, compresi cinema, radio o televisione, senza autorizzazione scritta da parte delle autrici.  
© **Atelier de Rêve: Giulia Tubino, Francesca Natali** (Photos Cover, Pg. 3,7,11,12,13,27 by Atelier de Rêve. All other pictures Credits by Pinterest).

# Private & Corporate Event Planning

---

**Atelier De Rêve è una casa di progettazione creativa che unisce, la passione e l'esperienza di Francesca per il mondo del Tè e del Ricevere, a quella di Giulia per la Moda e il Design.**

Con sede a Milano offre un servizio completo di Private and Corporate Event Planning: Tea Party Experience, Baby Shower, Wedding Day, Tea Ritual & Ceremony, ma anche Retail and Brand Image Events, Product Launch Event, Start up Presentation.

**Con Atelier De Rêve troverai di certo idee adeguate al tuo stile!**

Curiosa tra le **NOSTRE IDEE** o **CONTATTACI** per realizzare la tua :  
[EVENTS@ATELIERDEREVE.COM](mailto:EVENTS@ATELIERDEREVE.COM)

*Atelier de Rêve*

TEA, EVENTS AND MORE



Alice  
in Wonderland

Tè verde Elisir detox  
(tè verde con mate e pompelmo)  
Succo d'arancia bionda fresca

FenicoTé

Tè Amalfi (tè oolong con erba limoncina  
e scorza di bergamotto)  
Succo di pompelmo giallo  
Succo di aloe

