

Tigre du Bain-Balles - ALCOOLS :

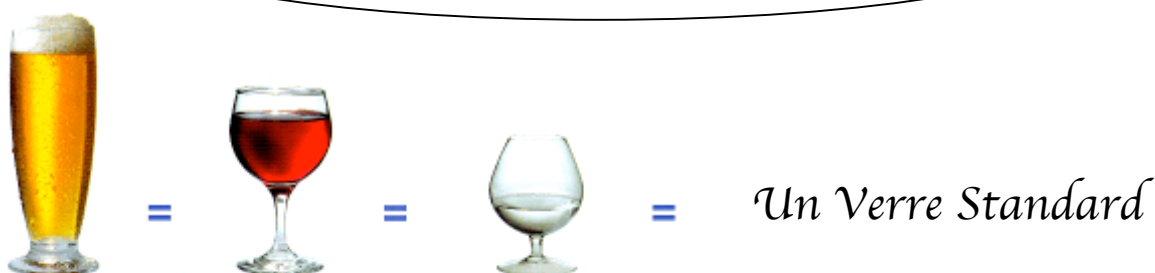
- Conditions et Informations -

La majorité des adultes boivent de manière raisonnable sans créer de problèmes. Mais un adulte sur cinq ne maîtrise pas sa consommation (et ces quelques personnes qui peuvent gâcher une soirée)

LA REGLE :

4 verres maximum

dans le sang en moyenne par personne lors de l'événement.



1 chope de bière (25cl) = 1 verre de vin (12,5) = 1 coupe de champagne (13cl) = 1 whisky coca (3cl alcool) = 1 cocktail alcoolisé (3cl) = même quantité d'alcool (10 g soit 0,15 g/l).

2 verres-standards d'alcool par jour sont sans danger pour la santé ou en exception lors de grandes occasions jusqu'à 4 verres en les savourant (1 verre par heure) : **OMS (Office mondial de la santé)**
L'élimination 1/2 heure après ingestion est d'environ 0,15 g/l par heure (un verre par heure)

Au-delà de 4 verres tout individu est plus lent à réagir. Cela ne pose pas de problème dans une situation ordinaire, mais pas dans une piscine à boules où l'on fait du sport sans le savoir et où il faut être capable de pouvoir gérer sa sécurité et celle de la personne en face de soi.

Avec notre moyenne par personne, la moitié de vos invités seront capables de gérer l'autre moitié :)

QUELQUES CONSEILS :

Le pire cauchemar de tout organisateur de fête, c'est que les invités meurent de soif, faute d'avoir prévu assez de carburant pour les désaltérer ! Mais en même temps, en tant qu'organisateur, il faut se sentir responsable de la sécurité de ses invités. Quelques conseils sont bons à prendre :

- * L'alcool ne désaltère pas ! Surtout après une activité physique intense comme des lancers des boules :) Mettez suffisamment de boissons sans alcool à disposition, ils vont crever de soif !
- * L'alcool pour être désinhibé ne sert à rien chez nous car notre piscine remplira cette fonction :)
- * Prévoir quelque chose à manger de consistant à côté. Non seulement cela ralentit le passage de l'alcool dans le sang, mais cela ralentit aussi votre consommation.
- * S'assurer que les conducteurs ne dépassent pas le taux légal de 0,5 g d'alcool.
- * Pas d'alcool pour les mineurs.
- * N'en prévoyez pas trop sinon vous risquez de repartir avec le surplus : argent perdu et risque de dégâts pour votre caution. On vérifiera avec vous les quantités à votre arrivée pour vous aider.

NOMBRE MAXIMUM DE BOUTEILLES A APPORTER :

Tout le monde ne boit pas, et encore moins ses 4 verres autorisés pour ne pas se mettre en danger. De ce fait ces chiffres indiquent le maximum à prévoir car ce que ne consomment pas certains laissent la possibilité aux autres d'en boire un peu plus.

Combien de verres dans chaque bouteille ?

- * Dans une bouteille de champagne (75cl - 12%) : 6 verres
- * Dans une bouteille de vin (75 cl - 12%) : 6 verres (Cubi 5L = 40 verres)
- * Dans une canette de bière (33cl - 5%) : 1 verre (Fût 5L = 15 verres)
- * Dans une bouteille d'alcool fort (70cl - 40%) : 20 verres
- * Dans une bouteille de coca (1,5 l) : 8 verres (20 cl)
- * Dans une bouteille de jus de fruits (1 litre) : 7 verres (15 cl)

Pour 30 invités : 4x30= 120 verres

Soit 120 Canettes de bière ou 20 Bouteilles Champagne

Ou 6 Bouteilles d'Alcool fort

Ou 5 Bout. Champagne (1 flûte/pers) – 30 Bières (1 canette/pers) – 3 Bouteilles Alcool fort

Pour 40 invités : 4x40= 160 verres

Soit 160 Canettes de bière ou 26 Bouteilles Champagne

Ou 8 Bouteilles d'Alcool fort

Ou 6 Bout. Champagne (1 flûte/pers) – 40 Bières (1 canette/pers) – 4 Bouteilles Alcool fort

Pour 50 invités : 4x50= 200 verres

Soit 200 Canettes de bière ou 33 Bouteilles Champagne

Ou 10 Bouteilles d'Alcool fort

Ou 8 Bout. Champagne (1 flûte/pers) – 5 Bouteilles Alcool fort - 50 Bières (1 canette/pers)

Ou 1 Saladier Punch (4,5L) – 8 Bout. Champagne – 4 Bouteilles Alcool fort – 30 Bières

LES PIEGES :

Vos invités ont fait un Happy Hour dans un bar ou ont déjà bu avant de venir à la soirée :

Evidemment ils ont déjà bu une importante quantité d'alcool et notre limitation ne servirait plus à rien. Nous devons donc en tenir compte en retirant du stock d'alcool que vous apporterez de quoi limiter les dégâts afin de rester dans une moyenne de 4 verres d'alcool dans le sang lors de l'événement. De plus l'ambiance de la soirée en prendrait un coup car ils seraient en état d'ébriété dès le début, compromettant fortement notre concept et leur sécurité.

Les invités veulent vous ramener une bouteille pour l'occasion :

Ce qui est poli et appréciable. Le souci c'est que ces bouteilles s'ajoutent à celles du buffet initial. Nous devons en tenir compte afin de sortir leur équivalent de la table en les mettant de côté pendant la soirée. Le plus simple et le plus économique est de gérer vous-même votre buffet alcool. D'autant plus qu'en achetant la bouteille, ils seront déjà conditionnés à la boire selon leur habitude.

Punch, Sangria - Une bonne idée très appréciée en préparant ses propres cocktails dans un saladier :

Une occasion de personnaliser votre buffet en étant sûr que les quantités d'alcools seront bien dosées par verre. Il faudra juste déduire du reste, les bouteilles qui ont servi à préparer vos cocktails. Un saladier = 4,5L (souvent à un tiers rempli d'alcool, soit 1,5L) - Soit 40 Verres standards.