Arts de la table

Sandrine Beldio

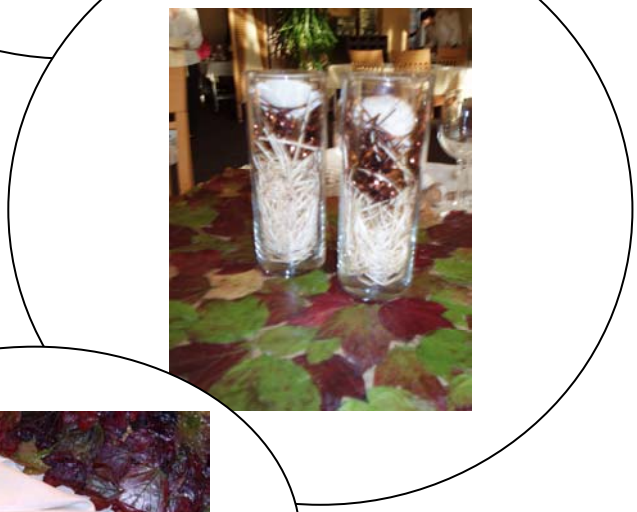
Faut il investir beaucoup d'argent pour réussir une décoration de table ?
La fiche technique suivante vous propose de vous laisser emmener vers l'automne pour un investissement de :

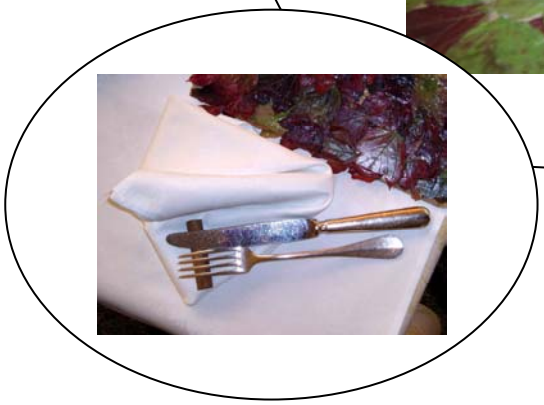
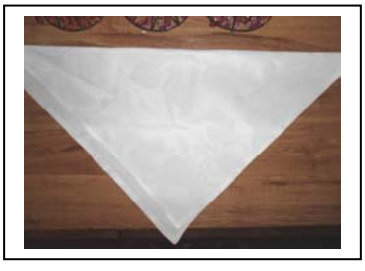
Coût matériel pour 2 pax :
Maximum : 2 euros tout compris

Création d'Automne

Table de 2 personnes

Linge et Matériel	***Nappe***	1	blanche	Celles disponibles dans votre restaurant. Pliage en image en fin de fiche.
	Serviettes	2	blanches	
	Couverts de base	2	jeux de fourchettes et couteaux du restaurant	La mise en place choisie propose la fourchette et le couteau du même coté pour laisser place à la décoration, installés sur la serviette, reposant sur un bâtonnet de muscade séché.
	Verre à eaux	2	Ceux du restaurant	Les gobelets sont très à la mode. Nous en avons acheté en hypermarché pour notre restaurant à 1.2 euro les 3 soit 0,40 le verre (ils passent au lave vaisselle). Mais les verres de votre restaurant conviendront parfaitement.
	Verre à vin	2	ceux du restaurant	
Décoration	***Cartons décorés***	3	plaques	Carton d'épaisseur : 3 mm 2 cartons de 25*30 cm, 1 carton de 30*45 cm Ramasser des feuilles de couleurs différentes, les coller à la colle blanche sur les cartons en partant du centre et en les faisant chevaucher. Placer une nuit sous presse (un dictionnaire fera l'affaire). Le lendemain passer une couche de vernis colle qui conservera la couleur des feuilles et donnera du brillant. Conserver les deux cartons 25 *30 cm et découper le troisième carton le long des feuilles. Coût total : 1 euro (à peine)
	Fleurs séchées	2	paquets	Au centre de la table : alterner des fleurs blanches, marrons et des bâtonnets de muscade Pour la décoration en verres : mettre de la paille, des fils brillants, une fleur séchée blanche Coût : 1 euro de fleurs (achat en hypermarché lors d'une solde)





S.BELDIO