



Ta da list

REPAS DE NOËL

- ☐ **Définir le menu :**
Entrées, plats, fromages, desserts, boissons.
- ☐ **Déléguer si possible :**
Faire une liste des attributions des tâches.
- ☐ **Prévoir la décoration de table :**
Préparer la vaisselle de fête, vérifier le linge de table.
- ☐ **Recettes :**
Avoir toutes ses recettes et ustensiles nécessaires.
- ☐ **Ingrédients :**
Faire la liste des ingrédients pour les recettes.
- ☐ **Vérification des stocks :**
Lister les besoins (Déco, vaisselle, ustensiles, ingrédients...)
- ☐ **Commandes :**
Produits spéciaux (bûche, foie gras, fruits de mer ...)
- ☐ **Courses :**
Anticiper les courses: produits secs, non frais et boissons.
- ☐ **Planification :**
Planifier le déroulé des préparations de J-7 au jour J.



Chloé Gourdol: Home Organiser - espacesoptimises.fr
espacesoptimises@gmail.com - 06 68 01 03 70



Menu

Etape du repas	Description - Menu	Responsable - Commentaires
Apéritif		
Entrée		
Plat principal		
Accompagnements		
Fromages		
Dessert		
Mignardises		
Pain		

Boissons:

Apéritifs:

Vins:

Champagne :

Digestifs :

Café - Thé :



Préparatifs REPAS DE NOËL

En amont:

Définir le menu, avoir toutes ses recettes et ustensiles, liste des ingrédients, commander les produits spéciaux, prévoir la décoration de table, vérifier ses stocks.

J-7:

Anticiper les courses pour les produits secs, non frais et boissons. Vérifier linge de table.

J-4/3:

Préparer les éléments qui peuvent l'être à l'avance et se conservent bien.

J-2:

Préparer la vaisselle de fête, dresser la table si possible, sortir les plats de services. Faire les courses pour les produits frais, réaliser les préparations les plus longues.

Jour-J au matin:

Récupérer les commandes, mettre les boissons au frais, finaliser la décoration. Débuter les cuissons et préparations principales ainsi que les accompagnements.

Jour-J au soir:

S'assurer que le vin et le champagne soient à la bonne température, finaliser les plats et dresser les plats de services.

Profitez !

*Joyeux
Noël*