



**La préparation fait tout!**

## **9 conseils pour un dîner de Noël réussi**

**La famille à la maison, le stress des cadeaux... Noël est toujours fort occupé. La dernière chose que vous voulez est de trop vous inquiéter de votre menu. Avec nos conseils, vous faites déjà pas mal de travail à l'avance et vous pouvez ainsi profiter pleinement le jour de la fête!**

### **Les quantités correctes pour le dîner de fête**

Cela semble aller de soi mais n'oubliez certainement pas de vérifier si vous avez assez d'assiettes, de verres, de couverts et même de chaises pour le nombre d'invités.

**Pour calculer vos quantités pour le repas, vous pouvez utiliser les règles suivantes:**

- 1 litre de potage est suffisant pour 4 personnes
- Comptez 100 g de viande crue ou de poisson cru comme entrée par personne et 150 g comme plat principal
- 200 g de légumes et 3 à 5 pommes de terre par personne sont parfaits
- Pour un plateau de fromages: 200 g par personne comme plat principal et 100 g comme dessert

Vous ne savez pas encore ce que vous allez préparer pour Noël ou le Nouvel An? [Répondez à 3 questions simples dans notre quiz menu de fête et vous recevrez un menu de trois plats sur mesure!](#)



## **Contrôlez le stock**

Vous supposez peut-être que vous avez encore assez de poivre et de sel sur votre étagères à épices ou plus qu'assez d'huile dans votre armoire à provisions. Mais vu que vous avez vraiment besoin de ces classiques de la cuisine, nous vous conseillons de toujours vérifier vos armoires (frigo), congélateur et cave à vins. Préparez un délicieux rôti et constatez que vous ne pouvez pas le cuire, c'est embêtant, vous ne trouvez pas?

Le plus facile est de le faire avec une liste sur laquelle vous notez, par plat, tous les ingrédients nécessaires afin de de rien oublier. Ce que vous ne trouvez pas à la maison, notez-le alors immédiatement sur un papier – ou dans une app. pratique.



## Faites la base de votre dîner de fête le jour précédent

Une bonne préparation = un dîner de Noël 100% sans stress et dont vous profitez à 100%:

- Choisissez certainement un dessert que vous n'aurez pas besoin de préparer le jour même. [Ces 15 desserts de fête](#) sont parfaits à réaliser le jour avant l'agitation de la fête!
- Cela vous semble probablement un peu fou mais même de **la purée** peut être faite un jour à l'avance. Qu'il s'agisse maintenant d'une purée de pommes de terre ou d'une variante aux légumes oubliés: il suffit de réchauffer le mélange le jour même - éventuellement avec un peu de lait, de crème ou de beurre - et c'est prêt!
  - [Purée de carottes et panais](#)
  - [Purée douce](#)
  - [Crème de topinambour](#)
- De même votre **potage pour la fête** peut être préparé un jour d'avance et être conservé couvert au frigo. Ces soupes réconfortantes sont idéales pour se réchauffer. Dans votre SPAR vous trouvez aussi plein de soupes festives préparées et fraîches. Terminez-les par des petits extras comme des croûtons, des fines herbes fraîches ou un 'petit toit' en pâte feuilletée pour une touche finale.
- Et bien sûr, cela vous le saviez déjà, mais vous pouvez également [congeler vos croquettes](#) si vous le souhaitez!



## Chop chop

Les légumes frais demandent tous au mieux un peu de travail de nettoyage et de découpe. Pourquoi voudriez-vous le faire le jour même? Les vrais malins les achètent découpés en sachets chez SPAR. Mais si vous préférez vous mettre au travail avec le couteau, vous pouvez les conserver au frigo en les ayant asperger de quelques gouttes de jus de citron pour éviter le brunissage.



Plats d'accompagnement

### [Tarte tatin de chicons belges](#)



Plats d'accompagnement

### [Choux de Bruxelles rôtis au parmesan et...](#)



Plats d'accompagnement

### **Pommes duchesse de céleri-rave**

#### **Des apéritifs longs et délicieux**

Un carpaccio raffiné, des salades complexes, des millefeuilles de légumes ... Tout convient, mais si vous n'avez vraiment pas le temps, c'est aussi génial de remplacer votre entrée par un très long moment d'apéritif - avec des snacks et des trempettes que vous achetez prêts à l'emploi ou que vous faites un jour d'avance.



Collations

### [Couronne de Noël classique](#)



Collations

### [Plateau du Moyen-Orient](#)



Collations

### **Bocal apéro avec fromage et charcuterie**

#### **Pain ‘fait maison’, frais du congélateur**

[Du pain ‘fait maison’](#) vous pouvez facilement le faire quelques jours à l’avance et le conservez dans le congélateur (dans un emballage hermétique à l’air). Idéal à cuisiner le weekend avant Noël! Cela vous donne immédiatement plus de temps pour préparer une fois une super recette. Le matin retirez le pain du congélateur. Laissez-le décongeler dans le sachet ou dans une feuille fraîcheur. Juste avant de servir passez-le un peu au four pour avoir une petite croûte croustillante. Que pensez-vous de ces toppers:



Plats d'accompagnement

### **Brioche de Noël alsacienne**



Plats d'accompagnement

Autre

### **Pain tressés croustillants**



Plats d'accompagnement

### [Pane di levante aux épices](#)

#### **Quiche prête à l'emploi**

La terminaison d'un gâteau salé (ou sucré) spécialement pour Noël se fait le jour même mais cela ne veut pas dire que vous devez commencer à zéro. Le jour avant la fête faites déjà la pâte et la farce, emballez les deux séparément et mettez-les ensemble juste avant la cuisson. Ou regardez les délicieuses quiches préparées dans votre SPAR et terminez-les au moment de servir avec des fines herbes fraîches, des tomates cerises, des pignons de pin, une touffe de crème fraîche, ...



Les plats principaux

### [Tarte aux légumes oubliés](#)



Les plats principaux

### [Quiches au Val Dieu, noix et miel](#)



Les plats principaux

### [Quiches hochepot aux choux de bruxelles...](#)

#### **Ice, ice baby**

Rien d'aussi festif qu'un dessert glacé! Et comme vous voulez une fois autre chose que le classique gâteau de glace, [vous pouvez essayer du sorbet!](#) Très chic, et si vos invités ne consomment pas tout, vous pourrez encore en profiter durant des mois.

Êtes-vous pressé par le temps? Alors vous trouvez chez SPAR de la délicieuse crème glacée ou de la glace au yoghourt que vous présentez de manière originale:



Desserts

### [De la fantaisie avec la glace au yaourt](#)



Desserts

### [Bûche glacée avec un twist](#)



Desserts

### **Affogato**

#### **Pensez au jour d'après**

Le lendemain d'un repas de fête réussi, vous n'avez certainement pas envie d'aller au magasin. Pour éviter cela mettez aussi tout ce dont vous avez besoin pour un délicieux petit déjeuner et un repas de midi léger sur votre liste de courses de Noël.

Organiserez-vous un brunch de Noël? [Découvrez ici la meilleure inspiration pour un brunch!](#)



---

**Voilà, vous êtes tout-à-fait prêts(es). Joyeuses fêtes!**

---