

La table de fête de SPAR

Party Platters

Rien ne nous rassemble plus que les jours de fête. Être à table ensemble et bavarder, cela implique bien sûr aussi un bon repas. Attendez-vous beaucoup de monde pour les fêtes de fin d'année ? Avec notre sélection de recettes de fête vous ravirez petits et grands.

De la simple planche de bouchées au délicieux moelleux. Découvrez ici toutes ces bonnes choses.

Bouchées apéritives et festives

La soirée sera bien en route avec ces bouchées festives inspirantes. Des toasts simples mais savoureux aux bouchées dignes d'un restaurant avec un twist unique.



Collations

[Bocal apéro avec fromage et charcuterie](#)



Collations

[Shot d'huître au concombre et au jalapeño...](#)



Collations

[Ravioli en friture](#)



Collations

Toasts wraps branchés avec préparé végét...



Collations

Toasts de patate douce avec fromage de c...



Collations

[Toasts avec salade de poulet](#)



Collations

[Toasts de pain d'épice avec du fromage p...](#)



Collations

[Toasts de pommes avec fromage de chèvre,...](#)



Collations

[Sapin de Noël en pâte feuilletée avec pe...](#)

Une planche à partager

Remplissez votre table de plateaux de fête : de la planche classique de fromages et charcuteries à une planche avec une touche exotique, les possibilités sont infinies ! Tout cela dans l'idée que "partager, c'est prendre soin", car vous ne partagez pas seulement toutes ces bonnes choses que vous avez préparées à l'avance mais vous partagez aussi davantage de votre temps avec vos invités. Passer des soirées entières en cuisine ? Non, merci !



Collations

[Riche table de fromage avec Camembert au...](#)



Collations

[Couronne de Noël classique](#)



Collations

[Plateau d'hiver](#)



Collations

Plateau du Moyen-Orient



Collations

Plateau party



Collations

[Plateau apéritif à l'italienne](#)

Accompagnements savoureux

Voulez-vous quand même quelque chose de plus que le plateau de fête standard ? Alors optez pour des accompagnements savoureux à partager. Nous ne pouvons pas résister à un savoureux pain déchiré au four ou à des pains plats délicieusement remplis.



Plats d'accompagnement

Patates douces "loaded"



Collations

Pistolets garnis au pesto rouge, coppa,...



Collations

[Pain déchiré au fromage, pancetta et rom...](#)



Collations

[Pain plat de pomme de terre avec salade...](#)



Collations

[Pain plat au fromage avec salade de hach...](#)



Collations

[Pain plat à l'ail avec sauce d'aubergine...](#)

Fondue

L'hiver, les jours de fête, les repas à partager ? Une bonne fondue ne peut pas manquer ! Installez-vous confortablement à table autour d'une fondue frémissante. Surprenez vos invités lors de ces soirées avec ces délicieuses recettes de fondue.



Les plats principaux

[Fondue au potiron](#)



Les plats principaux

[Fondue au rosé](#)



Les plats principaux

[Bouillon à l'ail avec gibier](#)



Les plats principaux

Fondue pizza



Les plats principaux

Fondue fromage à la truffe

La douce finale

Un repas de fête n'est pas complet sans un délicieux dessert ! Vous trouverez ci-dessous notre inspiration de recettes des classiques traditionnels aux délices sucrés avec ce petit plus.



Desserts

[Moelleux au chocolat](#)



Desserts

[Mug cake au chocolat](#)



Desserts

[Panna cotta à l'orange](#)



Desserts

[Trio de chocolat](#)



Desserts

[Couronne de Noël en meringue](#)



Desserts

[Mousse de citron vert au pamplemousse](#)

Le lendemain matin

Envie de bien commencer aussi le lendemain matin après les fêtes ? Vous pouvez le faire avec un délicieux brunch gourmet ! Ne remettez pas cet appareil gourmet au placard jusqu'à l'année prochaine. Vous pouvez aussi y prévoir un délicieux petit-déjeuner !

Petits déjeuners sur le gourmet, ça se fait ainsi



Plats d'accompagnement

[Oeufs en petite rose de poivron](#)



Les plats principaux

[Petites pommes avec cannelle, granola et...](#)



Plats d'accompagnement

[Croque au choco et banane](#)



Plats d'accompagnement

[Pains perdus](#)