



Plateaux de bouchées richement garnis

Apéritifs festifs

Commencez vos fêtes de fin d'année par un beau plateau apéritif et l'ambiance sera immédiatement bonne. Nos plateaux apéritifs n'ont pas seulement un aspect festif, vous pouvez les mettre à table en un rien de temps avec des délicatesses toutes prêtes et complétées par des bouchées faites maison.

Que diriez-vous d'un plateau classique rempli de charcuteries raffinées ? Ou d'un plateau végétarien coloré ? Pour les amateurs de poisson, il y a notre luxueux plateau "seacuterie". Et pour tous ceux qui aiment la simplicité, nous avons un plateau avec des bouchées chaudes.

Laissez-vous inspirer !

Classique

Un plateau de charcuterie en 1-2-3

Servez-vous de la charcuterie à l'apéritif ? Vous devez alors compter 100g de viande par personne. Le plateau est-il destiné à un repas ? Alors comptez certainement le double.

- Prévoyez au moins **3 différentes sortes de viande**. Aussi bien des goûts doux que des variantes plus piquantes procurent de la variété. En cette fin d'année, vous trouverez chez SPAR de nombreuses **charcuteries festives**, comme des chiffonnades spéciales ou du salami avec une croûte de fromage et de truffe.
- Veillez à suffisamment de diversité avec quelques variétés de **pain** ou de **crackers**.
- Complétez la viande avec des **options végétariennes**, comme un pâté et/ou une tartinade végétarienne. Cela rend l'ensemble moins lourd.
- **Terminez joliment votre plateau** avec différents types de légumes coupés en morceaux, des fruits frais, des fruits secs, des légumes marinés (ex. des cornichons) et des noix. Les herbes fraîches donnent une couleur supplémentaire !
- Prévoyez des **petits pots de beurre** (à température ambiante), des **chutneys**, de la **moutarde**, des **tapenades** et autres assaisonnements.



Végétarien

Plateau végétarien facile

Un plateau de bouchées entièrement végétarien peut être tout aussi varié et festif qu'un plateau de charcuterie, plein de saveurs, de couleurs et de textures.

Vous ne savez pas comment composer un plateau de charcuterie végétarien ? Procédez comme pour un plateau de charcuterie classique, mais mettez l'accent sur ces 3 ingrédients :

- **Le fromage** est une excellente option végétarienne. Expérimentez avec des fromages goûteux comme le fromage persillé pour plus de raffinement.
- Avec de délicieuses **tartinades crémeuses**, vous pouvez varier à l'infini. Garnissez votre dip préféré avec quelques bons ingrédients comme des pignons de pin, des graines, un crumble de noix, des herbes fraîches, ...
- **Des ingrédients frais** comme des légumes et des fruits, mais aussi des olives, des cornichons ou des poivrons marinés donnent du piquant supplémentaire.

Des petits pots avec des dips et de la vaisselle colorée embellissent la présentation.

- **Le saumon belle vue** est un filet de saumon cuit doucement dans un bouillon avec des légumes. Idéal avec une sauce cocktail.
- **Le gravad lax** est du filet de saumon cru mariné dans du sel, du sucre et de l'aneth pendant au moins 24 heures. De fines tranches de saumon frais sont délicieuses sur des toasts.



Bouchées chaudes

Planche rapide avec des amuses au four

Un plateau de bouchées avec des délices prêts à l'emploi provenant de votre SPAR est le choix parfait si vous voulez savourer un délicieux apéro sans passer des heures en cuisine.

Avec des produits de qualité soigneusement choisis, comme des **mini-quiches**, des **samosas**, des **gyozas**, des **croquettes traditionnelles** et des **bouchées classiques en pâte feuilletée**, vous créez rapidement un plateau qui respire le luxe et qui reste cependant facile à préparer. Ainsi, vous aurez plus de temps pour vous détendre et profiter avec vos invités.

Snacktime!

Comment préparer toutes les bouchées chaudes en même temps ? Vous n'avez qu'un seul four et toutes les bouchées n'ont pas le même temps de préparation.

- Disposez les bouchées qui ont plus ou moins le **même temps de préparation plus long** sur une plaque de cuisson et enfournez-les. Servez cet assortiment en premier.
- Mettez ensuite une deuxième plaque de cuisson au four avec d'autres bouchées qui nécessitent **un temps de préparation plus court** et servez ces bouchées immédiatement après.
- Utilisez certainement aussi la friteuse **air fryer** qui prépare des bouchées très rapidement. Parfait pour les mini loempias et même les boulettes apéro.



Recepten

Ontdek alle inspiratie voor een goedgevulde aperoplank hier!



Collations

[Plateau végétarien facile](#)



Collations

[Huîtres épicées](#)



Collations

Barquettes de chicon au saumon



Collations

Bruschetta aux rillettes de truite fumée...



Collations

Tomates cerises farcies au saumon



Collations

Toasts de pommes avec fromage de chèvre,...



Collations

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



Collations

[Dés de saumon glacés](#)



Collations

Couronne de Noël classique