



Garde ça simple, mais super bon !

Menu de Noël en un tour de main

Vous ne vous sentez pas vraiment d'humeur à préparer un menu de fête complet ? Pas un cordon-bleu ou tout simplement pas de temps ? Évitez le stress et optez pour un mélange équilibré de fait maison et de prêt à l'emploi. Ainsi, vous pourrez profiter pleinement, ensemble avec vos invités. Chez SPAR, nous sommes ravis de vous aider à composer un repas de fête élégant, à servir avec style.

L'heure de l'apéro

Pimpez vos petites soupes de fête :

Découvrez l'assortiment varié de soupes fraîches prêtes à l'emploi dans votre SPAR. Et transformez-les, avec les bons toppings, en un petit plat festif.



Soepen

[Gepimpte feestsoepen](#)



Collations

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



Collations

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

Entrée



Les plats principaux

[Cassolette de poisson 'Rockefeller'](#)

Plat principal



Les plats principaux

[Filet pur de porc avec purée de panais g...](#)



Les plats principaux

Plats d'accompagnement

[Hasselback de potiron](#)

Desserts



Desserts

[mousse au chocolat simple](#)



Desserts

[Tartelettes charlotte à la mousse au cho...](#)



Desserts

[Gâteau velouté à la mousse au chocolat a...](#)

Joyeuses fêtes !
