

Guide d'Organisation : Réussir un Repas pour 12 Personnes (Préparation J-1)

Idées de plats idéaux à préparer la veille

- Daube provençale ou Bœuf Bourguignon (les saveurs s'intensifient avec le temps)
- Lasagnes à la bolognaise ou végétariennes (plus faciles à découper après repos)
- Curry de poulet ou de légumes au lait de coco
- Gratin dauphinois (à réchauffer doucement au four)
- Chili con carne ou végétarien

Checklist des courses et matériel

- Vérifier les stocks de base : épices, huile, sel, poivre, beurre
- Acheter les produits frais 24h avant pour garantir la qualité
- Prévoir les boissons (eau, vin, jus) en quantité suffisante pour 12
- Vérifier la vaisselle : 12 assiettes, couverts, verres et serviettes
- S'assurer d'avoir un plat de cuisson assez grand pour 12 portions

Planning J-1 : La veille du repas

- Nettoyer, éplucher et couper tous les légumes
- Cuire le plat principal en entier (il sera meilleur réchauffé)
- Préparer les entrées froides ou les sauces d'accompagnement
- Dresser la table pour libérer du temps le jour J
- Laisser refroidir le plat avant de le couvrir et de le placer au réfrigérateur
- Préparer les desserts qui nécessitent une prise au froid (mousses, crèmes)

Jour J : Finitions et Service

- Sortir le plat du réfrigérateur 1 heure avant le réchauffage
- Réchauffer le plat à feu doux ou au four à basse température (120°C) pour éviter de dessécher
- Ajouter les herbes fraîches (persil, coriandre, basilic) juste avant de servir
- Préparer les accompagnements rapides (salade verte, pain frais)
- Dégager l'espace de service pour faciliter le passage des plats

Conseils logistiques

- Utiliser des contenants hermétiques pour le stockage au réfrigérateur
- Prévoir un espace suffisant dans le réfrigérateur en retirant les objets inutiles
- Ne pas hésiter à déléguer le service des boissons aux invités
- Privilégier un plat unique pour simplifier la gestion de la cuisson