



EXEMPLE D'ORGANISATION DE VOTRE REPAS NORMAND 10 pers et plus

Prenez de l'avance, faites vos achats 1 semaine avant (sauf votre viande)

Samedi (1 semaine avant la date de votre réception) :

Commencez vos amuses bouche en congelant dans des barquettes aluminium.

Lundi :

Préparez vos gratins de pommes de terre les- disposez dans des barquettes aluminium et congelez.

Mardi :

Préparez vos pommes cuites les disposez-les dans des barquettes aluminium et congelez.

Mercredi :

Préparez la julienne de légumes selon la recette (Marmites de St Jacques) cuire et disposez dans les marmites et congelez.

Jeudi :

Faire le reste de vos achats : la viande et les noix de St Jacques

Préparez votre rôti selon la vidéo, préparez la sauce

Décortiquez les noix de St Jacques pour les noix fraîches

Attention demandez à votre boucher et à votre poissonnier si vous pouvez garder les produits jusqu'au samedi ou dimanche.

Vendredi :

Préparez la Teurgoule et la tarte aux pommes

Sortez les barquettes aluminium de votre congélateur et disposez-les dans le réfrigérateur et à température ambiante 1 h avant la réchauffe.

Coupez le rôti en tranches et placez le dans le plat pour la réchauffe

Samedi :

Préparez les verrines d'endives

Faire la sauce camembert

Coupez les pommes en dés pour le cocktail

Coupez le rôti en tranches et placez le dans le plat pour la réchauffe

Organisez-vous pour la réchauffe :

Mises en bouche 8 mn four chaud à 180°

Gratin et pommes cuites 15 à 20 min four chaud 180°

Roti de porc à l'andouille 15 à 20 min four chaud 180°

Marmites avec la julienne 15 à 20 min four chaud 180° en fin de réchauffe disposez les noix st jacques

Au dernier moment :

Préparez le cocktail

Cuire les noix de St Jacques (1min de chaque côté)