

Liste de contrôle – Compte à rebours des Fêtes

Liste de contrôle des Fêtes

Tout ce qu'il faut pour le repas des Fêtes


- Tables et chaises
- Couverts
- Verrerie
- Serviettes de table et nappe
- Centre de table et décorations
- Rôtissoire
- Thermomètre à viande
- Casseroles
- Couteau à découper et fourchette
- Ustensiles, assiettes et plats de service
- Café, thé, crème et sucre



Un programme simple

2-3 semaines avant les Fêtes

- Confirmer le nombre d'invités
- Planifier le menu
- Commander la dinde d'une taille appropriée

 *La plupart des épiciers commencent à prendre les commandes de dinde un mois avant les Fêtes*

1 semaine avant les Fêtes


- Revoir la liste de contrôle
- Dresser la liste d'épicerie et faire ses achats
- Faire décongeler la dinde

La veille des Fêtes

- Dresser la table des adultes et des enfants
- Réunir les ustensiles, assiettes et plats de service
- Préparer la sauce aux canneberges et la conserver au réfrigérateur

Jour des Fêtes

- Enfournier la dinde
- Réunir les hors-d'œuvre tels que crudités et trempette ou fromage et craquelins
- Pendant la cuisson de la dinde, préparer la farce et les plats d'accompagnement
- Sortir la dinde du four et la laisser reposer pendant la préparation de la sauce
- Découper la dinde
- S'asseoir, relaxer et savourer le délicieux festin des Fêtes

 *Prenez le temps d'ajouter une touche spéciale à votre table en confectionnant un centre de table des Fêtes.*