

QUANTITE A PREVOIR POUR UN REPAS

BOISSONS

Champagne 1 Bte	6 pers
Whisky 1 Bte	12 pers
Cocktails 75 cl	6 pers
Jus de fruits 1 L	4 pers
Eau 1 L	1 pers

REPAS

Champagne (apéro) 1 bte	3 pers	
Champagne (désert) 1 bte	4 pers	
Vin rouge 1 bte	2/3 pers	
Vin Blc / rosée 1 bte	3/4 pers	
Canapés	6/7 par pers	
Si amélioré	4 en plus	
Crudités	80/100 gr	Par personnes
Légumes	200/250 gr	
Pomme de terre	180 gr	
légumes sec/pates/riz/couscous	60 gr	
œufs	2 à 2,5	
œufs dur/coque	1 à 2	
Poissons entier	220/250 gr	
Poissons filets	130/170 gr	
Viandes avec os	200/250 gr	
Viandes sans os	150 gr	
Fromage	30/40 gr	
Gateau	120 gr	
Petit four	5/6 pcs	
Glace/Sorbet	10/15 cl	