

# 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     |               |