



Prevoir les quantites de nourriture pour un buffet de mariage

Preparer un buffet pour son mariage demande une bonne estimation des quantites a prevoir. Trop peu, et certains invites risquent de rester sur leur faim. Trop, et cela peut engendrer des gaspillages et un budget inutilement eleve.

Voici un guide pratique pour vous aider a prevoir les bonnes quantites :

Aperitifs : 6 a 8 pieces par personne, dont 2-3 bouchees chaudes, quelques verrines et environ 30 a 50 g de charcuterie.

Entrees : 120 a 150 g par personne, selon le nombre de choix proposes.

Plats principaux : 350 a 400 g au total par personne. En general, 150 a 200 g de viande/poisson + 200 g d'accompagnements (feculents/legumes).

Fromages : 70 a 100 g par personne si vous servez un plateau.

Desserts : 1 a 2 parts de gateau + 2-3 mignardises. Prevoyez 120 g environ par personne.

Boissons :

- Eau : 1 litre pour 2 a 3 personnes.

- Vin : 1 bouteille pour 2 a 3 personnes.
- Champagne : 1 bouteille pour 3 a 5 personnes.
- Softs (jus, sodas) : 1 litre pour 3 personnes.

Astuce :

Prevoyez toujours un peu plus pour le cocktail apéritif et le dessert, car ce sont des moments festifs ou les invites se resservent facilement.

Telechargez ce guide pour l'avoir a portee de main pendant vos preparatifs !

www.ouiauparadis.com