

<http://www.patcatnats.fr/spip.php?article553>



Combien pour combien ?

- C pas ailleurs - Cuisine -



Date de mise en ligne : mercredi 11 janvier 2012

Copyright © PatCatNat's - Tous droits réservés

Comme on tous besoin de repère, voila ce que j'ai pu récupérer sur divers sites pour savoir par exemple combien de verres on peut servir avec une bouteille de champagne...

Pour le CHAMPAGNE qui peut se boire pendant tout un repas :

Vin d'honneur : 1 bouteille de champagne pour 4 personnes

Entrée, plat de résistance, fromage : 1 bouteille de champagne pour 6

Dessert : 1 bouteille de champagne pour 8

Après : 1 bouteille de champagne pour 8...mais si ils ont déjà bu pendant tout le repas...ils sont HS ! C'est Okey !

Comment conserver, ouvrir et servir le champagne :

Le champagne peut se conserver facilement deux ans, couché, le vin en contact avec le bouchon, dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière à maxi 15 degrés.

Le champagne se sert idéalement à 8 degrés et doit être refroidi dans une sceau rempli à moitié d'eau et de glaçons. Il semblerait que le frigo ne soit pas la meilleure solution et que le congélateur soit à proscrire afin de ne pas altérer le gout du vin.

Pour l'ouvrir convenablement : il faut tenir la bouteille de champagne d'une main, détirer ce qui retient le bouchon avec l'autre main.

Incliner légèrement la bouteille tout en maintenant le bouchon avec fermeté, en même temps, faire tourner délicatement la bouteille sur 1/4 de tour, dès lors le bouchon partira facilement, l'enlever doucement afin que le gaz s'échappe lentement.

Pour les VINS :

– Vin rouge 1 bouteille pour 2 à 3 personnes

– Vin blanc 1 bouteille pour 3 à 4

Service entre 8Â° et 10Â° pour les vins blancs, à rafraichir idéalement comme le champagne

Le rouge : généralement la température ambiante, mais jamais au dessus de 20 degrés. S'il est trop froid, la seule façon de le réchauffer est de le servir dans les verres et de patienter un peu, ne jamais le réchauffer de façon artificielle !

Les autres boissons :

Apéritif :

– 1 bouteille de whisky pour 12 personnes

– 75 cl de cocktail pour 6

– 1 litre de jus de fruits ou de soda pour 4

Repas :

- Les vins rouges 1 bouteille pour 2 à 3 personnes
- Les vins blancs 1 bouteille pour 3 à 4 personnes
- Sodas : 1 litre par personne
- Eau plate et gazeuse : a volonté, au moins 1 litre /personne

Passons à la nourriture :

Pensez déjà que l'on mange moins quand on est debout.

Pour l'apéro :

Canapés et/ou amuse-bouches froids : 6 ou 7 par personnes
Pour un améliorer, ajouter 4 pièces chaudes par personne.

Lors d'un repas assis :

- Viande ou poisson : 120 à 150 g / personne
- Légumes : 120 à 150 g / personne
- Fromage : 50 g /personne.
- Petits fours : 5 ou 6 / personne ou 120 g de gâteau.
- Glace ou sorbet : 10 cl par personne.

Post-scriptum :

Sources : [Supertoilette](#).