

NOËL EST UNE FÊTE AVEC HELLOFRESH

Vous avez bien fait de choisir la box de Noël ! Quel est le secret d'un réveillon réussi ? Pouvoir profiter d'un beau festin sans passer la soirée en cuisine. Ajoutez à cela une table joliment décorée, d'agréables conversations et vous ferez de Noël une fête.



LE PLAN DE TABLE

Quoi de plus agréable que de découvrir son nom joliment calligraphié sur une belle table ? Vos invités apprécieront cette gentille attention et vous vous assurerez les meilleures interactions pendant le repas. Découpez les marque-places, écrivez-y les noms de vos convives (de votre plus belle écriture) et pliez-les autour des serviettes pour une décoration personnalisée.



NOURRISSEZ LA CONVERSATION

La fête continue entre chaque service grâce aux jeux et questions cachés au dos de chaque marque-place. Attribuez une animation à chaque nom et invitez vos convives à jouer quand vous vous absentez en cuisine. Pour continuer de jouer après le dessert, imprimez davantage de cartes que vous trouverez sur notre blog.



SUR LE MENU

Vous trouverez beaucoup de plats surprenants sur votre table, de quoi vous faire perdre la tête ! Au moment de servir les plats, placez les cartes sur la table. De cette manière vous saurez quelle sauce va avec quel plat !

JOYEUX NOËL
au nom de toute l'équipe HelloFresh

MENU GOURMET

Trio de poissons et crevettes
avec marinade au citron et une sauce au soja et au sésame

Grenailles rôties au four
avec du romarin et du thym frais

Brochettes de légumes
avec une vinaigrette au pesto

Quatuor de viande et volaille
avec du beurre noisette

Beurre aux fines herbes
et baguette

Crêpes

Omelettes aux champignons
avec du persil plat frais

Salade verte
avec du poivron rouge et des pignons de pin

MENU GOURMET FESTIF

— Ligne de pliage

- - - Ligne de découpage

Faites découvrir ce que vous avez préparé à vos invités ! Placez ces cartes sur la table pour leur présenter le menu.

avec marinade au citron
et une sauce au soja et au
sésame

**TRIO DE POISSONS
ET CREVETTES**

avec du romarin et
du thym frais

**GRENAILLES RÔTIES
AU FOUR**

avec une vinaigrette au pesto

BROCHETTES DE LÉGUMES

avec du beurre noisette

**QUATUOR DE VIANDE
ET VOLAILLE**

**TRIO DE POISSONS
ET CREVETTES**
avec marinade au citron
et une sauce au soja et au
sésame

**GRENAILLES RÔTIES
AU FOUR**
avec du romarin et
du thym frais

BROCHETTES DE LÉGUMES
avec une vinaigrette au pesto

**QUATUOR DE VIANDE
ET VOLAILLE**
avec du beurre noisette

et baguette

**BEURRE AUX
FINES HERBES**

CRÊPES

avec du persil plat frais

**OMELETTE AUX
CHAMPIGNONS**

avec du poivron rouge
et des pignons de pin

SALADE VERTE

**BEURRE AUX
FINES HERBES**
et baguette

CRÊPES

**OMELETTE AUX
CHAMPIGNONS**
avec du persil plat frais

SALADE VERTE
avec du poivron rouge
et des pignons de pin