

Checklist : Réussir votre Couronne Apéritive de Noël

J-7 : Planification et Achats

- Définir le thème de la couronne (salée, sucrée, ou mixte).
- Vérifier le matériel : plat de service rond, pics en bois, emporte-pièces.
- Établir la liste des ingrédients frais (fromages, charcuterie, herbes, fruits).
- Commander les produits spécifiques chez le traiteur ou le boucher.

J-1 : Préparation des éléments

- Laver et sécher soigneusement les herbes fraîches (romarin, thym) pour la base.
- Préparer les éléments solides : découper les fromages et la charcuterie.
- Réaliser les sauces ou dips et les conserver dans des contenants hermétiques.
- Pré-découper les éléments décoratifs (tomates cerises, olives, fruits secs).

Jour J : Assemblage et Dressage

- Disposer une base de verdure (romarin/laurier) en cercle sur le plat.
- Placer les éléments les plus volumineux en premier pour structurer la couronne.
- Combler les espaces avec les éléments plus petits (noix, baies, tomates).
- Ajouter les touches finales : fleurs comestibles, zestes d'agrumes ou épices.
- Placer les dips au centre ou à proximité immédiate.

Astuces pour un buffet sans stress

- Utiliser des pics en bois pour fixer les éléments sur une base en pain ou en polystyrène alimentaire.
- Sortir les fromages du réfrigérateur 30 minutes avant le service pour libérer les arômes.
- Prévoir des serviettes en papier et des petites assiettes à proximité.
- Maintenir la fraîcheur en plaçant la couronne dans un endroit frais jusqu'au dernier moment.