

Tata Monique a invité pour le réveillon de la Saint-Sylvestre ses deux nièces Coraline et Jade et leurs époux respectifs, Nicolas et Goran, son neveu Cédric et son épouse, Valérie et sa grand-mère Mémé Jeanne. Calcule combien va coûter le réveillon de Tata Monique. N'oublie rien (menu, boissons, cadeaux, décorations...). Calcule à combien va revenir le repas (boissons comprises) par personne.

Menu**Apéritif**

Sparkling citrus
Chips tortilla

Entrée

Surprise feuilletée aux noix de Saint-Jacques
Vin blanc

Plat principal

Magret de canard et frites de céleri-rave
Vin rouge

Dessert

Crème au citron meringuée
Champagne
Café
Chocolats

Boissons

Cocktail Sparkling citrus

2 bouteilles de Les Lauzes 2011
Chardonnay
I.G.P. Pays d'Oc

2 bouteilles de Réserve des
Tuguets 2009
A.O.P. Madiran

1 bouteille de champagne Nicolas
Feuillate brut

2 bouteilles de coca-light

2 bouteilles de Perrier

Café dessert

Décorations

1 nappe en papier Duni 138 x
220 cm

Serviettes assorties 3 plis 24 x
24 cm

2 bougies parfumées dans un
verre

8 porte-noms

Cadeaux

Pour les dames

Beauty Buddha coffret-cadeau
Lounge

Pour les messieurs

Coffret-cadeau Adidas

Apéritif

Sparkling citrus
Chips tortilla

Ingrédients (pour 1 verre)

Sparkling citrus

8 cl de champagne brut Marquis de
Marmontel
2 cl de Mandarine Napoléon
2 cl de jus d'orange

**Ingrédients (pour 20
bouchées)**

Chips tortilla

10 brins de ciboulette
10 g de gingembre
1 oeuf
100 g de miettes saveur crabe
1 cuillère à café de graines de
sésame grillées
20 chips tortilla
1 cuillère à soupe de mayonnaise
1/3 de cuillère à café de curry

Liste de courses pour l'apéritif

Total :

RUE DES
PROBLÈMES

Entrée

Surprise feuilletée aux noix de
Saint-Jacques
Vin blanc

**Ingrédients (pour 4
personnes)**

Surprise feuilletée aux noix de
Saint-Jacques

12 noix de Saint-Jacques sans corail
1 plaque de pâte feuilletée
4 tranches de pancetta
250g de champignons
1 blanc de poireau
1 carotte
4 cuillères à café de crème épaisse
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de sherry sec

Liste de courses pour l'entrée

Total :

Plat principal

Magret de canard et frites de
céleri-rave
Vin rouge

**Ingrédients (pour 4
personnes)**

Magret de canard et frites de
céleri-rave

700 g de magret de canard
1/2 céleri-rave
400 g de patates douces
2 dl de crème légère
2 blancs d'oeufs
1 cuillère à soupe de beurre froid
4 cuillères à soupe de panko
1 cuillère à soupe de cassonade
brune
2 cuillères à soupe de farine
2 dl de porto rouge
2 dl de fond de gibier
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Liste de courses pour le plat principal

Total :

Dessert

Crème au citron meringuée
Champagne
Café
Chocolats

Ingredients (pour 4 personnes)

Crème au citron meringuée

1 citron non traité
50 g de beurre
2 blancs d'oeufs
4 dl de lait
70g de biscuits secs (petits-beurre)
2 sachets de sucre vanillé
1 sachet de pudding à la vanille
2 cuillères à soupe de sucre impalpable

Liste de courses pour le dessert

Total :

Liste de courses pour les décorations et les cadeaux

Total :

Liste de courses pour les boissons

Total :

Total général

***Prix par personne repas et boissons
comprises***

Total :



Nicolas Feuillatte
champagne brut
75 cl

Prix normal
par bouteille :
€ 24,45.



Mandarine Napoléon 38% vol 70 cl
€ 16,99



Vici râpé saveur crabe
miettes 200g **€ 3,39**



12 oeufs plein air
€ 2,79



Appelsientje
Premium
jus d'orange
1 L
Sans sucres ajoutés.

€ 1,45



Marquis de Marmontel
champagne brut
75 cl

€ 15,99
€ 18,60/L **€ 13,95**



Ciboulette 50 g
€ 1,79



Valle del Sole sésame grillé
500g
€ 3,13



Cribbits Tortilla chips
200g
€ 0,66



Mayonnaise 550 ml
€ 2,14



Gingembre en poudre
35 g
€ 1,75



Curry en poudre 40 g
€ 1,55



Champignons fins 250g
€ 0,78



Carottes sac de 1,5 kg
€ 1,49



Pancetta 8 tranches 100g
€ 1,99



Crème épaisse 30 % M.G.
125 ml
€ 0,99



Beurre 250g
€ 2,29



Sherry sec 75 cl
€ 2,59



Botte de poireaux
€ 3,89



Crème légère 250 ml
€ 1,27



Cassolette de poisson

Les Lauzes 2011 Chardonnay
I.G.P. Pays d'Oc

- ☞ robe jaune clair
- ☞ arômes de fruits blancs mûrs, légère touche d'amande (fruits exotiques)
- ☞ goût fruité, juteux et étonnamment frais

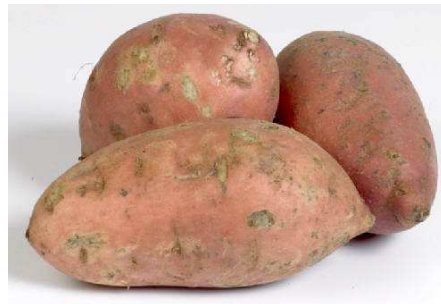
~~€ 4,69~~
€ 4,15
la bouteille



Panko 180 g
€ 2,74



Céleri-rave la pièce
€ 2,59



Patates douces le kg
€ 2,49



Amuro
Connaisseurs Tawny
porto rouge
19 % vol 1,5 L
Maturation de minimum 3 ans en
fûts de chêne.

€ 6,53/L € 9,79



Filet de canard

Réserve des
Tuguetts 2009
A.O.P. Madiran

- robe rouge cerise
intense, aux reflets
violet
- nez soutenu de fruits
mûrs et d'épices
- bouche puissante
et bien charpentée
(passage en carafe
conseillé)
- garde : encore 2 à
3 ans ~~€ 4,96~~

€ 3,99
la bouteille



Magrets
de canard
2 x ± 350 g

Véritables magrets de canard mulard.
Origine : Hongrie.

⌚ Faites superficiellement décongeler
la viande. Cuissez-la d'abord à la
poêle, côté peau, pendant 15 min.
Retournez-la et poursuivez la cuisson
durant 6 min.

€ 14,50/kg



Cassonade brune 1 kg
€ 2,04



Fond de gibier 400 ml
€ 3,17



Douwe Egberts
Dessert ou Moka Royal
café moulu
250 g € 11,48/kg € 2,87



Lait entier 1 l
€ 0,96



Farine fluide 1 kg
€ 0,99



Citrons non traités bio filet
€ 1,99



Petits-beurre 200 g
€ 1,08



Pudding à la vanille 7 x 50 g
€ 1,38



Coca light 2 L
€ 1,99



Chocolats 16 pièces 240 g
€ 6,49



Adidas
coffret-cadeau Pure Game
Avec gel douche 250 ml,
eau de toilette 50 ml et
déodorant spray 150 ml.

€ 13,99



Sucre vanillé 10 sachets
€ 0,99



Perrier 1 L
€ 0,89



2. Beauty Buddha
coffret-cadeau Lounge
Avec beurre corporel 200 ml, gel
douche 150 ml, lait corporel 150 ml,
crème de bain 150 ml, huile 50 ml et
bâtons d'encens.

€ 13,95



nappe Dunicel ou Dunisilk
138 x 220 cm

€ 8,49

serviettes en papier 3 plis
24 x 24 cm
2 x 20 pièces

€ 3,89



Sucre impalpable 250 g
€ 0,54



Porte-menus
ou porte-noms
2 pièces
Différents coloris
disponibles.

€ 3,49

bougie parfumée
dans un verre
Différents parfums
disponibles. Brûle
pendant ± 30 heures.

€ 3,49

