

Checklist colis BBQ à emporter

Nous avons élaboré une liste de contrôle pratique, répertoriant tous les éléments afin que vous puissiez organiser votre fête sans souci. Vous avez probablement déjà beaucoup d'ingrédients chez vous, mais si vous n'êtes pas entièrement équipé pour un groupe plus important, vous pouvez vous tourner vers nos entreprises de location locales préférées :

[Rent Event](#)

[Restorent](#)

[Be Ready](#)

A quoi devez-vous penser ?

- Prévoir assez de place dans votre réfrigérateur pour les boissons, les salades et les plats de barbecue
- Un barbecue (voyez plus de spécifications ci-dessous)
- Table buffet (1 table de 180 cm pour moins de 50 personnes, 2 tables de 180 cm pour des groupes entre 50 et 100 personnes)
- Four à air pulsé standard (pas de micro-ondes/four combiné): 1 four pour 50 personnes

Reception

A PREVOIR ABSOLUMENT:

- Tables de réception (*pour une réception, l'on prévoit en moyenne 1 table pour 10 personnes*)
- Petits récipients pour amuse-bouches ou tapas
- Serviettes sur les tables de réception
- Petites piques
- Verres pour l'apéritif

RECOMMANDE:

- Ouvre-bouteille
- Seau à glace et glace
- Plateaux de service si vous prévoyez de passer parmi vos convives avec les boissons
- Pailles
- Installation audio (créez éventuellement votre propre playlist)
- Une table pour les cadeaux

Barbecue

A PREVOIR ABSOLULMENT:

Nos plats de barbecue sont cuits à basse température, sous vide, puis grillés à haute température sur le barbecue. Ainsi, vous obtenez toujours une cuisson parfaite, bien dorée mais pas brûlée. De plus, la viande reste plus juteuse et cela élimine le stress au barbecue !

- Barbecue (au charbon de bois ou au gaz)
 - Les plats sont cuits intégralement sur le barbecue, un petit barbecue suffira donc pour un assez grand nombre de personnes.
 - Dimensions que nous recommandons en fonction du nombre de convives
 - 5- 20 personnes: diamètre +/- 40cm
 - 20- 50 personnes: diamètre +/- 50cm
 - 50- 70 personnes: diamètre +/- 60cm
 - 70- 100 personnes: diamètre +/- 70cm
- Charbon de bois (le cas échéant)
- Allume-feux et briquet (le cas échéant)
- Table(s) buffet
- Grand couteau
- Fourchette à viande
- Planche à découper
- Couverts de service (1 cuillère à soupe et une fourchette par salade, ou couverts à salade)
- Assiettes
- Couverts
- Verres
- Serviettes

RECOMMANDE:

- Plats à salade si vous ne souhaitez pas utiliser nos plats à jeter.
- Plaque chauffante.
 - *A partir de 20 personnes, nous vous conseillons de prévoir une plaque chauffante au buffet, pour garder au chaud la viande cuite. Pour des groupes de moins de 20 personnes, le service peut se faire directement du barbecue à l'assiette.*
- Une tente
- Des nappes
- De la décoration de table

Si vous avez des questions ou souhaitez un conseil, n'hésitez pas à nous contacter !

Team Ter Heyde

info@terheyde.com

0471 62 11 78