



Checklist de Noël



1. AVANT TOUT : L'ORGANISATION GLOBALE

- ☐ Définir la date et l'heure du repas
- ☐ Définir le nombre d'invités
- ☐ Choisir le lieu (salon, salle à manger...)
- ☐ Confirmer la présence de chacun
- ☐ Définir un thème / ambiance (Noël traditionnel, blanc, doré, nature...)
- ☐ Fixer un budget global (repas + déco + boissons)

2. CRÉATION DU MENU

- ☐ Choisir une entrée (poisson, viande ou végétarienne)
- ☐ Choisir un plat principal (volaille, poisson, option veggie)
- ☐ Choisir 2 accompagnements minimum
- ☐ Choisir le dessert (bûche, fruits, dessert healthy)
- ☐ Prévoir options "light" pour éviter les excès
- ☐ Déterminer les boissons (apéritif, vin, eau, thé digestif)
- ☐ Noter les allergies / goûts des invités
- ☐ Faire une estimation des quantités exactes

3. LISTE DE COURSES

- ☐ Faire la liste selon chaque recette
- ☐ Vérifier ce qui est déjà dans les placards
- ☐ Acheter les produits non périssables à l'avance
- ☐ Commander la viande / poisson en amont
- ☐ Acheter les fruits & légumes 1 à 2 jours avant
- ☐ Prévoir "extra" : pain, eau pétillante, cafés, infusions
- ☐ Ne pas oublier : épices, herbes fraîches, cubes de bouillon
- ☐ Acheter quelques solutions rapides au cas où (salades, dips...)



4. ACHATS DÉCO & TABLE

- ☐ Choisir la couleur de la décoration
- ☐ Acheter/Sortir :
 - Chemin de table
 - Serviettes (tissu ou papier qualitatif)
 - Bougies / photophores
 - Centres de table (naturels ou artificiels)
 - Marques-places
 - Petits éléments festifs : pommes de pin, branches, paillettes légères
- ☐ Vérifier vaisselle & verres (quantités, état)
- ☐ Prévoir des carafes d'eau décoratives
- ☐ Préparer playlists de Noël ambiance douce



5. PRÉPARATION DE LA MAISON

- ☐ Ranger le salon / salle à manger
- ☐ Préparer un espace vestiaire pour les invités
- ☐ Désencombrer les surfaces (table basse, buffet)
- ☐ Nettoyer la cuisine (plan de travail dégagé !)
- ☐ Aérer 10 minutes
- ☐ Sortir sacs poubelles vides + recyclage
- ☐ Vérifier que les toilettes sont propres et équipées (essuie-mains, savon, papier)

6. LA VEILLE DU REPAS

- ☐ Préparer les entrées froides
- ☐ Couper les légumes pour le lendemain
- ☐ Cuire à l'avance ce qui peut l'être (soupes, purées, sauces)
- ☐ Mettre la table (si possible la veille)
- ☐ Installer la décoration
- ☐ Rafraîchir les boissons (frigo)
- ☐ Préparer un coin apéro
- ☐ Vérifier l'état du lave-vaisselle
- ☐ Vider le lave-vaisselle entièrement pour qu'il soit prêt à accueillir tout le repas
- ☐ Vider la poubelle pour éviter les mauvaises odeurs
- ☐ Préparer un tablier + torchons propres
- ☐ Sortir les plats de service



7. LE JOUR J

- ☐ Lancer les cuissons longues en premier
- ☐ Mettre en place un minuteur pour chaque étape
- ☐ Réchauffer les accompagnements si besoin
- ☐ Préparer l'apéro 15 minutes avant l'arrivée
- ☐ Allumer les bougies
- ☐ Mettre la playlist
- ☐ Vérifier la température de la pièce
- ☐ Garder la cuisine rangée au fur et à mesure
- ☐ Re-remplir discrètement le lave-vaisselle dès qu'il se vide
- ☐ Avoir de l'eau et un snack léger si tu manques d'énergie (fruit, poignée d'amandes)

8. APRÈS LE REPAS

- ☐ Lancer le lave-vaisselle immédiatement
- ☐ Ranger les restes dans des boîtes
- ☐ Mettre une infusion digestive (menthe, verveine)
- ☐ Noter ce qui a bien fonctionné pour l'année prochaine
- ☐ Prendre 5 minutes pour souffler et profiter

