

# Nos conseils d'organisation

Brunch · Fête des Mères

---

## Entrées

### Plateau de saumon fumé, oignons marinés, câpres et citron

- Oignons marinés : préparables jusqu'à 3 jours à l'avance
- Citron et laitue : lavez et préparez la veille
- Assemblez le plateau quelques heures avant le service

### Cretons maison, épices grand-mère

- Préparez 2 à 3 jours à l'avance — se congèlent très bien
- Sortez du réfrigérateur 20 min avant le service

### Rillettes de saumon, aneth-fromage et Dukkah

- Préparez les rillettes la veille pour développer les saveurs
- Le Dukkah se réalise plusieurs semaines à l'avance
- Conservez au frais jusqu'au moment du service

### Salade Waldorf revisitée

- Vinaigrette et pacanes grillées : préparez la veille
- Assemblez au dernier moment pour préserver la fraîcheur
- Ajoutez les pommes juste avant de servir

---

## Plats à partager

### Gaufres mini croissants brie & jambon

- Laissez lever les croissants la nuit au four
- Coupez le brie et le jambon à l'avance

### Rösti

- Râpez et assaisonnez les pommes de terre quelques heures avant
- Faites cuire au dernier moment pour préserver le croustillant

### Œufs mollets et hollandaise maison

- Cuisez les œufs la veille, conservez au frais
- Radis et ciboulette : préparez à l'avance
- Assemblez juste avant le service

### Œufs pochés sur focaccia, yogourt aux épices indiennes

- Yogourt aux épices : préparez la veille pour développer les saveurs
- Lavez les herbes à l'avance — assemblez au moment du service

---

## Pains & Boulangerie

---

### Scones au babeurre et confiture de fraises

- Pâte : préparez jusqu'à 2 jours à l'avance
- Confiture : préparez plusieurs jours à l'avance
- Conservez au réfrigérateur jusqu'à la cuisson

### Muffins anglais

- La pâte peut lever toute la nuit au réfrigérateur
- Se congèlent très bien
- Réchauffez juste avant le service

### Bretzel maison au beurre

- Préparez les bretzels la veille
- Laissez la pâte lever au frais toute la nuit
- Réchauffez légèrement avant de servir

---

## Desserts

---

### Mini cornets crème de yogourt Ambrosia

- Salade de fruits : préparez quelques heures avant
- Crème de yogourt : conservez au frais
- Garnissez les cornets à la toute dernière minute

### Biscuits avoine, chocolat & épices des fêtes

- Pâte à biscuits : congelez des semaines à l'avance
- Faites cuire le jour même pour l'odeur et la texture
- Servez tièdes pour un maximum de gourmandise

### Purée de bananes à la vanille

- Se prépare jusqu'à 3–4 jours à l'avance
- Réchauffez légèrement avant de servir
- Accompagne crêpes, yogourt et desserts

---

## Boisson

---

### Mimosas aux mûres et à l'hibiscus

- Préparez les flûtes à l'avance : déposez au fond hibiscus, mûres et sirop
- Conservez les verres prêts au frais jusqu'au moment du service
- Ajoutez le mousseux à la dernière minute pour préserver l'effervescence