



SANS STRESS HOLIDAY HOSTING



Ma méthode 3, 2, 1

Votre thème et le niveau de formalité

Votre palette de couleurs

Votre budget

Trois semaines avant

- Invitez.
- Déterminez votre menu.
- Passez vos commandes et empruntez.

Deux semaines avant

- Faites l'épicerie, exceptés les légumes et fruits
- Planifiez votre playlist.
- Dessinez votre plan de table.
- Attribuez l'ordre de service.

Une semaine avant

- Appelez les RSVPs non reçus et confirmez les contributions repas-partage.
- Cuisinez et congelez tout ce que vous pouvez.
- Créez des marques places et carte d'ingrédients.

Trois jours avant

- Informez vos voisins.
- Ramassez, rangez, nettoyez et configurez l'espace.
- Dégelez la dinde et tout ce que vous pouvez.

La veille

- Préparez les stations.
- Décorez.
- Mettez la table.

LE JOUR DE LA FÊTE

Trois heures avant

- Cuisinez à l'envers des services; du dessert aux amuses-gueules.
- Refroidissez le vin et les boissons.
- Sortez les fromages.

Deux heures avant

- Préparez-vous.
- Placez votre trousse d'urgence en évidence.

Une heure avant

- Coupez le pain et enveloppez les tranches dans un linge à vaisselle.
- Redressez, rangez et polissez.
- Tamisez les lumières, allumez des bougies et sortez les bouchées.
- Démarrez la musique.

3, 2, 1, inspirez, expirez. Sourire!
« *Merci de célébrer avec nous.* »

Julie

BLAIS COMEAU

