



**Le dossier
de la
semaine**

Ambiance
Villeroy &
Boch.

**Cuisine
& déco**

Nos bons plans pour des fêtes réussies

Cousinade, fiançailles champêtres, réception sous une tente chic...
à dix ou à cinquante, organisez, sans vous ruiner, LA fête de l'été!
En mots et en images, toutes nos astuces pour la réussir.
Par P. Capmas, A. Tartarat, C. Amico, V. Bestel, C. Abitbol, H. Allain-Launay



Je mise sur les cocktails XL

Pour 10 personnes

Sangria aux fruits rouges.

Mélangez 3 l de vin rosé, 15 cl de Grand Marnier, 10 cl de sirop de framboise, 350 g de framboises et de fraises. Laissez macérer 2 h au frais. Ajoutez 60 cl de limonade. Servez.

Punch à l'ananas. Mixez la chair d'un ananas avec 3 fruits de la passion, 2 mangues et 1 banane. Ajoutez 1 l de rhum, le jus de 3 citrons verts, 4 l de jus d'orange, 150 g de casanade. Réservez au frais 2 h.



Je multiplie les recettes en verrines

A la betterave. Coupez-la en dés. Assaisonnez de citron vert, d'huile de noisette, de noisettes grillées concassées. Répartissez dans les verrines. Parsemez de feta émiettée.

A l'italienne. Mariez du concombre émincé, de la burrata, des tomates cerises, de la roquette, de l'huile d'olive.

A la courgette. Faites revenir, dans de l'huile d'olive, les courgettes avec de l'oignon. Couvrez d'eau à mi-hauteur. Cuire 25 min. Mixez avec du fromage frais de chèvre. Salez, poivrez. Servez froid avec une brochette de lard croustillant.

Et si je louais un food truck?

Hypertendance, la street food s'invite à vos réceptions. Moins cher et plus convivial qu'un traiteur classique, le Food Truck est une bonne alternative si on a beaucoup d'invités. Burgers, tacos... il y en a pour tous les goûts. Pour obtenir plusieurs devis, déposez une annonce avec la date et le lieu de l'événement, le nombre de couverts... sur les sites de Track The Truck (tttruck.com) et des Fous de Trucks (fousdetrucks.com). Vous serez mis en relation avec les camions gastronomiques près de chez vous. Comptez 10 ou 15 € par convive (budget minimum env. 600 €).



4 VINS FESTIFS à petits prix

1. BIB ludique

Un rouge du Languedoc frais et généreux, idéal avec les viandes et la charcuterie. Le Rubicubi, IGP Côtes de Thongues, Domaine Deshenry, 5 l, 16,90€, cavistes et calais-vins.com.

2. Pétillant chic

Des bulles roses de Provence élégantes

aux notes d'abricot, agrumes et fruits rouges... Un vin bio pour un apéritif champêtre. Atmosphère, extra-brut, Figuières, 75 cl, 16,40 €, cavistes.

3. Bulles Dolce Vita

Un prosecco aux arômes de pommes vertes et de sureau, pour un apéritif à l'italienne. Signore

Giuseppe, prosecco brut, 75 cl, 5,95 €, à Carrefour, Cora.

4. Magnum de choix

Un rosé tendre, aromatique et rafraîchissant qui fera les beaux jours de la cuisine exotique (et épicée). Domaine de Rocheville, Le Troubadour, saumur 2016, 1,5 l, 15,90€, cavistes.



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

LAURENT ROUVRAIS/PRISMARX/ISTOCK/GETTY IMAGES (2)