

Menu de Noël

Noël _____ · repas du _____

olivi

LE MENU

	PLAT	PRÉPARÉ QUAND
Apéritif		
Entrée		
Plat		
Accompagnements		
Fromage		
Dessert		

CONVIVES ET CONTRAINTES

Nombre : ____ adultes ____ enfants

Allergies, régimes, enfants, sans alcool, horaires

LISTE DE COURSES PAR RAYON

Boucherie, volaille

Poissonnerie

Crèmerie, fromagerie

Fruits et légumes

Épicerie salée

Épicerie sucrée

Boulangerie

Boissons

Surgelés

RÉTROPLANNING DU 18 AU 25 DÉCEMBRE

☐ Ven. 18	☐ Sam. 19	☐ Dim. 20	☐ Lun. 21
_____	_____	_____	_____
☐ Mar. 22	☐ Mer. 23	☐ Jeu. 24	☐ Ven. 25
_____	_____	_____	_____

Exemple : Noël pour 8

Réveillon du jeudi 24 décembre 2026

olivi

LE MENU

	PLAT	PRÉPARÉ QUAND
Apéritif	Gougères au comté, toasts de saumon fumé	Pâte congelée le 19
Entrée	Terrine de foie gras mi-cuit, pain d'épices, ou 6 huîtres chacun	Terrine le 21
Plat	Dinde rôtie de 4 kg aux marrons	Au four le 24
Accompagnements	Farce cuite à part, purée de céleri	Le 23
Fromage	Trois fromages, salade d'endives aux noix	Achetés le 22
Dessert	Bûche roulée chocolat et crème de marrons	Le 23

CONVIVES ET CONTRAINTES

8 convives : 6 adultes, 2 enfants

Paul : pas de fruits de mer (velouté à la place des huîtres)

Léa, 7 ans : sans alcool, jus pétillant

Arrivée 19 h, dîner 20 h 30

Allergies, régimes, enfants, sans alcool, horaires

LISTE DE COURSES PAR RAYON

Boucherie, volaille

commande vers le 12

Dinde 3,5 à 4 kg (commandée)

Chair à saucisse 300 g

Foie gras cru 500 g

Poissonnerie

le 24 au matin

4 douzaines d'huîtres

Saumon fumé 200 g

Crèmerie, fromagerie

le 22

12 œufs, beurre 500 g

Crème entière 50 cl

Comté 150 g

3 fromages (450 g)

Fruits et légumes

le 22

Céleri-rave, 1 kg pommes de terre

4 endives, échalotes

Citrons, herbes

Clémentines

Épicerie salée

le 18

Châtaignes cuites 1,2 kg

Bouillon de volaille

Noix, fleur de sel

Épicerie sucrée

le 18

Chocolat noir 200 g

Crème de marrons

Farine, sucre

Pain d'épices

Boulangerie

le 24

3 baguettes

Pain de campagne

Pain de mie

Boissons

le 18

Champagne ou crémant

Vins, eau pétillante

Jus pour les enfants

Surgelés

le 23

Glaçons

Glace de secours

RÉTROPLANNING DU 18 AU 25 DÉCEMBRE

☐ **Ven. 18**
Menu figé, courses du sec et boissons

☐ **Sam. 19**
Velouté, pâte à gougères, jus : au congélateur

☐ **Dim. 20**
Vaisselle, chaises, place au frigo

☐ **Lun. 21**
Terrine de foie gras, chutney

☐ **Mar. 22**
Courses du frais ; dinde surgelée au frigo

☐ **Mer. 23**
Bûche, farce, purée ; table dressée

☐ **Jeu. 24**
Huîtres, dinde au four (82 °C à cœur)

☐ **Ven. 25**
Déjeuner des restes ; tout au frais en 2 h

Astuce : le sec s'achète le 18, le frais le 22, les huîtres et le pain le 24 au matin.

olivi.ca · Conçu à Montréal

COMBIEN ACHETER SELON LE NOMBRE DE CONVIVES

PRODUIT	PAR CONVIVE	4	6	8	10	12
Dinde entière, poids brut	400 à 500 g	1,6 à 2 kg	2,4 à 3 kg	3,2 à 4 kg	4 à 5 kg	4,8 à 6 kg
ou chapon, poids brut	environ 400 g	1,6 kg	2,4 kg	3,2 kg	4 kg	4,8 kg
Huîtres en entrée	6	2 douz.	3 douz.	4 douz.	5 douz.	6 douz.
ou foie gras en entrée	50 à 60 g	200 à 240 g	300 à 360 g	400 à 480 g	500 à 600 g	600 à 720 g
ou saumon fumé en entrée	60 à 80 g	240 à 320 g	360 à 480 g	480 à 640 g	600 à 800 g	720 à 960 g
Marrons en garniture	80 à 100 g	320 à 400 g	480 à 600 g	640 à 800 g	0,8 à 1 kg	1 à 1,2 kg
Fromage après le plat	50 à 60 g	200 à 240 g	300 à 360 g	400 à 480 g	500 à 600 g	600 à 720 g
Bûche (longueur)	3 à 4 cm	12 à 16 cm	18 à 24 cm	24 à 32 cm	30 à 40 cm	36 à 48 cm
Bouchées d'apéritif	4 à 6	16 à 24	24 à 36	32 à 48	40 à 60	48 à 72
Baguettes	3 pour 8	2	2 à 3	3	4	5
Champagne, crémant (75 cl)	1 à 2 flûtes de 12 cl	1 à 2	1 à 2	2 à 3	2 à 4	2 à 4
Vin (75 cl)	calcul : 2 verres de 12 cl	2	2	3	4	4

Repères par convive du billet, multipliés. Entrée riche et plateau de fromages : vise le bas des fourchettes. Pour 8, le billet arrondi à une dinde de 3,5 à 4 kg, un lobe de foie gras d'environ 500 g et une bûche de 30 cm. Vin : simple calcul à 6 verres par bouteille, à ajuster ; ne compte que les adultes qui boivent.

INDINE SURGELÉE : DÉCONGÉLATION ET CUISSON

POIDS	FRIGO (SC)	FRIGO (QC)	SORS-LA LE	CUISSON
3 kg	≈ 29 h	24 h	mar. 22 soir	2 h 15
4 kg	≈ 38 h	36 h	mar. 22, 8 h	3 h
5 kg	48 h	48 h	lun. 21 soir	3 h 45
6 kg	≈ 58 h	60 h	lun. 21 matin	4 h 30
7 kg	≈ 67 h	72 h	lun. 21 matin	5 h 15
8 kg	≈ 77 h	84 h	dim. 20 soir	6 h

Santé Canada : 24 h par tranche de 2,5 kg. Québec : 24 h pour 3 kg, puis un jour de plus par 2 kg. « Sors-la le » : la plus longue des deux règles, pour une dinde dégelée le jeudi 24 au matin. À l'eau froide, en sac étanche : au moins 1 h par kg, eau changée toutes les 30 min (Québec). Jamais sur le comptoir. Cuisson : estimation du gouvernement du Québec, 45 min par kg de dinde dégelée, four à 165 °C au minimum.

82 °C
à cœur, dinde entière, partie la plus épaisse, sans toucher l'os

74 °C
farce cuite à part, morceaux et poitrine seule

C'est le thermomètre qui décide, pas l'horloge. Températures : Santé Canada.

LE 24 AVEC UN SEUL FOUR : DÎNER À 20 H 30

16 h 15

Four préchauffé, 165 °C au minimum

16 h 30

Dinde de 4 kg au four (3 h estimées). Farce : à part, ou glissée dans la bête juste avant d'enfourner

18 h

Toasts de saumon montés, au frais

18 h 45

Premier contrôle au thermomètre, partie la plus épaisse, sans toucher l'os

19 h

Arrivée des invités, apéritif froid

19 h 30

82 °C atteints : dinde sortie, repos sous aluminium. Farce retirée de la bête. Four libre : gougères surgelées (temps de la recette + 5 min)

20 h

Gougères servies. Farce cuite à part réchauffée au four jusqu'à 74 °C

20 h 30

À table : entrée froide. Purée et jus réchauffés à la casserole

21 h

Dinde découpée et servie

21 h 30

Au plus tard, 2 h après la sortie du four : la dinde qui reste part au frigo

Au Québec, réveillon vers 1 h au retour de la messe de minuit : même calcul à rebours. Une dinde de 7 kg (≈ 5 h 15) entre au four vers 19 h 15, et quelqu'un reste à la maison pendant la cuisson ; tourtières et ragoût réchauffés jusqu'à 74 °C pendant le repos.

LES CHIFFRES DE SÉCURITÉ À RETENIR

2 h au maximum à température ambiante pour un plat cuit, puis au frais (Santé Canada)	4 à 60 °C la zone de danger où les bactéries se multiplient (Santé Canada, Québec)	0 à 4 °C au point le plus froid du réfrigérateur (ANSES, sur Santé.fr)
2 ou 3 jours pour manger les restes au frigo (Santé Canada). Dinde cuite en sauce : 1 à 2 jours ; sans sauce : 3 à 4 jours (Québec)	74 °C à cœur pour réchauffer les restes, et une seule fois (Santé Canada)	1 à 3 mois au congélateur pour la dinde cuite sans sauce, 6 mois en sauce (Québec). En sachets de 300 à 400 g

Sources : Santé Canada, gouvernement du Québec, ANSES. Quantités : repères du billet [olivi.ca/blog/repas-de-noel](#).

olivi.ca · Conçu à Montréal