

Restauration (quantités de boisson et nourriture)

La liste ci-après fournit quelques ordres de grandeur des quantités et des conseils de préparation.

À 100% signifie quantité pour un plat principal.

Exemples de mets		Quantités		
		1 personne	10 personnes	50 personnes
Pâtes au beurre (à 100%)		80 g.	800 g.	4 kg
Riz créole (à 100%)		70 g.	700g.	3,5 kg
Jambon à l'os ou au grill		200 g.	2 kg	10 kg
	<i>si forte majorité de messieurs:</i>	250 g.	2,5 kg	12,5 kg
<u>Salades:</u> (à 100%)				
<i>Déjà prête:</i>	Pommes de terre	300 g.	3 kg	15 kg
<i>Sans sauce:</i>	Carottes	100 g.	1 kg	5 kg
	Verte	62.5 g.	625 g	3.125 kg
	Céleri	114 g.	1,143 kg	5.7 kg
	Tomates	133 g.	1,333 kg	6,667 kg
Sauce à salade		0.5 dl	5 dl	2,5 l
<u>Rôtis:</u>				
<i>(viande crue)</i>	Veau (à 100%)	160 g.	1,6 kg	8 kg
	Porc	200 g.	2 kg	10 kg
	Bœuf	160 g.	1,6 kg	8 kg
<u>Saucisses:</u>				
	Schublig	140 g.		
	Veau	140 g.		
	Porc	140 g.		
Saucissons		140 à 150		
Côtelettes		150 g.		
Poulet grillé		300 g.		
<u>Gratins (à 100%):</u>				
Pommes de terre (dauphinois)		~ 200 g.	~ 2 kg	~10 kg
Choux-fleurs et autres légumes		~ 200 g.	~ 2 kg	~10 kg
<u>Légumes (à 100%) :</u>				
<i>(à cuisiner)</i>	Haricots	100 g.	1 kg	5 kg
	Autres	100 g.	1 kg	5 kg
<u>Fromages</u>				
	Assiette	200 g.		
	Dessert	120 g.		
Pain (lors d'un repas)		40 g.		
Sangria (pour l'apéro)		3 dl		