

3. Repas – Les vins

Le vin accompagne parfaitement chaque plat. Les quantités dépendent de ce que vous servez. Voici comment calculer selon votre menu :

Verres de vin par convive selon les plats

Moment du repas	Verres/personne	Type de vin
Entrée	1,2 verres	Selon entrée (viande→rouge, poisson→blanc)
Plat principal	1,5 verres	Selon plat (viande→rouge, poisson→blanc)
Fromage	0,7 verre	Vin rouge

Important : Une bouteille de vin (75cl) = 6 verres

Votre calcul :

	Verres/pers	Total verres	÷ 6	Bouteilles
Entrée	1,2 × ____ inv.	= ____	÷ 6	= ____
Plat	1,5 × ____ inv.	= ____	÷ 6	= ____
Fromage	0,7 × ____ inv.	= ____	÷ 6	= ____

Exemple complet pour 100 invités :

Menu : Entrée poisson, Plat viande, Fromage

Entrée (vin blanc) : $100 \times 1,2 \div 6$ = 20 bouteilles

Plat (vin rouge) : $100 \times 1,5 \div 6$ = 25 bouteilles

Fromage (vin rouge) : $100 \times 0,7 \div 6$ = 12 bouteilles

Total	20 blancs + 37 rouges (25+12)
--------------	--------------------------------------

Bon à savoir : Un magnum de vin (1,5L) = 12 verres (soit 2 bouteilles de 75cl). Les magnums apportent du prestige et impressionnent toujours vos invités !