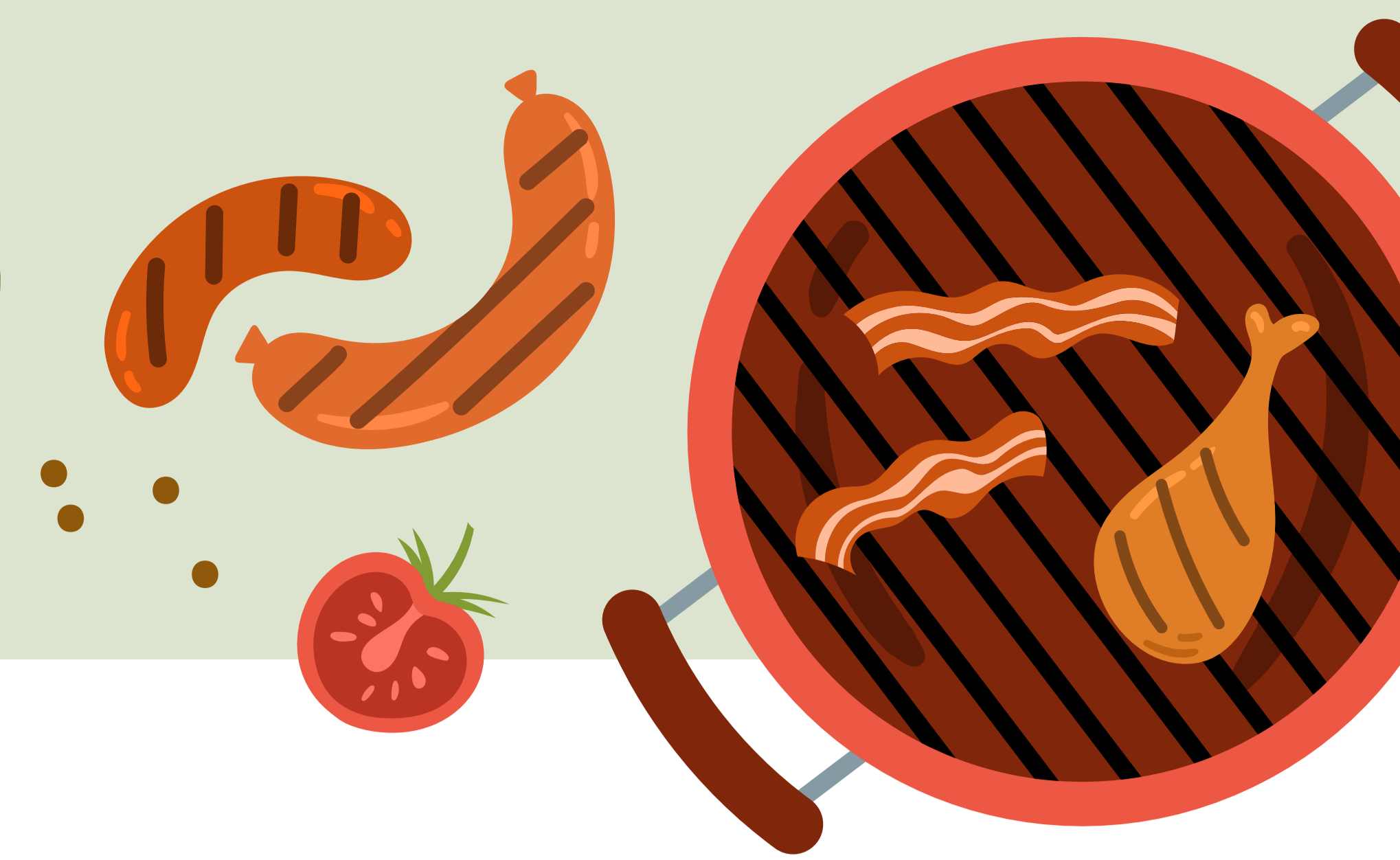
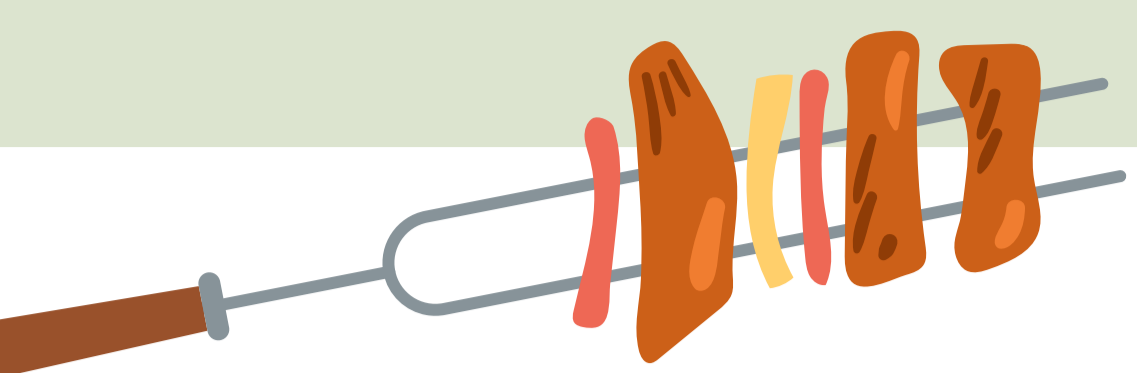


CHECK-LIST POUR UN BBQ RÉUSSI

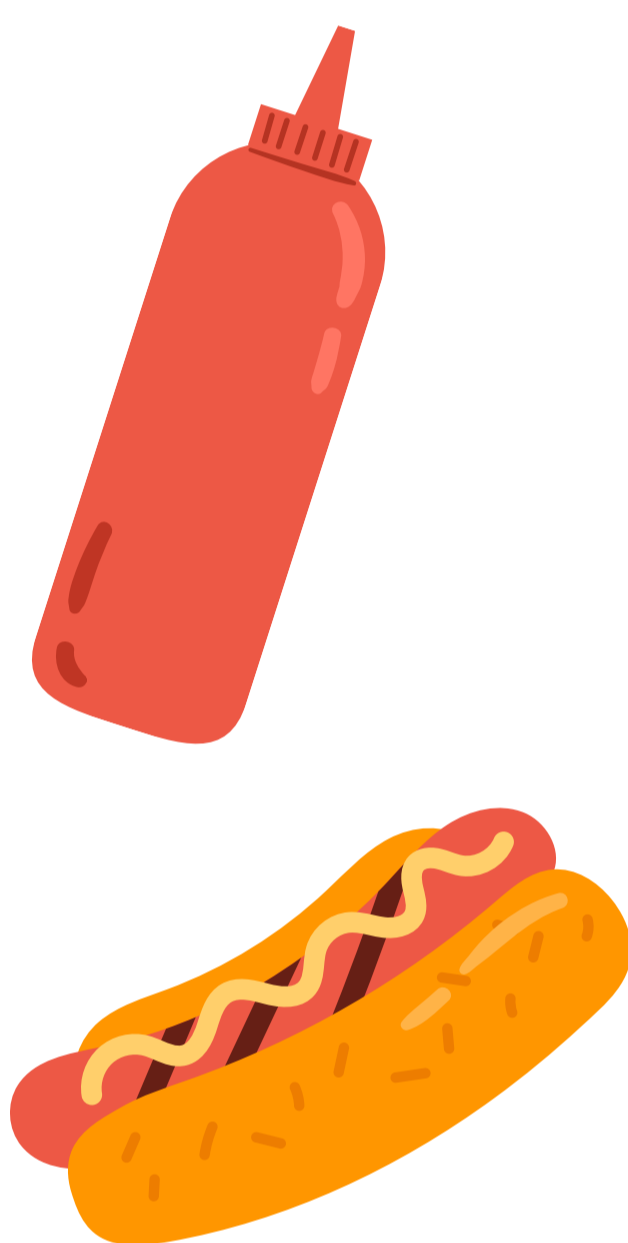


COMMENCE PAR...

- Trouver une **date** qui convient à tout le monde
- Envoyer les **invitations**
- Prévenir** les voisins
- Consulter les **prévisions météo**
- Prévoir une **tonnelle** en cas de pluie

C'EST PARTI POUR LES COURSES!

- Viande** (steaks, brochettes, saucisses, volaille)
- Sauces** et Dips
- Pain**, baguette, petits pains, buns (pour burgers, hot-dogs)
- Alternatives végé et véganes**
- Fromage grillé** (p. ex. halloumi)
- Accompagnements** (salade, maïs entier, légumes, pommes de terre)
- Boissons**, sodas et jus de fruits pour les enfants
- Glaçons**
- Desserts** (p. ex. fruits frais de saison comme la pastèque ou les fraises)
- Snacks**, chips, cacahuètes, olives



MAINTENANT, LES ACCESSOIRES:

- Barbecue**, grill ou plancha
- Briquet ou allumettes**, charbon de bois (le cas échéant)
- Bouteilles** de gaz (le cas échéant)
- Ustensiles de grillade** (pinces, spatules, gants, brosse de nettoyage, brochettes)
- Papier et barquettes en aluminium**
- Tire-bouchon** et décapsuleur
- Plats**, assiettes, couverts
- Verres** et gobelets
- Planche** à découper
- Serviettes en papier**
- Sacs-poubelle**
- Glacière** ou seau à glace



PASSONS À LA DÉCO/L'AMBIANCE:

- Une jolie nappe**, des chaises, éventuellement une table pour les enfants
- Une source lumineuse** (guirlandes, lanternes, ampoules à suspendre, bougies)
- Centre de table** (bouquet de fleurs sauvages ou arrangement floral)
- Enceintes ou **haut-parleur**

POUR FINIR, QUELQUES CONSEILS:

- Mettre** les boissons au frais la veille
- Faire mariner la viande 24 heures avant
- Sortir les aliments du réfrigérateur **une heure** avant de les mettre sur le grill
- Compter 30 min** pour allumer le barbecue
- Nettoyer** le barbecue au préalable puis le huiler

