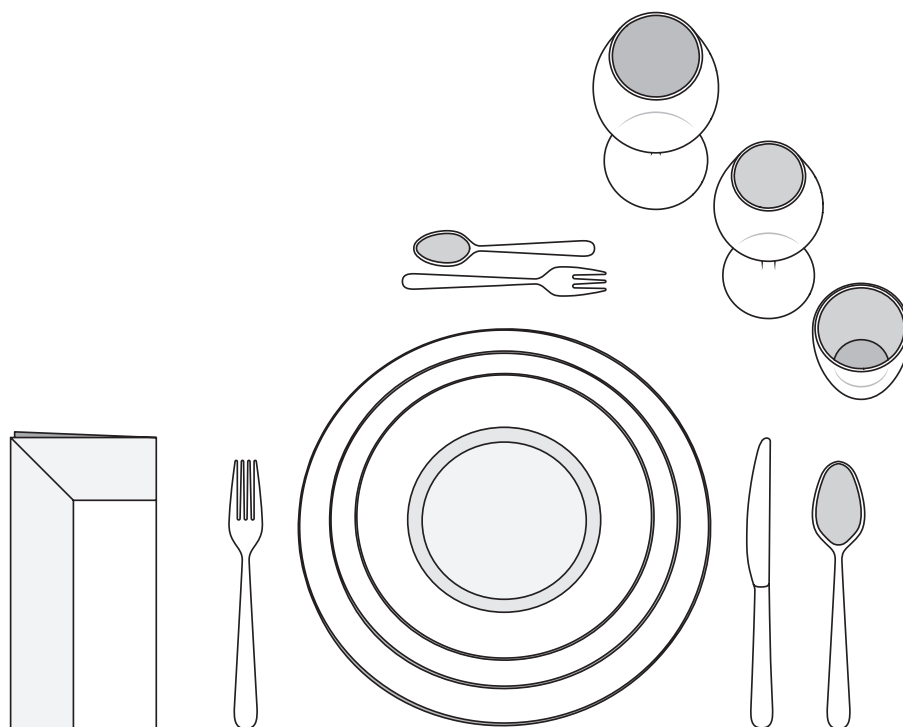


Une table parfaitement dressée

Chaque chose à sa place! Voici comment placer les assiettes, couverts et verres pour un menu à plusieurs plats:



Les assiettes

Elles sont au centre de l'attention. Si vous en avez, vous pouvez utiliser des assiettes de présentation qui restent sur la table jusqu'à la fin du repas. Placez dessus les assiettes plates qui accueillent à son tour les assiettes creuses.

Les couverts

Ils suivent l'ordre du menu et en conséquence, ils sont placés de l'extérieur vers l'intérieur afin d'être utilisés dans cet ordre: la cuillère à soupe est mise à droite, à l'extérieur tandis que le couteau du plat principal est placé entre la cuillère et l'assiette. La fourchette est placée à gauche. Les couverts à dessert sont au-dessus de l'assiette.

Si vous souhaitez aussi ajouter un couteau et une assiette à pain, leur place se trouve à gauche, à l'extérieur.

Les verres

Ils sont disposés en haut, à droite. À gauche du verre à eau, il faut d'abord placer le verre à vin blanc puis le verre à vin rouge.

Serviettes

Elles sont placées sur les assiettes ou sur le côté gauche. Les serviettes en tissu sont plus élégantes que les serviettes en papier.

Profitez bien du repas convivial!