

plat→													
ventilation par famille produit	unité	crème de lentille corail	filet de rouget vinaigrette d'herbes, sorget dorade entière	beurre blanc à l'anis	pigeon en 2 cuissons	assiette de dessert					pois total	prix unitaire HT	coût total Ht
poisson													
rouget barbet (200gr)	kg		4,5								4,50		€
dorade 300gr p	kg			13,5							13,50		€
													€
viande													
carcasse de volaille	kg	5									5,00		€
carcasse de canard	kg				5						5,00		€
pigeonneau	P				22						22,00		€
chorizo	p	1									1,00		€
													€
BOF													
beurre	kg	0,25	0,15	1,5	0,5	1,25					3,65		€
crème liquide	L	2			6	3					11,00		€
lait	L				2						2,00		€
œufs	P					25					25,00		€
parmesan	kg		0,15								0,15		€
													€
													€
fruits et légumes													
ail	kg	0,05	0,05		0,05						0,15		€
aneth	bte			2							2,00		€
basilic	bte		4								4,00		€
betterave crue	kg			1							1,00		€
carottes	kg	1		0,5	2,5						4,00		€
céleri branche	kg	0,15			0,15						0,30		€
ciboulette	bte		2								2,00		€
cerfeuil	bte		2								2,00		€
citron	kg		0,5								0,50		€
choux vert	kg			5							5,00		€
courgettes	kg		3								3,00		€
échalotes	kg		0,25	0,25	0,25						0,75		€
oignons rouge	kg				0,5						0,50		€
oignons	kg		0,25	0,5	1						1,75		€
orange sanguine	kg					2					2,00		€
menthe	bte					1					1,00		€
pomme de terre bintje	kg				7,5						7,50		€
poireau	kg	1			2						3,00		€
gingembre frais	kg				0,25						0,25		€

