nombre de couverts 40 Feuille de marché travaux pratique RA N° 2 Date : 45/47/48 responsables :

plat→													
ventilation par famille produit	unité	amuse bouche	déclinaison d'huîtres	cassolette d'escargots	bar en papillotte	râble de lapin	dessert				poids total	prix unitaire HT	coût total Ht
poissonnerie											-		- €
bar portion 250-300gr/P (22)	kg				6,6						6,60	9	59,40 €
escargot surgelé (chair)	kg			1,5							1,50	48,41	72,62 €
huîtres N°2	p		130								130,00	0,6	78,00 €
											-		- €
viande											-		- €
carcasse de volaille	kg					5					5,00	1,6	8,00 €
crépine de porc	kg					1,5					1,50		- €
jambon vendéen	kg	0,25									0,25	7,5	1,88 €
poitrine fraîche de porc	kg					0,5					0,50		- €
râble de lapin	P					11					11,00	1,5	16,50 €
											-		- €
											-		- €
B.O.F.											-		- €
beurre	kg		0,3	0,15	1,25	0,75	1				3,45	5,7	19,67 €
crème épaisse	kg		0,5								0,50	3,2	1,60 €
crème liquide	L		0,5		0,5						1,00	2,5	2,50 €
emmental	kg			0,7							0,70		- €
lait	L				0,2		3				3,20	0,5	1,60 €
œufs	p		6	10			36				52,00	0,1	5,20 €
											-		- €
											-		- €
fruits et légumes											-		- €
ail	kg	0,05		0,05		0,15					0,25	4,9	1,23 €
aneth	bte				2						2,00	0,85	1,70 €
blettes	kg			1		2					3,00	1,9	5,70 €
betterave crapaudine	kg		1								1,00		- €
carotte	kg	0,2	1	1,5		1					3,70	0,9	3,33 €
carottes fanes	p				44						44,00	0,45	19,80 €
céleri branche	kg	0,1				0,3					0,40		- €
céleri rave	kg		0,6		2						2,60	1,54	4,00 €
cerfeuil	bte	1	1								2,00	0,9	1,80 €
citron jaune	kg		0,5		1		0,5				2,00	2,4	4,80 €
citron vert	kg		0,4								0,40	3,5	1,40 €
échalotes	kg	0,25	0,125		0,125						0,50	1,9	0,95 €
échalion	kg				0,5						0,50		- €
mesclun	kg	0,4									0,40	6,8	2,72 €
mogettes	kg					2,5					2,50	2,3	5,75 €

oignons	kg	0,5	0,5	0,8		1						2,80	0,8	2,24 €
oseille	bte			3								3,00	0,9	2,70 €
persil	bte	1		1								2,00	0,8	1,60 €
poireau	kg		2	1								3,00	1,9	5,70 €
poire william's	kg						2,5					2,50	2,4	6,00 €
pomme belchard ou clochard	kg						2,5					2,50	1,8	4,50 €
pdt bintje	kg				1,5							1,50	0,7	1,05 €
romarain	bte					1						1,00	0,9	0,90 €
tomate TV	kg					1						1,00	-	- €
tomate cocktail	kg	1,75										1,75	4,5	7,88 €
thym-laurier	bte					1						1,00	-	- €
												-		- €
												-		- €
économat												-		- €
abricot sec	kg					0,15						0,15	7,7	1,16 €
agar-agar	kg		0,1									0,10	93	9,30 €
amande hachée	kg					0,15	0,15					0,30	12	3,60 €
angélique	kg						0,05					0,05	7,25	0,36 €
cannelle	kg						0,005					0,01	-	- €
chapelure blonde	kg		0,5									0,50	0,8	0,40 €
concentré de tomate	kg	0,1				0,25						0,35	2,5	0,88 €
farine	kg	0,1					0,5					0,60	0,45	0,27 €
fond blanc de volaille PAI	kg			0,1								0,10	-	- €
glucose atomisé	kg						0,2					0,20	-	- €
gros sel	kg		5									5,00	0,3	1,50 €
huile de tournesol	L	0,1			0,1	0,1						0,30	1,45	0,44 €
huile d'olive	L				0,2	0,1						0,30	2,89	0,87 €
noisette	kg					0,3						0,30	15	4,50 €
pain de seigle	p		3									3,00	1,5	4,50 €
pain de mie	kg					0,15						0,15	0,8	0,12 €
poudre à lever (levure chimique)	kg						0,011					0,01	-	- €
raisin sec	kg					0,15						0,15	4,4	0,66 €
sésame	kg					0,125						0,13	12	1,50 €
sucre glace	kg						0,5					0,50	-	- €
sucre semoule	kg						1,5					1,50	2,37	3,56 €
vanille gousse	p						6					6,00	1	6,00 €
vinaigre cidre	L	0,1										0,10	2,7	0,27 €
vinaigre vin	L		0,1									0,10	0,4	0,04 €
vinaigre xérès	L					0,05						0,05	2,2	0,11 €
												-		- €
												-		- €
cave												-		- €
vin blanc	L	0,5	1	0,5	0,5	0,5						3,00	1,84	5,52 €
vin rouge de l'ile de Ré	L						1,5					1,50	-	- €
pineau blanc	L		0,1		0,5							0,60	-	- €
pineau rouge	L					0,2	0,4					0,60	-	- €
cognac	L					0,1	0,4					0,50	-	- €
												coût total		398,24 €
											coût de revient à la portion			9,96 €
												-		- €