

plat →														
ventilation par famille produit	unité	crème de potimarron	duo de sole et limande	caneton en 2 services	assiette de dessert							pois total	prix unitaire HT	coût total Ht
<b>poisson</b>														
étrilles	kg		5									5,00		€
sole filet de 600-800gr	P		11									11,00		€
limande de 600gr	p		11									11,00		€
														€
														€
<b>viande</b>														
abattis de volaille	kg	2										2,00		€
caneton 2kg/P	kg			9								9,00		€
carcasse de volaille	kg	5										5,00		€
carcasse de canard	kg			5								5,00		€
chair à saucisse	kg			1,5								1,50		€
crépine	kg			1,5								1,50		€
foie gras cuit	kg	1										1,00		€
														€
														€
<b>B.O.F.</b>														
beurre	kg	0,2	0,45	0,45	1,23							2,33		€
œufs	p	2		15	15							32,00		€
lait	L				3							3,00		€
crème fleurette	L	1			2							3,00		€
														€
														€
														€
<b>fruits et légumes</b>														
ail	kg	0,02	0,06	0,08								0,16		€
basilic	bte			2								2,00		€
bette	kg		4									4,00		€
carotte	kg	0,7	0,7	0,7								2,10		€
céleri branche	kg	0,3	0,3	0,3								0,90		€
cerfeuil	bte			2								2,00		€
ciboulette	bte			2								2,00		€
citron	kg		0,5	0,5	0,5							1,50		€
coing	kg			2								2,00		€
échalote	kg		0,3									0,30		€
estragon	bte		1	1								2,00		€
champignon de paris	kg		1,5									1,50		€
gros oignons	kg	1,2	0,3	0,5								2,00		€

