

Bon d'Economat Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs 2019

VIANDES		B.O.F	
DESIGNATION	QUANTITE		
		Parmesan	100 g
Canard gras entier avec cou	1 pièce	Crème liquide 35% de MG	3 litres
Foie gras	400 à 500 g	Lait entier	3 litres
Filet de poulet	300 g	Beurre	1 kg
Jarret arrière saumuré (environ 4 jarrets)	3 kg	Œufs	24 pièces
Pied de cochon		ÉPICERIE – PRODUITS SECS	
	12 pièces		
Couenne pour fabrication gelée	3 kg		
Gras de bardière	300 g	Sel de Guérande ou Sel fin	QSP
Graisse de canard	1 kg	Sel nitrite	QSP
Parure pour fabrication fond de sauce	2 kg	Poivre blanc moulu	QSP
POISSONS		Poivre en grain	QSP
Queue de crevettes	500 g	Clou de girofle	QSP
Noix de Saint-Jacques	500 g	4 épices	QSP
Arête de poisson blanc	2 kg	Piment d'Espelette	QSP
Filet de saumon	1,2 kg	Muscade	QSP
LEGUMES & FRUITS		Pistache	100 g
DESIGNATION	QUANTITE	Huile d'olive	1 Btl de 70 cl
		Huile neutre	1 litre
Trompette de la mort	50 g	Vinaigre	500 g
Champignon de Paris	500 g	Cornichons	QSP
Tomate	5 pièces	Câpres	QSP
Céleri branche	3 branches	Moutarde	QSP
Epinard	500 g	Pignon de pin	50 g
Carotte	1 kg	Graine de Sésame blanc	150 g
Courgette	3 pièces	Pavot noir	50 g
Poireau entier	2 pièces	Sucre semoule	250 g
Citron vert	3 pièces	Miel	QSP
Citron jaune	QSP	Gélatine poudre	400 g
Oignon	500 g	Gélatine feuille	20 pièces
Echalote	500 g	Farine	4 kg
Ail	150 g	Fécule	100 g
Thym frais	1/2 botte	Levure boulanger	1 cube de 50 g
Laurier frais	1/2 botte	Chapelure	300 g
Aneth	1 botte	Boyaux	QSP
Persil plat	500 g	Feuilles de brick	QSP
Cerfeuil	1 botte		
Ciboulette	2 bottes		
ALCOOLS			
Martini blanc	250 g		
Vin blanc sec	2 litres		
Vin rouge	1 litre		
Porto rouge	300 g		
Cognac	100 g		