

Bon d'Economat Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs 2021

VIANDES		B.O.F	
DESIGNATION	QUANTITE		
		Parmesan	100 g
Canard gras entier avec cou	4 pièces	Crème liquide 35% de MG	3 litres
Foie gras frais 1 unité	400-500 g	Lait entier	3 litres
Graisse de canard	1 kg	Beurre	2 kg
Gésiers de canard frais et propres	1 kg	Œufs	24 pièces
Poitrine de cochon	1 kg	ÉPICERIE – PRODUITS SECS	
Barde	1 pièce	Sel de Guérande	QSP
POISSONS		Sel nitrite	QSP
Crevettes (bouquets)	2 kg	Poivre blanc moulu	QSP
Saumon en filets	3 filets env.4 kg	Poivre en grain	QSP
		Clou de girofle	QSP
LEGUMES & FRUITS		4 épices	QSP
Endive rouge (chicon)	4 pièces	Piment d'Espelette	QSP
Pleurote frais	300g	Muscade	QSP
Cèpe surgelé	300 g	Pistache	100 g
Champignon de Paris	500 g	Huile d'olive	1 Btl de 70 cl
Soja jeunes pousses	100 g	Huile neutre	1 litre
Fenouil bulbe	2 pièces	Vinaigre de vin rouge	500 g
Tomate	1 kg	Cornichons	QSP
Céleri branche	3 branches	Câpres	QSP
Epinard	500 g	Moutarde	QSP
Carotte	1 kg	Pignon de pin	50 g
Courgette	3 pièces	Graine de Sésame blanc	150 g
Poireau entier	2 pièces	Pavot noir	50 g
Poireau jeunes pousses	100 g	Sucre semoule	1 kg
Aubergine	2 pièces	Sucre glace	200 g
Avocat	2 pièces	Miel	QSP
Petits pois surgelé	100 g	Gélatine poudre	400 g
Poivron rouge	2 pièces	Gélatine feuille	20 pièces
Poivron jaune	2 pièces	Farine	4 kg
Poivron vert	2 pièces	Fécule	100 g
Citron vert	3 pièces	Levure boulanger	1 cube 50 g
Citron jaune	3 pièces	Chapelure blanche	300 g
Oignon	500 g	Vinaigre balsamique	500 g
Echalote	300 g	Feuilles de brick	QSP
Ail	150 g	Poudre amande	100 g
Thym frais	½ botte	Gousse vanille	2 unités
Laurier frais	½ botte	Vanille liquide	50 g
Aneth	1 botte	ALCOOLS	
Ciboulette	2 bottes	Rhum	100 g
Persil plat	2 bottes	Cognac	100 g
Cerfeuil	1 botte	Vin blanc sec	2 litres
		Vin rouge	1 litre
Pomme type Gala ou golden	20 pièces	Porto rouge	500 g