

ANNEXE 2 - BON D'ECONOMAT FINALE ICC 2025 POUR UNE ÉQUIPE

ÉPICERIE SÈCHE	Quantité	LÉGUMES - FRUITS	Quantité	VIANDE	Quantité
Gros sel	2 kg	Carotte	6kg	Poitrine de cochon parée	4 kg
Sel fin	2 kg	Tomate (57/67)	4kg	Echine de cochon à 5 côtes	2 pièces
Poivre blanc moulu	300g	Courgette	10 pièces	Pieds de cochon avant	12 pièces
Poivre blanc grain	250g	Poivron rouge	7 pièces	Gorge de cochon découennée	2kg
Poivre mignonette	150g	Poivron vert	7 pièces	Crépine	8 unités
Poivre noir grain	50g	Epinard branche	1,5kg	Barde	2 pièces
4 épices (Cf. fournisseur LA BOVIDA)	100g	Poireau	16 pièces	Foie gras de canard (2 lobes de 50g)	1kg
Piment d'Espelette	100g	Fenouil bulbe	3 pièces	Poulet fermier effilé de 2 à 2,2 kg	4 pièces
Anis étoilé	100g	Céleri rave	2 pièces	Grosse Poule 2,5kg	1 pièce
Muscade	100g	Céleri branche	4 pièces	Blanc de poulet	1 kg
Coriandre grain	100g	Chou vert	4 pièces	Cœur de Ris de veau congelé SYSCO	4 kg
Fenouil grain	200g	Chou-fleur	1 pièce	Pied de veau	4 pièces
Graine de Moutarde	60g	Pomme de terre (type Charlotte)	4kg	Chorizo ibérique LOSTE TF	200g
Vinaigre vin rouge	1 litre	Panais	2kg	Os à moelle de boeuf	3 kg
Vinaigre blanc	2 litres	Champignon de Paris	4kg	POISSON - CRUSTACE	Quantité
Vinaigre de xérès	1,5 litre	Morille déshydratée	700g	Moule Bouchot	2 kg
Olive noire -qualité Kalamata	100g	Oignon	5kg	Ecrevisse congelée	4 kg
Tabasco (petite bouteille)	1	Oignon rouge	500g		
Sauce soja	100g	Echalote	2kg	B.O.F et CREMERIE	Quantité
Moutarde de Dijon	500g	Ail	5 têtes	Crème liquide 35%	12 litres
Moutarde à l'ancienne	200g	Gingembre frais	100g	Crème fraîche 40%	7 kg
Huile d'olive	2 litres	Estragon	6 bottes	Lait entier	10 litres
Huile de tournesol	5 litres	Persil plat	6 bottes	Œuf frais	180 pièces
Huile de sésame	200g	Coriandre	5 bottes	Œuf extra frais calibre 53/63	24 pièces
Farine T 65	1 kg	Ciboulette	3 bottes	Beurre de tourage 82%	3 kg
Farine T 55	5 kg	Cerfeuil	7 bottes	Beurre de cuisine	5 kg
Farine T 45	6 kg	Basilic	3 bottes	Mascarpone	500 g
Fécule de pomme de terre	400g	Aneth	5 bottes	Parmesan entier 18 mois	200 g
Fécule de Maïs	100g	Thym	disposition	Comté 18 mois	200 g
Chapelure	500g	Laurier	disposition	Levure de boulanger	150g
Polenta	200g	Citron jaune	1 pièce	Levure chimique (Baking powder)	100g
Gélatine (feuille OR 200 Bloom)	500g	Citron vert	1 pièce	Pain de mie en plaque	4 plaques
Fumet de poisson	A disposition	Orange à jus	1 pièce		
Fond de veau	A disposition	ÉPICERIE SÈCHE (Suite)	Quantité	ÉPICERIE SÈCHE (Suite)	Quantité
Fond de canard	A disposition	Noisette décortiquée/entière	300g	Cacao amer (poudre)	300g
Feuille de brick	20 feuilles	Poudre de noisette	500g	Grué de cacao	50g
Lentille verte	1kg	Poudre d'amande blanche	500g	Chocolat ombré Hukambi 53% cacao	800g
Riz rond	500g	Poudre d'amande avec peau	500g	Chocolat noir Komuntu 80% cacao	800g
Pectine	100g	Amande entière blanchie	300g	Chocolat Guanaja 70%	400g
Gelée claire	1,5 kg	Pistache	300g	Chocolat Caraïbe 66%	400g
Agar agar poudre	200g	Noix décortiquée	300g	ALCOOL	Quantité
Sucre semoule	3kg	Noix de pécan	300g	Vin blanc	3 litres
Sucre glace	2kg	Pignon de pin	150g	Vin rouge	4 litres
Glucose liquide	1kg	Abricot moelleux	50g	Porto non dénaturé	1 litre
Vanille Madagascar	6 gousses	Figues sèches	50g	Cognac non dénaturé	50cl
Miel	500g	Orange confite	50g	Champagne N.FEUILLATTE Réserve exclusive Brut	2 bouteilles
Beurre de cacao	200g	Cédrat confit	50g		

La présente annexe 2 a été authentifiée par Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement et de ses annexes du vendredi 7 juillet 2023. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.

