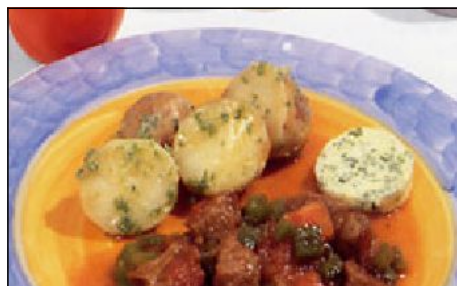




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOEUF RUMSTEAK PAD AUX TOMATES ET AU MADERE 150gNiveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4020 Boeuf**Nb portion(s) **1**Préparation **00:15**Cuisson **00:15**Repos **00:00**Descriptif **Boeuf aux tomates et au madère**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,75**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,75**Coefficient multiplicateur **0,00****Progression****Ingrédients**

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	5,000	Gramme	5,90	29,50
COEUR RUMSTEAK PAD - 2150 G - Frais	150,000	Gramme		
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	0,700	Cl	1,69	1,18
MADERE - BLLE 2 L	0,500	Cl	5,84	2,92
MIEL MILLE FLEURS - POT 1000 G	4,000	Gramme	3,18	12,72
PIMENT VERT - MAROC - Frais	5,000	Gramme		
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,300	Gramme	4,40	1,32
SEL FIN - SAC 1000 G	1,000	Gramme	0,23	0,23
THYM ENTIER - BTE 145 G	0,100	Gramme	3,00	0,30
TOMATES CONC PELEES - BTE 4/4 800 G	25,000	Gramme	0,68	16,95