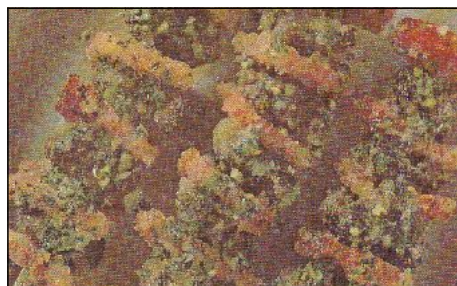




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BROCHETTE D'ESCARGOT x1

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4060 Abats**Nb portion(s) **1**Préparation **00:15**Cuisson **00:10**Repos **00:00**Descriptif **Brochette d'escargot**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **0,79**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **0,79**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL - ST 250 G - Surgele	3,000	Gramme	6,52	19,56
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	25,000	Gramme	5,90	147,50
CHAIR ESCARGOT BOURG BG - 120 PCES	5,000	Piece	8,49	42,45
CHAPELURE BRUNE - PQ 1000 G	25,000	Gramme	1,61	40,33
PERSIL HACHE - ST 250 G - Surgele	0,020	Gramme		
PIQUES BOIS 30 CM BROCHETTE	1,000	Piece		
POITRINE FUMEE TR - 20G - Frais	2,000	Tranche		
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	4,40	0,44
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07