



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

CARPACCIO DE SAUMON NORVEGIEN FRAIS 150g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **340 Entrees de la mer>15%MG**Nb portion(s) **1**Préparation **00:15**Cuisson **00:00**Repos **00:00**Descriptif **Carpaccio de saumon**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,43** Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,43** Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Couper le filet en fines tranches. Disposez-les sur une assiette . Arrosez avec l'huile d'olive, le jus du citron vert. Salez, poivrez . Laissez mariner quelques minutes

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
ANETH - BARQ 30 G - Frais	1,000	Gramme		
BAIES ROSES - BTE 200 G	1,000	Gramme		
FILET SAUMON NORV S/P- 1,2 KG - Frais	150,000	Gramme		
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	2,000	Cl	3,85	7,69
JUS CITRON VERT - VERRE 70 CL	1,000	Cl	3,67	3,67