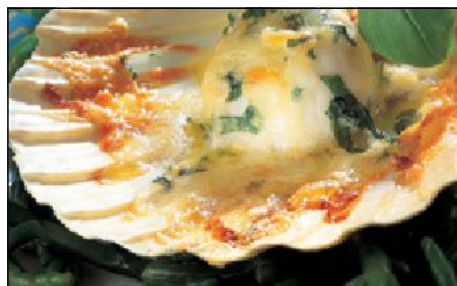




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

COQUILLE ST JACQUES AU VIN CUIT 20g x 3



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4010 Poissons				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:10	Cuisson	00:10	Repos	00:00

Descriptif				
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	1,49	Prix de vente réel TTC	4,35	
Coût matière total HT	1,49	Coefficient multiplicateur	2,91	

Progression

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	12,000	Gramme	5,90	70,80
CAROTTE - CAT 1 - Frais	20,000	Gramme	0,68	13,60
CELERI-RAVE - FRANCE - Frais	25,000	Gramme		
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	5,000	Gramme	2,69	13,45
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	8,000	Gramme	4,80	38,40
MARTINI BIANCO 16° - BLLE 100 CL - -	2,000	Cl		
NOIX ST JACQ A/C - 20 G - CHILI - Surgele	3,000	Piece		
POIREAU - CAT 1 - Frais	25,000	Gramme	1,76	44,00