



LE BOOK





SOMMAIRE		
Temps de cuisson indicatif des viandes	PAGE	4
LES PLANCHETTES		
La planchette traditionnelle	PAGE	5
La planchette fromagère	PAGE	6
La planchette Croq'apéro	PAGE	7
LES ENTREES		
Petite salade de chèvre chaud et lard rôti	PAGE	8
Bloc de foie gras de canard	PAGE	9
Saumon mariné citron poivre	PAGE	10
Terrine aux foies de volaille	PAGE	11
Avocado toast	PAGE	12
Salade de St Marcellin rôti au miel	PAGE	13
Carpaccio basilic	PAGE	14
Supplément grana padano	PAGE	15
LES GRANDES SALADES		
Grande salade burrata	PAGE	16
Grande salade caésar	PAGE	17
Grande salade de chèvre chaud et lard rôti	PAGE	18
Grande salade festival	PAGE	19
Grande salade buddha bowl	PAGE	20
Supplément Buddha bowl	PAGE	21
LES BURGERS		
Le classic burger simple	PAGE	22
Le classic burger double	PAGE	23
Le classic burger triple	PAGE	24
Crousti burger simple	PAGE	25
Crousti burger double	PAGE	26
Crousti burger triple	PAGE	27
Le burger estival simple	PAGE	28
Le burger estival double	PAGE	29
Le burger estival triple	PAGE	30
Classic burger option galette végétale	PAGE	31
Le mix salade burger	PAGE	32
LES MAQUIGNONS		
Le maquignon simple	PAGE	33
Le maquignon double	PAGE	34
Le maquignon triple	PAGE	35
Le maquignon rustique simple	PAGE	36
Le maquignon rustique double	PAGE	37
Le maquignon rustique triple	PAGE	38
LES POISSONS		
Tataki de thon	PAGE	39
Double filet de bar aux agrumes	PAGE	40
LES PLATS DE SAISON		
Andouillette de Troyes	PAGE	41
Brochette de canard aux pêches	PAGE	42
Poulet citron olives	PAGE	43
Poulet croustillant	PAGE	44
Jambon grillé	PAGE	45
Jambon grillé menu	PAGE	46
GARNITURES, SAUCES ET SUPPLEMENTS		
Foie gras poêlé	PAGE	47
Forfait garniture	PAGE	48
Forfait sauces	PAGE	49
Os à moëlle	PAGE	50
Tagliatelles de légumes	PAGE	51
LES VIANDES CRUES		
Tartare préparé 110g	PAGE	52
Tartare préparé 220g	PAGE	53
Tartare préparé 330g	PAGE	54
Tartare non préparé 110g	PAGE	55
Tartare non préparé 220g	PAGE	56

Tartare non préparé 330g	PAGE	57
Carpaccio basilic double	PAGE	58
Carpaccio chèvre double	PAGE	59
Tarpaccio simple	PAGE	60
Tarpaccio double	PAGE	61
Mi cuit de bœuf	PAGE	62
LES HACHES		
Haché petit	PAGE	63
Haché petit menu	PAGE	64
Haché normal	PAGE	65
Haché grand	PAGE	66
Bavette d'aloyau	PAGE	67
Entrecote 230g	PAGE	68
Millefeuille de boeuf	PAGE	69
Panaché du boucher	PAGE	70
Araignée de bœuf 240g	PAGE	71
Araignée de bœuf 160g	PAGE	72
Entrecote de nos régions 300g	PAGE	73
Trésor du louchebem	PAGE	74
Cote de bœuf 430g	PAGE	75
Pavé de bœuf	PAGE	76
Surprise du boucher	PAGE	77
Emincé de bœuf	PAGE	78
Brochette d'onglet	PAGE	79
Grillade de porc marinée	PAGE	80
Onglet de bœuf	PAGE	81
LES FROMAGES		
Demi St Marcellin	PAGE	82
Planche de fromages	PAGE	83
LES DESSERTS		
L'instant gourmand	PAGE	84
Pêche melba	PAGE	85
Pêches roties	PAGE	86
Coulis de fruits Monin	PAGE	87
Profiteroles au chocolat	PAGE	88
Tiramisu La Boucherie	PAGE	89
Panna cotta vanille bourbon aux fruits	PAGE	90
Moelleux au chocolat	PAGE	91
Crème brûlée à la vanille bourbon	PAGE	92
Gaufre de Bruxelles	PAGE	93
Tartelette noisettes et nutella	PAGE	94
Coupe Pom'Corn	PAGE	95
Coupe tutti frutti	PAGE	96
Coupe liegeoise	PAGE	97
Coupe La Boucherie 1 boule	PAGE	98
Coupe La Boucherie 2 boules	PAGE	99
Millefeuille mascarpone Nutella	PAGE	100
Panna cotta coulis de fruits	PAGE	101
Verrine Panna cotta vanille bourbon	PAGE	102
Verrine tiramisu La Boucherie	PAGE	103
Sauce chocolat force noire	PAGE	104
LES FORMULES		
Formule du grilladin (plat dessert et café)	PAGE	105
Formule bonne affaire	PAGE	106
La formule des halles (entrée + plat)	PAGE	107
La formule des halles (plat + dessert)	PAGE	108
La formule complète	PAGE	109
La formule gourmande	PAGE	110
La formule enfants	PAGE	111
Croustillant de poulet français	PAGE	112
Pt'it burger	PAGE	113
Entrecôte junior	PAGE	114
Les desserts de la formule enfants	PAGE	115
Forfait boisson formule enfants	PAGE	116
Forfait boisson des formules	PAGE	117

Rôti : temps de cuisson

Pour réussir un rôti de viande, le temps de cuisson doit être calculé en fonction de son poids et de sa forme, notamment pour le bœuf qui se consomme de saignant à bien cuit. Pour un même poids, si le rôti de bœuf est long et fin, le temps de cuisson doit être plus court, s'il est court et épais, le temps de cuisson doit être rallongé.

Comptez :

12 à 15 minutes par livre (1 livre = 500 grammes) pour cuire la viande de bœuf en rôti. La température à cœur à la sortie du four doit être de 50 à 55 °C pour une cuisson saignante, ou 58 à 60 °C pour une cuisson à point.

20 à 25 minutes par livre pour un rôti de veau. La température à cœur est de 60 °C pour une viande rosée.

25 minutes par livre pour un rôti d'agneau. La température à cœur est de 60 °C pour une viande saignante.

Rôti au four : mode d'emploi

Ce mode de cuisson, très simple, nécessite néanmoins un peu de vigilance et une bonne maîtrise des températures du four. Les viandes blanches comme le porc ou le veau cuisent à four moyen/chaud et les viandes rouges à four chaud/très chaud.

Four très chaud : Th. 9 (250 à 280 °C) à Th. 10 (+ de 280 °C)

Four moyen : Th. 5 (130 à 160 °C) ou Th. 6 (160 à 190 °C)

Four doux : Th. 3 (80 à 100 °C) ou Th. 4 (100 à 130 °C)

Four tiède : Th. 1 (40 à 60 °C) ou Th. 2 (60 à 80 °C).

Tableau indicatif des températures de cuisson à cœur des viandes

Dans ce tableau, nous avons affiché à titre indicatif, les températures à cœur des viandes pour ceux et celles qui possèdent une sonde de cuisson.

	cuit	bien cuit	à point	saignant	bleu
boeuf	*	68°C	57°C	54°C	50°C
porc	*	70°C	57°C	*	*
poulet	*	*	70°C	*	*
veau	*	70°C	60°C	57°C	54°C
agneau	*	70°C	65°C	60°C	54°C

Ce que le tableau ne précise pas c'est le temps de cuisson nécessaire pour atteindre ces températures. La cuisson peut être douce et longue ou plus forte avec un temps de cuisson raccourci. La température à cœur sera identique mais pas le résultat. Par conséquent je vous conseille de suivre les temps et températures de cuisson indiqués sur les recettes et de moduler ensuite selon vos goûts. En effet même si l'agneau se sert rosé, vous avez le droit de le préférer bien cuit !

Si vos cuissons doivent être maintenues en température, il est préférable de baisser la température à cœur de quelques degrés. Il est utile que chacun procède à ses propres essais afin de calibrer de façon efficace.

NOTE IMPORTANTE

**Les prix indiqués sur les fiches techniques de ce book
sont susceptibles de varier au cours de la période de carte.**



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES PLANCHETTES

Planchette traditionnelle

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Crayon de saucissons (4 pièces)	CAVIAR 900117	Frais	Sachet	Kg	0,036	13,990	0,504
Terrine aux foies de volailles (1 pièce)	CAVIAR 900095	Frais	Terrine	Kg	0,070	11,200	0,784
Rillettes du Mans (verrine)	CAVIAR 900055	Frais	Carton	Kg	0,050	7,800	0,390
Cornichons (3 pces)	EPISAVEURS 20542	Epicerie	Boîte	Bte	0,025	3,110	0,078
Micro beurre	SYSCO 80979	Frais	Kg	Kg	0,010	7,143	0,071
Toasts de pain	DIVERS	Frais	Pièce	Tranche	4,000	0,025	0,100

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

1,93

0% Assaisonnement 0,00

0% Augmentation tarifaire 0,00

Cout de revient total 1,93

Prix de vente TTC 9,30 €

Prix de vente HT 8,45 €

Marge brut 6,53 €

Ratio Achat D/R 22,79

Nombre de portions 1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, réaliser les verrines de rillettes et les conserver en froid positif.

Déssouvidez les terrines selon vos besoins et les conserver filmées en froid positif.

A la commande : Toastez les pains au grill, 1 tranche coupée en deux, par personne selon taille.

Coupez la terrine en deux et la trancher au minimum en 5 tranches

Disposez les crayons saucissons sur la planche.

Ouvrir la verrine de rillettes et mélangez à la fourchette pour l'aérer.

Mettre dans un pot 3 cornichons.

Ajoutez le micro-beurre.

VAISSELLE

Planchette Apéritif noire logotée

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPLANCB

Verrine Eskale (boite de 6)

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERESKALE

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES PLANCHETTES

Planchette fromagère

Désignation	Fournisseur	Frais surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
St Marcellin IGP	CAVIAR 900091	Frais	Colis	Kg	0,04	9,790	0,392
Ossau Iraty	SYSO 82803	Frais	Pièce	Kg	0,06	13,097	0,786
Toasts de pain	DIVERS	Frais	Pièce	Tranche	6	0,025	0,150
Dés de chèvre	CAVIAR 902117	Surgelé	Sac	Kg	0,02	11,010	0,217
Cream cheese (Elle&Vire ou Philadelphia)	SYSO 82653 SYSO 81924	Frais	Bq	Kg	0,04	7,350	0,296

POINTS DE VIGILANCE

La mise en place du St Marcellin est en ramequin.
 La mousse de chèvre doit être réalisée avec les chutes de chèvres (Cubes et palets surgelés)
 L'ossau Iraty doit être découpé avec un coupe fromage.
 Voir photo ci-contre



Cout unitaire de fabrication

1,84

0% Assaisonnement

0,00

0% Augmentation tarifaire

0,00

Cout de revient total

1,84

Prix de vente TTC

9,30 €

Prix de vente HT

8,45 €

Marge brut

6,61 €

Ratio Achat D/R

21,77

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place :

Portionner le 1/2 st marcellin en caquelon rouge.

Couper en tranches fines l'ossau Iraty à l'aide du coupe fromage.

Monter la crème de chèvre (chèvre + cream cheese) en verrine.

A la commande, toaster les tranches de pain (2 par personnes) et le St marcellin sous la salamandre.

Dresser comme sur la photo.

VAISSELLE

Planchette Apéritif noire logotée

Réf. :

DISTRIBOUC

MCUPLANCB

Verrine Eskale (boite de 6)

Réf. :

DISTRIBOUC

MSAVERESKALE

Cassolette rouge piment

Réf. :

DISTRIBOUC

MCURAMEQUIN1

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES PLANCHETTES

*Nouveau !**Planchette croq' apéro*

Désignation	Fournisseur	Frais surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Madeleines salées (3 pièces)	CAVIAR	Surgelé	Sachet	Kg	0,039	12,200	0,476
Cream cheese	SYSCO 82653 SYSCO 81924	Frais	Terrine	Kg	0,030	7,350	0,221
Houmous au citron confit	CAVIAR 902286	Surgelé	Barqu	Kg	0,030	7,600	0,228
Cream cheese	SYSCO 81924	Frais	Terrine	Kg	0,030	7,350	0,221
Guacamole	CAVIAR 902278	Surgelé	Sachet	Kg	0,030	9,200	0,276
Batonnets de légumes	POMONA ou VIVALYA	Frais	Pièce	Kg	0,100	3,500	0,350
Fromage blanc	SYSCO 80085	Frais	Colis	Kg	0,060	1,470	0,088
Ciboulette	SYSCO 71168	Frais	Sachet	Kg	0,005	25,000	0,125

POINTS DE VIGILANCE

Cuisson de la madeleine : 190°C -----3 min départ surgelé
 A privilégier pour les batonnets de légumes : fraîcheur, de saison et 3 sortes minimum.

Cout unitaire de fabrication

1,98

0% Assaisonnement

0,00

0% Augmentation tarifaire

0,00

Cout de revient total

1,98

Prix de vente TTC

8,95 €

Prix de vente HT

8,14 €

Marge brut

6,15 €

Ratio Achat D/R

24,38

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place réalisez les verrines à diper en mélangeant :

Houmous et cream cheese,

Guacamole et cream cheese,

Fromage blanc, ciboulette, sel et poivre.

Servir avec des batonnets de légumes et 3 madeleines fraîchement cuites.

Crème ciboulette : mélanger l

Planchette Apéritif noire logotée

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPLANCB

Verrine Eskale (boite de 6)

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERESKALE

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES ENTREES

Petite salade de chèvre chaud et lard rôti

Désignation	Fournisseur	Frais surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Chèvre palet 16g (2 pièces)	CAVIAR 902006		Surgelé	Kg	0,032	11,290	0,361
Dés de chèvre	CAVIAR 902177		Surgelé	Kg	0,010	11,010	0,110
Salade Multifeuilles	POMONA VIVALYA		Sachet	Kg	0,045	5,660	0,255
Vinaigrette balsamique 900 ml	DISTRIBOUC NS15A		Flacon	Kg	0,010	7,500	0,075
Toasts de pain	DIVERS		Pièce	Tranche	2	0,025	0,050
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041		Seau	L	0,01	8,950	0,090
Moulin à poivre 5 baies	DISTRIBOUC N15		Carton	Kg	0,0002	32,660	0,007
Tagliatelles de légumes	MAISON		Pièce	Kg	0,02	2,000	0,040
Poitrine de porc fumée cuite (1/2 tranche)	CAVIAR 902289		Sachet	Kg	0,010	12,700	0,127

POINTS DE VIGILANCE	Cout unitaire de fabrication	1,11
	0% Assaisonnement	0,00
	0% Augmentation tarifaire	0,00
	Cout de revient total	1,11
Ne pas servir le chèvre blanc, il doit être doré ! Attention à la rotation FIFO des toasts montés dans le bac.	Prix de vente TTC	7,90 €
	Prix de vente HT	7,18 €
	Marge brut	6,07 €
	Ratio Achat D/R	15,51
	Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place :

Monter les toasts de chèvre en mise en place.

A la commande : Toaster le chèvre à la salamandre et la tranche de lard préalablement saisie.

Mettre sur le fond d'assiette la salade assaisonnée, les tagliatelles de légumes (inclus rondelle tomate) et les dés de chèvre

Napper à l'envoi les toasts chauds avec la prépa carpaccio, assaisonner avec le moulin 5 baies sur chaque chèvre.

Déposer le lard snackée.

VISUEL ASSIETTE

Assiette plate 22cm

Réf. :

DISTRIBOUC

MSAVERSE03

Réf. :

Réf. :





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES ENTREES

Bloc de foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon

Désignation	Fournisseur	Frais surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Bloc de foie gras de canard (2 tranches préconisées)	CAVIAR 900051	Frais	Colis	Kg	0,050	28,250	1,413
Chutney de figues	SYSCO 14541	Frais	Pièce	Kg	0,020	6,770	0,135
Toasts de pain	DIVERS	Frais	Pièce	Tranche	2,000	0,025	0,050
Verre de Coteaux du Layon	DISTRI BVI101		Bteil	Cl	0,070	8,840	0,619
Crème de vinaigre de Truffes	DISTRI NS12	Epicerie	Flacon	Kg	0,002	8,210	0,016
Salade multifeuille	POMONA VIVALYA	Légumes	Sachet	Kg	0,005	5,660	0,028
Sel de Guérande (1/2 pot laminé)	DISTRI N06	Epicerie	Sachet	Kg	0,005	1,950	0,010
Moulin à poivre 5 baies	DISTRI N15	Epicerie	Carton	Kg	0,002	32,660	0,065
Tomate ronde	VIVALYA-POMONA	Frais	Vrac	Kg	0,010	2,50	0,025

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	2,36
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0,0% Augmentation tarifaire	0,00
-----------------------------	------

Cout de revient total	2,36
-----------------------	------

Attention à la couleur de la tranche qui peut s'oxyder si le produit n'a pas une forte rotation.

Prix de vente TTC	11,20 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	10,18 €
------------------	---------

Marge brut	7,82 €
------------	--------

Ratio Achat D/R	23,19
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Toaster le pain.

Décorer le fond de l'assiette avec le vinaigre de truffes.

Couper 2 tranches de foie gras à la minute pour éviter l'oxydation à l'aide d'une lame chaude.

Dresser le foie gras sur l'assiette avec salade et tomate.

Mettre sur l'assiette le chutney de figues et les toasts de pain.

Servir avec le verre de coteaux du Layon.

VAISSELLE

Assiette carrée avec picots

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVAISE38

Shooter

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVERSHOOTER

VAP Vigne Flûte 7 cl

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVERSVIGNE

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES ENTREES

Saumon mariné citron-poivre

Désignation	Fournisseur	Frais surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Saumon mariné citron et poivre	CAVIAR 902197	surgelé	carton	kg	0,060	25,970	1,558
Blinis beurre 2 pces	CAVIAR 902195	surgelé	sachet	kg	0,006	15,480	0,093
Blinis poivron-péquillos 2 pces	CAVIAR 92194	surgelé	sachet	kg	0,006	16,490	0,099
Crème épaisse	SYSO 80296	Frais	pot	kg	0,015	3,174	0,048
Vinaigrette agrumes	EPISAVEURS 20122	Epicerie	Bouteille		0,004	6,445	0,026
Citron quartier 1/6	POMONA VIVALYA	Frais		Kg	0,01	1,900	0,019

POINTS DE VIGILANCE

Tranchage des filets de poisson :
pour le tranchage, investir dans un couteau de qualité à lame fine
style : couteau à saumon ou à jambon.

En mise en place mettre en boîte 2 blinis piquillos et 2 blinis nature

Crème d'agrumes : mélanger à froid, la crème et la vinaigrette agrumes.

Cout unitaire de fabrication 1,84

0% Assaisonnement 0,00

0% Augm^e tarifaire/perte 0,00

Cout de revient total 1,84

Prix de vente TTC 7,95 €

Prix de vente HT 7,23 €

Marge brut 5,38 €

Ratio Achat D/R 25,49

Nombre de portions 1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place :
Décongeler le filet de saumon gravlax en froid positif sur grille 24h00 sous film.
En fin de décongélation, couper des fines tranches de saumon et les portionner en 60g (= mini 4 tranches)

A la commande :
Toaster les blinis.
Dresser les tranches de gravlax sur la planche en les présentant en tranches.
Accompagné le saumon des blinis chauds, crème d'agrumes et quartier de citron.

VAISSELLE

Planche apéritive logotée PM

Réf. :

DISTRIBOUCH
MCUPLANAP2

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES ENTREES

Terrine aux foies de volaille La Boucherie


Désignation	Fournisseur	Frais surgelé ou epicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Terrine aux foies de volaille	CAVIAR 900095	Surgelé	pièce	kilo	0,07	11,200	0,784
Cornichons 120/149 (3 pces)	EPISAVEURS 20542	Epicerie	Boîte	Bte	0,025	3,110	0,078
Toasts de pain	DIVERS	Frais	Pièce	Tranche	2	0,025	0,050
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		0,91
					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		0,91
					Prix de vente TTC		5,95 €
					Prix de vente HT		5,41 €
					Marge brut		4,50 €
					Ratio Achat D/R		16,86
MISE EN ŒUVRE					Nombre de portions1		
En mise en place : Déssouvider les terrines en les conservant en froid positif. A la commande, escaloper la terrine en 5 tranches minimales et bien l'étaler sur l'assiette. et la présenter avec cornichons et toasts de pain.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette plate 22cm		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVERSE03					
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

FORMULE DES HALLES OU FORMULE COMPLETE

Avocado toast


Désignation	Fournisseur	Frais surgelé ou epicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €	
Toast de pain	BOULANGERIE	Frais	Pièce	pce	2	0,030	0,060	
Guacamole	CAVIAR 902279	Epicerie	Sachet	Kg	0,040	9,200	0,368	
Saumon mariné citron et poivre	CAVIAR 902197	Surgelé	carton	kg	0,020	25,970	0,519	
Sésame	EPISAVEURS 160618	Epicerie	Sachet	Kg	0,005	3,496	0,017	
Salade Multifeuille	POMONA VIVALYA	Légumes	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113	
Vinaigrette balsamique 900 ml	DISTRIBOUCH NS15A	Epicerie	Flacon	Kg	0,005	8,210	0,041	
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		1,12	
Conserver la guacamole dans son pot d'origine et remettre un filet d'huile dessus entre 2 services pour éviter l'oxydation.					0%	Assaisonnement	0,00	
					0%	Augmentation tarifaire	0,00	
Les dés de saumon sont issus des fausses coupes en priorité (entames et talons)					Cout de revient total			1,12
					Prix de vente TTC			0,00 €
Le sésame doit être toasté en mise en place.					Prix de vente HT			0,00 €
					Marge brut			-1,12 €
					Ratio Achat D/R			#DIV/0!
					Nombre de portions			1
MISE EN ŒUVRE								
A la commande, faire toaster le pain								
Le tartiner de guacamole et parsemer dessus le saumon et le sésame toasté.								
Servir sur une salade assaisonnée.								
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE				
Assiette 22 cm		DISTRIBOUCH						
Réf. :		MSAVALISE03						
Réf. :								
Réf. :								



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

FORMULE DES HALLES OU FORMULE COMPLETE

Salade de St Marcellin au miel

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,045	5,660	0,255
Vinaigrette balsamique 900 ml	DISTRIBOUCH NS15A	Epicerie	Flacon	Kg	0,010	8,210	0,082
Toasts de pain	DIVERS	Frais	Pièce	Tranche	1	0,025	0,025
Moulin à poivre 5 baies	DISTRI N15	Epicerie	Carton	Kg	0,0002	32,660	0,007
Tagliatelles de légumes	MAISON	Frais	Pièce	Kg	0,02	2,000	0,040
Miel	EPISAVEURS 100180	Epicerie			0,01	4,479	0,045
St Marcellin IGP	CAVIAR 900091	Frais	Colis	Kg	0,04	9,790	0,392
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		0,84	
Ne pas servir un toast de chèvre à la place de toast St Marcellin !				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augmentation tarifaire		0,00	
Monter les toasts de St Marcellin avec 1 demi fromage coupé dans la hauteur.				Cout de revient total		0,84	
				Prix de vente TTC			
				Prix de vente HT		0,00 €	
				Marge brut		-0,84 €	
				Ratio Achat D/R		#DIV/0!	
MISE EN ŒUVRE				Nombre de portions		1	
Toaster le St Marcellin à la salamandre.							
Mettre sur le fond d'assiette la salade assaisonnée et les tagliatelles de légumes							
Napper à l'envoi le toast chaud de miel et l'assaisonner avec le moulin 5 baies.							
VISUEL ASSIETTE							
Assiette plate 22	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MSAVERSE03						
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

FORMULE GOURMANDE

Carpaccio de bœuf au basilic

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Carpaccio de bœuf origine France 50 g	CAVIAR 902136	Surgelés	Poche	Kg	0,050	19,45	0,97
Citron 1/6	PTA-VIVALYA	Légumes	Colis	Kg	0,015	2,10	0,03
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041	Frais	Seau	L	0,01	8,95	0,09

POINTS DE VIGILANCE	Cout unitaire de fabrication	1,09
Fabrication minute !	0% Assaisonnement	0,00
	0% Augm° tarifaire/perte	0,00
	Cout de revient total	1,09
	Prix de vente TTC	
	Prix de vente HT	0,00 €
	Marge brut	-1,09 €
	Ratio Achat D/R	#DIV/0!
	Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

La mise en place des carpaccios doit se faire toujours en début de service. (11h45 ou 18h45)

Présentez le carpaccio surgelé sur l'assiette (aliment en contact avec l'assiette).

Enlevez l'intercalaire, puis filmez l'assiette et la stocker en froid positif.

Lors du service nappez la viande de préparation basilic au pinceau.

Déposez le quartier de citron sur la roquette.

VAISSELLE	VISUEL ASSIETTE
Assiette à steak 29	
Réf :	
Réf. :	
Réf :	



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

SUPPLEMENT CARPACCIO

Supplément grana padano

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Grana Padano copeaux	SYSKO 81645	Fromage	Pièce	Kg	0,02	13,070	0,261 0,000
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		0,26	
1 pot à sauce rempli au 3/4 = portion				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Aug°tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		0,26	
				Prix de vente TTC		1,00 €	
				Prix de vente HT		0,91 €	
				Marge brut		0,65 €	
				Ratio Achat D/R		28,75	
				Nombre de portions		1	
MISE EN ŒUVRE							
A servir directement sur le carpaccio à l'envoi							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES GRANDES SALADES

Nouveau !

Grande Salade burrata



Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
tomates anciennes assorties	POMONA-VIVALYA	Frais	frais	Kg	0,100	3,900	0,390
Tomates rondes	POMONA-VIVALYA	Frais	frais	Kg	0,150	2,500	0,375
Vinaigrette tomate fraise	EPISAVEURS	Epicerie	Flacon	L	0,03	8,438	0,253
Framboises	DISTRI NS15	Epicerie	Flacon	Kg	0,05	20,000	1,000
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041	Frais	Seau	L	0,01	8,950	0,090
Moulin à poivre 5 baies 24 g	DISTRI N15	Epicerie	Carton	Kg	0,002	32,660	0,065
Caponata de légumes	CAVIAR 902304	Surgelé	Bq	Kg	0,100	8,450	0,845
Mozzarella Burrata	SYSO 81984	Frais	Poche	Kg	1	1,561	1,561
Crumble salé aux herbes	CAVIAR 902276	Surgelé	Bq	Kg	0,01	11,300	0,113

POINTS DE VIGILANCE**La qualité des tomates sont importantes pour cette recette****en commander régulièrement au lieu de les stocker en nombre.****En saison, vous pouvez commander des tomates pleine terre chez Pomona !****Durant le service, conserver les tomates à température ambiante non coupées.****Cout unitaire de fabrication****4,69**0% **Assaisonnement** 0,000% **Augm° tarifaire/perte** 0,00**Cout de revient total** 4,69**Prix de vente TTC** 17,90 €

Prix de vente HT 16,27 €

Marge brut 11,58 €

Ratio Achat D/R 28,83

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE**Mettre en fond de bol, la caponata.****Disposer les tomates coupées de plusieurs facons dans le bol. (quartiers, demi quartiers, grosses tranches...)****Mettre la mozzarella égoutée sur les tomates****Parsemer de crumble cuit et de framboises coupées en deux.****Assaisonnez de vinaigrette, sel, poivre et crumble cuit.****Terminez en incisant la mozzarella, et versez l'huile à carpaccio sur le dessus.****VAISSELLE****Bol logoté**

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAIVASE37

Réf. :

VISUEL ASSIETTE



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES GRANDES SALADES

Grande salade Caesar



Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Salade sucrine	PTA-VIVALYA	Légumes	Sachet	Kg	0,100	3,100	0,310
Sauce Caesar	CAVIAR 900078	Épicerie	Flacon	L	0,03	7,900	0,237
Tagliatelle de légumes	MAISON	Légumes	Pièce	Kg	0,02	2,000	0,040
Aiguillettes de poulet panée corn flakes	CAVIAR 902288	Viande	Colis	Kg	0,120	8,700	1,044
Tranche de poitrine fine (1 tranche)	CAVIAR 902289	Viande	Sachet	Kg	0,020	12,700	0,254
Grana Padano copeaux	SYSCO 81645	Fromage	Pièce	Kg	0,015	12,880	0,193
Ciboulette	SYSCO 71168	Légumes	Sachet	Kg	0,001	25,000	0,025

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	2,10
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	2,10
-----------------------	------

Prix de vente TTC	14,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	13,55 €
------------------	---------

Marge brut	11,44 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	15,53
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, effeuiller et laver la salade sucrine selon le protocole d'hygiène.

Mettre en crémier la sauce caesar.

A la commande, disposer les feuilles de sucrine et tagliatelles de légumes en fond d'assiette

Passer en friteuse les aiguillettes encore surgelées

Dresser les aiguillettes chaudes et la tranche de lard.

Parsemer de ciboulette ciselée et de copeaux de grana padano.

Verser la sauce dans un crémier La Boucherie et servir à part

VAISSELLE

Assiette pasta

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE06

Crémier La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE12

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES GRANDES SALADES

Grande salade de chèvre chaud et lard rôti

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Chèvre palet 16 g	CAVIAR 902006	Surgelé	Surgelé	Kg	0,08	11,290	0,903
Dés de chèvre	CAVIAR 902177	Surgelé	Surgelé	Kg	0,05	11,010	0,551
Mélange de salade	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,07	5,660	0,396
Vinaigrette balsamique	DISTRI NS15	Epicerie	Flacon	L	0,03	8,250	0,248
Tomate fraîche	PTA-VIVALYA	Frais	Pièce	Kg	0,04	2,500	0,100
Toast de pain	BOULANGERIE	Frais	Pièce	Tranche	4	0,030	0,120
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041	Frais	Seau	L	0,02	8,950	0,179
Moulin à poivre 5 baies 24 g	DISTRI N15	Epicerie	Carton	Kg	0,002	32,660	0,065
Tagliatelle de légumes	PTA-VIVALYA	Frais		Kg	0,020	2,000	0,040
Poitrine de porc fumé cuite	CAVIAR 902289	Surgelé	sachet	kg	0,02	12,700	0,254

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	2,86
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
----	----------------	------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	-----------------------	------

Cout de revient total	2,86
-----------------------	------

Ne pas servir le chèvre blanc il doit être doré !

Attention à la rotation FIFO des toasts montés dans les bacs !

Prix de vente TTC	14,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	13,55 €
------------------	---------

Marge brut	10,69 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	21,08
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Montez les toasts de chèvre en mise en place : ATTENTION 3 jours de stock.

A la commande :

Faire dorer les toasts sous la salamandre et snackez la tranche de lard.

Mettre sur le fond d'assiette la salade assaisonnée. Disposez les cubes de chèvre frais.

Parsemez les tagliatelles de légumes,

Déposez les toasts chauds sur la salade.

Nappez les toasts chauds avec la prépa carpa, assaisonnez avec le moulin 5 Baies sur chaque chèvre.

Déposez la tranche de lard

VAISSELLE

Assiette carrée avec picots

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAIVASE38

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES GRANDES SALADES

Grande salade Festival

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Mélange de salades	MAISON	Frais	Sachet	Kg	0,05	5,500	0,275
Vinaigrette balsamique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,02	8,320	0,166
Tomate fraîche	PTA/VIVALYA	Frais	Pièce	Kg	0,05	3,000	0,150
Tagliatelles de légumes	PTA-VIVALYA	Frais		Kg	0,05	2,000	0,100
Guacamole	CAVIAR 902279	Surgelé	Sachet	Kg	0,050	9,200	0,460
Fourme d'ambert en dés	SYSCO 80037	Frais	Barquette	Kg	0,03	12,000	0,360
Herbes fraîches	PTA-VIVALYA	Frais	Pièce	Kg	0,005	2,500	0,013
Brochette de poulet et lard (5 pces)	CAVIAR 902173	Surgelé	Colis	Kg	0,125	12,900	1,613

POINTS DE VIGILANCE

Précuisson des brochettes :

En précuisson, respecter une température de cuisson à cœur de +63°C

suivi d'un refroidissement en cellule

Fourme d'ambert : 1 pot à sauce

Guacamole : 2 quenelles avec cuillère à soupe RLB.

Coût unitaire de fabrication

3,14

0% Assaisonnement 0,00

0% Augm° tarifaire/perte 0,00

Coût de revient total 3,14

Prix de vente TTC 16,60 €

Prix de vente HT 15,09 €

Marge brut 11,95 €

Ratio Achat D/R 20,78

Nombre de portions 1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, décongeler les mini brochettes de poulet bacon en froid positif (5 par portions)

À la commande, faire chauffer les brochettes à la plaque à snacker (ou bien micro-ondes et salamandre si vous les avez travaillées en pré-cuisson)

Mettre la salade assaisonnée dans l'assiette, disposer dessus les tagliatelles de légumes, les tomates quartiers, la guacamole

Avant de servir, mettre les brochettes de poulet sur l'assiette. Parsemer l'assiette de fourme d'ambert et d'herbes fraîches.

VAISSELLE

Bol logoté La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE37

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES GRANDES SALADES

Recette estivale!

Grande salade Buddha bowl



Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pêches au naturel	CAVIAR	Epicerie		Kg	0,050	6,900	0,345
Salade iceberg émincée	PTA-VIVALYA	Frais	pièce	kg	0,080	2,700	0,216
Vinaigrette agrumes	EPISAVEURS 20122	Epicerie	Sachet	kg	0,020	6,445	0,129
Falafels de quinoa (4 pièces)	CAVIAR 902221	Epicerie	frais	kg	0,052	11,880	0,618
Houmous citron	CAVIAR 902286	Surgelé	Barqu	Kg	0,030	7,600	0,228
Vinaigrette agrumes	EPISAVEURS 20122	Epicerie			0,020	6,445	0,129
Caponata	CAVIAR 902304	Surgelé	Carton	Kg	0,060	8,450	0,507
Tagliatelles légume mariné	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,020	2,000	0,040
Riz basmati	EPISAVEURS 211731	Epicerie			0,020	1,857	0,037
Sarrasin grillé kasha	EPISAVEURS 202892	Epicerie	Boite	Kg	0,010	2,498	0,025

POINTS DE VIGILANCE

Falafels de quinoa : a conserver surgelé.

Pêches au naturel : pas de cuisson et coupées en fines tranches !

Cuisson du riz :

> 20g cru donne 60g cuit

Cuisson départ eau bouillante assaisonnée.

Après égouttage du riz, ajouter le sarrasin et un peu de vinaigrette.

Cout unitaire de fabrication**2,27**0% **Assaisonnement****0,00**0% **Augm° tarifaire/perte****0,00****Cout de revient total****2,27****Prix de vente TTC****15,90 €**

Prix de vente HT

14,45 €

Marge brut

12,18 €**Ratio Achat D/R****15,73**

Nombre de portions

1**MISE EN ŒUVRE**

En fond d'assiette, disposer l'iceberg émincée finement assaisonnée de vinaigrette.

Frire les falafels directement surgelés : bien égoutter sur papier absorbant et assaisonner de sel et poivre.

Mettre par dessus les différents ingrédients bien compartimentés. (cf : photo ci-dessous)

VAISSELLE**Bol logoté**

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE37

Réf. :

VISUEL ASSIETTE



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES GRANDES SALADES

Supplément grande salade buddha bowl

Désignation		Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
salade buddha de base		MAISON. CF Fiche			pce	2,000	2,390	4,780
Tataki de thon		CAVIAR	Surgelé	Carton	Kg	0,050	17,890	0,895
Mi-cuit de boeuf facon tataki		CAVIAR 151005	Viande	Poche	Kg	0,050	17,100	0,855
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		6,53	
					0%	Assaisonnement	0,00	
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00	
					Cout de revient total		3,26	
					Prix de vente TTC		18,90 €	
					Prix de vente HT		17,18 €	
					Marge brut		13,92 €	
					Ratio Achat D/R		19,00	
					Nombre de portions		2	
MISE EN ŒUVRE								
Rajouter un compartiment comprenant selon le choix du client :								
50g de tataki de thon								
50g de tataki de bœuf								



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

Le classic burger simple

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger RLB farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,110	10,700	1,177
Frite HSF (Mc Cain- La Boucherie)	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade	MAISON	Frais		Kg	0,050	2,910	0,146
Sauce burger	DISTRIBOUCH NS17	Epicerie			0,040	4,675	0,187
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,200	0,200

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	2,28
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	2,28
-----------------------	------

Les hachés sont faits minute !

Prix de vente TTC	13,70 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	12,45 €
------------------	---------

Marge brut	10,17 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	18,33
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place décongelez le pain en froid positif, chauffez la sauce selon protocole HACCP et réalisez le mix salade.

A la commande :

Mettre à cuire le steak selon l'appoint de cuisson demandé par le client.

Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.

Dressez le burger directement dans l'assiette :

Déposez le mix salade sur la base du pain, le steak, la sauce puis le chapeau du bun's

Dressez comme la photo avec les frites dans un panier.

Mettre le pique de cuisson pour signaler l'appoint de cuisson.

VAISSELLE

Assiette ovale 33 La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE08

Panier à frites

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

le classic burger double

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger RLB farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,220	10,700	2,354
Frite HSF (Mc Cain- La Boucherie)	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade	MAISON	Frais		Kg	0,050	2,910	0,146
Sauce burger	DISTRIBOUCH NS17	Epicerie			0,060	4,675	0,281
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Boulangerie	Pièce	Kg	1	0,200	0,200
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		3,55
Les hachés sont faits minute !					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		3,55
					Prix de vente TTC		16,70 €
					Prix de vente HT		15,18 €
					Marge brut		11,63 €
					Ratio Achat D/R		23,41
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place décongelez le pain en froid positif, chauffer la sauce selon protocole HACCP et réaliser le mix salade.							
A la commande :							
Mettre à cuire le steak selon l'appoint de cuisson demandé par le client.							
Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.							
Dressez le burger directement dans l'assiette :							
Déposez le mix salade sur la base du pain, la sauce et le steak x2 puis le chapeau du bun's.							
Dressez comme la photo avec les frites dans un panier.							
Mettre le pique de cuisson pour signaler l'appoint.							
VAISSELLE			VISUEL ASSIETTE				
Assiette ovale 33 La Boucherie	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MSAVAISE08						
Panier à frites	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MCUPANIER						
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

le classic burger triple


Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger Rlb farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Viande	Poche	Kg	0,330	10,700	3,531
Frite HSF (Mc Cain- La Boucherie)	SYSCO 78633	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade (fait maison)	MAISON	Frais		Kg	0,050	2,910	0,146
Sauce burger	DISTRIBOUCH NS17	Epicerie			0,060	4,675	0,281
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Boulangerie	Pièce	Kg	1	0,200	0,200
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		4,73
Les hachés sont faits minute !					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		4,73
					Prix de vente TTC		19,70 €
					Prix de vente HT		17,91 €
					Marge brut		13,18 €
					Ratio Achat D/R		26,42
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place décongelez le pain en froid positif, chauffer la sauce selon protocole HACCP et réaliser le mix salade.							
A la commande :							
Mettre à cuire le steak selon l'appoint de cuisson demandé par le client.							
Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.							
Dressez le burger directement dans l'assiette :							
Déposez le mix salade sur la base du pain, la sauce et le steak x 3 puis le chapeau du bun's.							
Dressez comme la photo avec les frites dans un panier.							
Mettre le pique de cuisson pour signaler l'appoint.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette ovale 33 La Boucherie		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVERSE08					
Panier à frites		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MCUPANIER					
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

Crousti Burger simple

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger RLB farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Carton	Kg	0,11	10,700	1,177
Frite HSF Mc Cain	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade (fait maison)	MAISON	Frais		Kg	0,040	2,910	0,116
Nid d'oignon préfrit	CAVIAR 902234	Surgelé	Sachet	Kg	0,065	8,440	0,549
Guacamole	CAVIAR 902279	Frais	Sachet	Kg	0,030	9,200	0,276
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Poitrine de porc fumée cuite	CAVIAR 902310	Viande	Sachet	Kg	0,010	12,700	0,127
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		2,82
Les hachés sont faits minute !					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		2,82
					Prix de vente TTC		15,90 €
					Prix de vente HT		14,45 €
					Marge brut		11,64 €
					Ratio Achat D/R		19,50
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place, décongelez le pain en froid positif							
Mettre à cuire le steak selon l'appoint de cuisson demandé par le client.							
Cuire le nid d'oignon directement surgelé à la friteuse (penser à le retourner à mi cuisson) et le déposer sur le steak							
Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.							
Dressez le burger directement dans l'assiette : La base du pain et le mix salade,							
le steak, le nid d'oignons, le guacamole et la demi poitrine et finir par le chapeau du bun's							
Dressez avec les frites dans un panier et mettre le pique de cuisson pour signaler l'appoint.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette ovale 33 La Boucherie	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MSAVERSE08						
Panier à frites	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MCUPANIER						



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

Crousti Burger double

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger Rlb farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Carton	Kg	0,22	10,700	2,354
Frite HSF	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade (fait maison)	MAISON	Frais		Kg	0,040	2,910	0,116
Nid d'oignon préfrit	CAVIAR 902234	Surgelé	Sachet	Kg	0,065	8,440	0,549
Guacamole	CAVIAR 902279	Frais	Sachet	Kg	0,030	9,200	0,276
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Poitrine de porc fumée cuite	CAVIAR 902310	Frais	Sachet	Kg	0,010	12,700	0,127

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	4,00
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
----	----------------	------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	-----------------------	------

Cout de revient total	4,00
-----------------------	------

Les hachés sont faits minute !

Prix de vente TTC	18,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	17,18 €
------------------	---------

Marge brut	13,19 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	23,26
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, décongelez le pain en froid positif et chauffer la sauce selon protocole HACCP.

Mettre à cuire les steaks selon l'appoint de cuisson demandé par le client.

Cuire le nid d'oignon directement surgelé à la friteuse (penser à le retourner à mi cuisson) et le déposer sur le steak

Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.

Dressez le burger directement dans l'assiette : La base du pain et le mix salade,

les steaks, le nid d'oignon, le guacamole et la demi poitrine et finir par le chapeau du bun's

Dressez avec les frites dans un panier et mettre le pique de cuisson pour signaler l'appoint.

VAISSELLE

Assiette ovale 33 La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE08

Panier à frites

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

Crousti Burger triple

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger Rlb farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,310
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Carton	Kg	0,33	10,700	3,531
Frite HSF	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade (fait maison)	MAISON	Frais		Kg	0,040	2,910	0,116
Nid d'oignon préfrit	CAVIAR 902234	Surgelé	Sachet	Kg	0,065	8,440	0,549
Guacamole	CAVIAR 902279	Frais	Sachet	Kg	0,050	9,200	0,460
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Poitrine de porc fumée cuite	CAVIAR 902310	Viande	Sachet	Kg	0,010	12,700	0,127



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

Le burger estival

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger RLB farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,110	10,700	1,177
Frite HSF (Mc Cain-La Boucherie)	SYSCO	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade	MAISON	Frais		Kg	0,050	2,910	0,146
Caponata de légumes	CAVIAR 902304	Surgelé	Carton	Kg	0,070	8,45	0,592
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Ossau Iraty	SYSCO 82635	Frais			0,025	13,097	0,327
Chorizo	SYSCO 48675	Frais			0,010	4,450	0,045
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		2,86
Les hachés sont faits minute ! L'ossau Iraty est à râper avec une râpe microplane.					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		2,86
					Prix de vente TTC		15,90 €
					Prix de vente HT		14,45 €
					Marge brut		11,59 €
					Ratio Achat D/R		19,79
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place décongelez le pain en froid positif, chauffez la caponata selon protocole HACCP. Réaliser le mix salade							
A la commande :							
Mettre à cuire le steak selon l'appoint de cuisson demandé par le client.							
Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.							
Dressez le burger directement dans l'assiette :							
Déposez le mix salade sur la base du pain, le steak, 2 tranches de chorizo, la caponata puis le fromage rapé en monticule.							
Repositionner le chapeau de manière à laisser apparaître le fromage							
Dressez comme la photo avec les frites dans un panier.							
Mettre la pique correspondante pour signaler l'appoint de cuisson.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette ovale 33 La Boucherie	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MSAVERSE08						
Panier à frites	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MCUPANIER						
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

Le burger estival double

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger RLB farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Viande	Poche	Kg	0,220	10,700	2,354
Frite HSF (Mc Cain- La Boucherie)	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade	MAISON	Maison		Kg	0,050	2,910	0,146
Caponata	CAVIAR 902304	Surgelé	Carton	Kg	0,070	8,450	0,592
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Ossau Iraty	SYSCO 82635	Frais			0,025	13,097	0,327
Chorizo	SYSCO 48675	Frais			0,02	4,450	0,089
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		4,08	
Les hachés sont faits minute ! L'ossau Iraty est à râper avec une râpe microplane.				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		4,08	
				Prix de vente TTC		18,90 €	
				Prix de vente HT		17,18 €	
				Marge brut		13,10 €	
				Ratio Achat D/R		23,75	
				Nombre de portions		1	
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place décongelez le pain en froid positif, chauffez la caponata selon protocole HACCP. Réalisez le mix salade							
A la commande :							
Mettre à cuire le steak selon l'appoint de cuisson demandé par le client.							
Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.							
Dressez le burger directement dans l'assiette :							
Déposez le mix salade sur la base du pain, le steak, 2 tranches de chorizo, la caponata puis le fromage rapé en monticule							
Repositionner le chapeau de manière à laisser apparaître le fromage							
Dressez comme la photo avec les frites dans un panier.							
Mettre le pique correspondant pour signaler l'appoint de cuisson.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette ovale 33 La Boucherie		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVERSE08					
Panier à frites		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MCUPANIER					
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

Classic burger option galette végétale


Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain Burger RLB farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Galette végétale	CAVIAR 902179	Surgelé	Poche	Kg	0,15	10,730	1,610
Frite HSF MC Cain	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,16	1,112	0,178
Mix salade	MAISON	Frais	Sachet	Kg	0,05	2,910	0,146
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,025	0,025
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Boulangerie	Pièce	Kg	1	0,200	0,200



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

GARNITURE BURGERS

Le Mix Salade

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Salade iceberg	POMONA-VIVALYA	Frais	Sachet	kg	0,120	2,900	0,348
Tomate	POMONA-VIVALYA	Frais	Poche	Kg	0,100	2,500	0,250
Persil	POMONA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,004	6,200	0,025
Oignon rouge	POMONA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,050	1,750	0,088
Mayonnaise premium	CAVIAR 900098	Frais	Bocal	Kg	0,050	5,790	0,290
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		1,00	
Vous pouvez également opter pour de l'iceberg déjà prête : Sachet 500g déjà coupée en chiffonnade. (CF : cadenciers de distributeurs de fruits et légumes). Ce mix salade s'utilise en base dans nos burgers DLC SECONDAIRE DU MIX SALADE : 2 jours				0%	Assaisonnement	0,00	
				0%	Augm° tarifaire/perte	0,00	
				Cout de revient total		3,12	
				Prix de vente TTC			
				Prix de vente HT		0,00 €	
				Marge brut		-3,12 €	
				Ratio Achat D/R		#DIV/0!	
				Nombre de portions		0,320	
MISE EN ŒUVRE							
Emincez finement la salade iceberg.							
Ciseler les oignons rouge							
Hacher le persil							
Couper la tomate en brunoise (utiliser les culs de tomates tranchés)							
Mélanger les ingrédients et lier avec la mayonnaise. Saler et poivrer.							
Assaisonner et conserver au frais jusqu'à utilisation.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES BURGERS

le burger estival triple


Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pain burger RLB farine française	SYSCO 79521	Surgelé	Carton	pce	1	0,336	0,336
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Viande	Poche	Kg	0,330	10,700	3,531
Frite HSF (Mc Cain- La Boucherie)	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Mix salade	MAISON	Maison		Kg	0,050	2,910	0,146
Caponata	CAVIAR 902304	Surgelé	Carton	Kg	0,110	8,450	0,930
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
Ossau Iraty	SYSCO 82635	Frais			0,05	13,097	0,655
Chorizo	SYSCO 48675	Frais			0,03	4,450	0,134
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		5,97
Les hachés sont faits minute ! L'Ossau Iraty est à râper avec une râpe microplane.					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		5,97
					Prix de vente TTC		21,90 €
					Prix de vente HT		19,91 €
					Marge brut		13,94 €
					Ratio Achat D/R		29,98
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place décongelez le pain en froid positif, chauffer la caponataselon protocole HACCP et réaliser le mix salade							
A la commande :							
Mettre à cuire le steak selon l'appoint de cuisson demandé par le client.							
Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.							
Dressez le burger directement dans l'assiette :							
Déposez le mix salade sur la base du pain, les steaks, 2 tranches de chorizo, la caponata puis le fromage rapé en monticule							
Repositionner le chapeau de manière à laisser apparaitre le fromage							
Dressez comme la photo avec les frites dans un panier.							
Mettre le pique correspondant pour signaler l'appoint de cuisson.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette ovale 33 La Boucherie		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVERSE08					
Panier à frites		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MCUPANIER					
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES MAQUIGNONS

Le maquignon simple

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,11	10,700	1,177
Potato toast McCain	SYSCO 35749	Surgelé	Sachet	Kg	0,2	1,837	0,367
Sauce maquignon	CAVIAR 900003	Frais	Pièce	Kg	0,03	7,780	0,233
Oignons rouges	POMONA-VIVALYA	Frais	Sac	Kg	0,02	1,750	0,035
Bacon tranché (1 tranche)	SYSCO 41049	Frais	Barq	Kg	0,013	8,987	0,117
Salade Multifeuille	POMONA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication			2,41
Lors du service cuire les galettes minute avec départ surgelé !				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		2,41	
				Prix de vente TTC		13,90 €	
				Prix de vente HT		12,64 €	
				Marge brut		10,23 €	
				Ratio Achat D/R		19,08	
				Nombre de portions		1	
MISE EN ŒUVRE							
Cuisson de la viande selon les spécifications ainsi que le bacon.							
Après cuisson des galettes à maquignon, les reservez sur un côté de la plaque.							
Dressez la base de la galette, l'oignon rouge, le bacon, la sauce, le haché et la seconde galette.							
Dressez comme sur la photo.							
VAISSELLE			VISUEL ASSIETTE				
Plat ovale 33 cm brochette		DISTRIBOUCH					
Réf :		MSAVALISE08					
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES MAQUIGNONS

Le maquignon double

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,220	10,700	2,354
Potato toast McCain	SYSCO 35749	Surgelé	Sachet	Kg	0,200	1,837	0,367
Sauce maquignon	CAVIAR 900003	Frais	Pièce	Kg	0,03	7,780	0,233
Oignons rouges	POMONA/VIVALYA	Frais	Sac	Kg	0,02	1,750	0,035
Bacon tranché (2 tranches)	SYSCO 41049	Frais	Barq	Kg	0,026	8,987	0,234
Salade Multifeuille	POMONA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Pique bambou sérigraphié	DISTRIBOUCH MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	3,70
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
0%	Augm° tarifaire/perte	0,00

Cout de revient total	3,70
-----------------------	------

Lors du service cuire les galettes minute avec départ surgelé !

Prix de vente TTC	16,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	15,36 €
------------------	---------

Marge brut	11,66 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	24,11
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Cuisson de la viande selon les spécifications ainsi que le bacon.

Après cuisson des galettes à maquignon, les réservez sur un côté de la plaque.

Dressez la base de la galette, l'oignon rouge, le bacon, la sauce, le haché et renouveler l'opération avant d'ajouter la seconde galette. Dressez comme sur la photo.

VAISSELLE

Plat ovale 33 cm brochette

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE08

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES MAQUIGNONS

Le maquignon triple

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,33	10,700	3,531
Potato toast McCain	SYSCO 35789	Surgelé	Sachet	Kg	0,20	1,837	0,367
Sauce maquignon	CAVIAR 900003	Frais	Pièce	Kg	0,050	7,780	0,389
Oignons rouges	POMONA-VIVALYA	Frais	Sac	Kg	0,02	1,750	0,035
Bacon tranché (3 tranches)	SYSCO 41049	Frais	Barq	Kg	0,039	8,987	0,350
Salade Multifeuille	POMONA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS		Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Pique bambou sérigraphié	DISTRIBOUCH MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication			5,15
Lors du service cuire les galettes minute avec départ surgelé !				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		5,15	
				Prix de vente TTC		19,90 €	
				Prix de vente HT		18,09 €	
				Marge brut		12,94 €	
				Ratio Achat D/R		28,49	
				Nombre de portions		1	
MISE EN ŒUVRE							
Cuisson de la viande selon les spécifications ainsi que le bacon.							
Après cuisson des galettes à maquignon, les reservez sur un côté de la plaque.							
Dressez la base de la galette, l'oignon rouge, le bacon, la sauce, le haché, renouveler l'opération 2 fois (pensez à la sauce sur le 3ème steak) et ajouter enfin la seconde galette. Dressez comme sur la photo.							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES MAQUIGNONS

Le maquignon rustique simple

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,11	10,700	1,177
Potato toast McCain	SYSCO 35749	Surgelé	Sachet	Kg	0,2	1,837	0,367
Sauce maquignon	CAVIAR 900003	Frais	Pièce	Kg	0,03	7,780	0,233
Oignons rouges	POMONA-VIVALYA	Frais	Sac	Kg	0,02	1,750	0,035
Poitrine de porc fumée cuite	CAVIAR 902310	Frais	Sachet	Kg	0,010	12,700	0,127
Salade Multifeuille	POMONA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
St Marcellin	CAVIAR 900091	Frais	Colis	Kg	0,04	9,790	0,392
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,200	0,200
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	2,81
0% Assaisonnement	0,00
0% Augm° tarifaire/perte	0,00
Cout de revient total	2,81
Prix de vente TTC	15,90 €
Prix de vente HT	14,45 €
Marge brut	11,65 €
Ratio Achat D/R	19,43
Nombre de portions	1

Lors du service cuire les galettes minute avec départ surgelé !
Coupez le demi st Marcellin dans l'épaisseur !

MISE EN ŒUVRE

Cuisson de la viande selon les spécifications ainsi que la poitrine.

Après cuisson des galettes à maquignon, les réservez sur un côté de la plaque.

Dresser la base de la galette, l'oignon rouge, la sauce, le haché, la seconde galette, le fromage et la demi tranche de poitrine.

Dressez comme sur la photo.

VAISSELLE

Plat ovale 33 cm brochette

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAIVASE08

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES MAQUIGNONS

Le maquignon rustique double

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,22	10,700	2,354
Potato toast McCain	SYSCO 35749	Surgelé	Sachet	Kg	0,2	1,837	0,367
Sauce maquignon	CAVIAR 900003	Frais	Pièce	Kg	0,03	7,780	0,233
Oignons rouges	POMONA/VIVALYA	Frais	Sac	Kg	0,02	1,750	0,035
Poitrine de porc fumée cuite	CAVIAR 902310	Frais	Sachet	Kg	0,010	12,700	0,127
Salade Multifeuille	POMONA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,500	0,110
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	7,750	0,116
St Marcellin	CAVIAR 900091	Frais	Colis	Kg	0,04	9,790	0,392
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,200	0,200
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	3,99
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	3,99
-----------------------	------

Lors du service cuire les galettes minute avec départ surgelé !

Coupez le demi st Marcellin dans l'épaisseur !

Prix de vente TTC	18,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	17,18 €
------------------	---------

Marge brut	13,19 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	23,25
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Cuisson de la viande selon les spécifications ainsi que la poitrine.

Après cuisson des galettes à maquignon, les réservez sur un côté de la plaque.

Dresser la base de la galette, l'oignon rouge, la sauce, les hachés, la seconde galette, le st Marcellin et la tranche de poitrine.

Dressez comme photo.

VAISSELLE

Plat ovale 33 cm brochette

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE08

VISUEL ASSIETTE

Réf. :



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES MAQUIGNONS

Le maquignon rustique triple

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,33	10,700	3,531
Potato toast McCain	SYSCO 35749	Surgelé	Sachet	Kg	0,2	1,837	0,367
Sauce maquignon	CAVIAR 900003	Frais	Pièce	Kg	0,05	7,780	0,389
Oignons rouges	POMONA/VIVALYA	Frais	Sac	Kg	0,02	1,750	0,035
Poitrine de porc fumée cuite	CAVIAR 902310	Frais	Sachet	Kg	0,020	12,700	0,254
Salade Multifeuille	POMONA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	7,750	0,116
St Marcellin	CAVIAR 900091	Frais	Colis	Kg	0,04	9,790	0,392
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,200	0,200
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		1	0,030	0,030

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	5,46
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	5,46
-----------------------	------

Lors du service cuire les galettes minute avec départ surgelé !

Coupez le demi st Marcellin dans l'épaisseur !

Prix de vente TTC	21,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	19,91 €
------------------	---------

Marge brut	14,45 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	27,41
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Cuisson de la viande selon les spécifications ainsi que la poitrine.

Après cuisson des galettes à maquignon, les réservez sur un côté de la plaque.

Dresser la base de la galette, l'oignon rouge, la sauce, les hachés, (ajouter de la sauce sur le troisième steak)

la seconde galette, le st Marcellin et la tranche de poitrine. Dresser comme photo.

VAISSELLE

Plat ovale 33 cm brochette

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE08

VISUEL ASSIETTE


Réf. :



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES POISSONS

Tataki de thon

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Mélange de salade	MAISON	Frais	Sachet	Kg	0,08	5,660	0,453
Vinaigrette sésame	EPISAVEURS 19611	Epicerie	Flacon	L	0,04	6,445	0,258
Tomates	PTA-VIVALYA	Frais	Pièce	Kg	0,020	2,500	0,050
Tagliatelles de légumes	MAISON	Frais	Sachet	Kg	0,020	2,000	0,040
Tomates cerises	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,020	4,400	0,088
Tataki de thon	CAVIAR	Surgelé	Carton	Kg	0,140	17,890	2,505
Sarrasin grillé kasha	EPISAVEURS 202892	Epicerie	Boite	Kg	0,010	2,498	0,025
Sauce thaï	CAVIAR	Surgelé	Bq	Kg	0,04	9,500	0,380
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		3,80
Mise en place : Tataki de thon : froid positif dans son emballage.					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		3,80
					Prix de vente TTC		16,90 €
					Prix de vente HT		15,36 €
Sauce thaï : à portionner dans une verrine					Marge brut		11,57 €
					Ratio Achat D/R		24,72
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place , trancher le thon en 6 tranches fines minimum et portionner 140g dans l'assiette.							
A la commande, assaisonner la salade verte avec la vinaigrette sésame.							
Déposer sur la salade : tagliatelles de légumes et tomates							
Mettre les tranches de thon froid en les espacant et les napper d'une cuillère de sauce thaï.							
Parsemer de graines de sarrain							
Ajouter la verrine de sauce thaï sur l'assiette.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette carré avec picots		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVAIS38					
Verrine eskale 9cl							
Réf. :							



Double filet de bar

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Double filet de bar	SYSCO 12992731	Surgelé	Carton	Kg	0,180	12,547	2,258
Riz blanc cuisiné	CAVIAR 902188	Surgelé	Carton	Kg	0,150	5,480	0,822
Tagliatelles de légumes	MAISON	Frais	Pièce	Kg	0,06	2,000	0,120
Crème épaisse	SYSCO 80296	Frais	pot	kg	0,04	3,352	0,134
Vinaigrette agrumes	EPISAVEURS 20122	Epicerie	Bouteille		0,008	6,445	0,052
Herbes fraîches	POMONA-VIVALYA	Frais		Kg	0,001	25,000	0,025

POINTS DE VIGILANCE	Cout unitaire de fabrication	
la cuisson du riz peut être faite soit départ congelé ou non congelé.	0%	Assaisonnement
	0%	Augm° tarifaire/perte
		Cout de revient total
		Prix de vente TTC
		Prix de vente HT
		Marge brut
		Ratio Achat D/R
		Nombre de portions

MISE EN ŒUVRE
<p>A la commande, snackez le poisson sur la plaque directement sur papier sulfurisé huilé. Assaisonnez en fin de cuisson.</p> <p>Snackez les tagliatelles de légumes 1 minutes à la plancha.</p> <p>Parsemer d'herbes fraîches.</p> <p>Servir avec le riz et la crème d'agrumes (même recette que pour le saumon en entrée) en verrine à coté.</p>

VAISSELLE	VISUEL ASSIETTE
<p>Assiette ovale 30x50 "Feuille"</p> <p>Réf : DISTRIBOUCH MSAVERSE09</p> <p>Verrine eskale 9cl</p> <p>Réf. : DISTRIBOUCH MSAVERESKALE</p>	



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES PLATS DE SAISON

Andouillette de Troyes

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Andouillette de Troyes	SYSCO 11681	Frais	Sachet	Kg	0,145	7,561	1,096
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,340	0,340
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE	Cout unitaire de fabrication	1,79
Précuisson de l'andouillette pour les menus.	0% Assaisonnement	0,00
	0% Augm° tarifaire/perte	0,00
	Cout de revient total	1,79
En début de service, mettre une plaque d'andouillette au four.		
Mettre le four en sec : 150°C pendant 10 min.		
Les andouillettes doivent être stockées hors de leur emballage.	Prix de vente TTC	14,90 €
	Prix de vente HT	13,55 €
	Marge brut	11,76 €
	Ratio Achat D/R	13,20
	Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

Dessouffler en mise en place dans bac plastique sur grille.
 Snackez les andouillettes sur la plaque en augmentant la température progressivement (pour éviter l'éclatement)
 Mettre en œuvre la garniture souhait du client.
 Dressez avec la salade verte assaisonnée.

VAISSELLE

Assiette à steak 29

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE01

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES PLATS DE SAISON

Brochette de magret de canard aux pêches

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Magret de canard	CAVIAR 902236	Surgelé	Poche	Kg	0,160	15,990	2,558
Oreillon de pêche nature sous vide	CAVIAR 900104	Epicerie	Filet	Kg	0,050	6,990	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Boulangerie	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,340	0,340
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350

POINTS DE VIGILANCE	Cout unitaire de fabrication	3,98
Mise en place	0% Assaisonnement	0,00
	0% Augm° tarifaire/perte	0,00
	Cout de revient total	3,98
Demi magret de canard : décongeler en froid positif hors emballage.		
Oreillons de pêches : couper chaque oreillon nature en 3 quartiers.	Prix de vente TTC	17,90 €
	Prix de vente HT	16,27 €
	Marge brut	12,30 €
	Ratio Achat D/R	24,43
	Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

Conception des brochettes :

Couper les demi magrets en cubes de 40g et piquer 4 cubes sur une brochette en les alternant avec un quartier de pêche.

A la commande snacker la brochette sur le coté peau en premier.

Servir avec garniture et sauce au choix.

VAISSELLE

Assiette ovale à steak

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVALSE01

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES PLATS DE SAISON

*Nouveau !**Poulet olives et citrons confits*

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Poulet citron olives	CAVIAR 902311	Surgelé	Carton	Kg	0,27	10,700	2,889
Frite HSF	SYSO 76833	Frais	Carton	Kg	0,16	1,112	0,178
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,66	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Épicerie	Sauce	L	0,005	6,95	0,035
Herbe fraîches	PTA-VIVALYA	Frais	Pièce	Kg	0,001	25,00	0,025

POINTS DE VIGILANCE

Remise en température par bain marie à 85°C
directement surgelé, compter 1h30 de remise en température.

Cout unitaire de fabrication	3,44
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
0%	Augm° tarifaire/perte	0,00

Cout de revient total	3,44
-----------------------	------

Prix de vente TTC	14,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	13,55 €
------------------	---------

Marge brut	10,10 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	25,42
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

A la commande, versez la viande dans l'assiette et mettre sur le dessus les olives et citrons.

Versez le jus sur l'ensemble de la viande.

Parsemez d'herbes fraîches.

Servir avec frites par défaut.

VAISSELLE

Assiette a steak 29

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE01

Réf. :

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

FORMULE BONNE AFFAIRE

Croustillant de poulet Français

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Aiguillettes de poulet panée corn flakes	CAVIAR 902288	Surgelé	Colis	Kg	0,150	8,700	1,305
Frite HSF	SYSCO 76833	Surgelé		Kg	0,16	1,112	0,178
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,360	0,360
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200
POINTS DE VIGILANCE					Coût unitaire de fabrication		2,19
					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Coût de revient total		2,19
					Prix de vente TTC		0,00 €
					Prix de vente HT		0,00 €
					Marge brut		-2,19 €
					Ratio Achat D/R		#DIV/0!
MISE EN ŒUVRE					Nombre de portions		1
<p>Passer en friteuse les aiguillettes encore surgelées.</p> <p>Mettre sur papier absorbant et assaisonnez.</p> <p>Mettre en œuvre la garniture frites + salade par défaut (changement selon la commande).</p> <p>Dressez sur assiette.</p>							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette à steak 29		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVAISE01					
Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc		MATIK					
Réf. :		403269					



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

MENU BONNE AFFAIRE

Jambon grillé et sa sauce poivre

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Jambon grillé	CAVIAR 902309	Surgelé	Poche	Kg	0,15	9,020	1,353
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,340	0,340
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Sauce poivre	CAVIAR	Frais	Bidon	L	0,04	7,700	0,308

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	2,35
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	2,35
-----------------------	------

Prix de vente TTC	13,70 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	12,45 €
------------------	---------

Marge brut	10,10 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	18,89
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Deux remises en œuvre : soit en froid positif, décongeler 24h à l'avance la poche de jambon.

Puis snackez la tranche sur la plancha bien chaude.

Ou cuisson à la minute en départ surgelé à la plancha bien chaude.
servir avec les frites et la sauce poivre.

VAISSELLE

Assiette à steak 29

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE01

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

FORMULE BONNE AFFAIRE

Jambon grillé frites et sa sauce poivre

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Jambon grill	CAVIAR 902309	Surgelé	Poche	Kg	0,15	9,020	1,35
Frite HSF	SYSCO 76833			Kg	0,16	1,112	0,18
Forfait Sauce	PORTION	Sauce	Unit		1	0,360	0,36
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		1,89
					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		1,89
					Prix de vente TTC		0,00 €
					Prix de vente HT		0,00 €
					Marge brut		-1,89 €
					Ratio Achat D/R		#DIV/0!
MISE EN ŒUVRE					Nombre de portions1		
Deux remises en œuvre : soit en froid positif décongeler 24h à l'avance la poche de jambon. Puis snackez la tranche sur la plancha bien chaude. Ou cuisson à la minute en départ surgelé à la plancha bien chaude. servir avec frite et sauce poivre							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette à steak 29		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVALISE01					
Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc		MATIK					
Réf. :		403269					
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES SUPPLEMENTS DE GARNITURE

Escalope de foie gras poêlée

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Escalope de foie gras marquée	CAVIAR 902187	surgelé	carton	Kg	0,050	40,24 €	2,01
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		2,01	
				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augmentation tarifaire		0,00	
				Cout de revient total		2,01	
				Prix de vente TTC		5,90 €	
				Prix de vente HT		5,36 €	
				Marge brut		3,35 €	
				Ratio Achat D/R		37,51	
				Nombre de portions			
MISE EN ŒUVRE							
Départ surgelé, mettre au bain marie 10 min et servir sur les pièces de viande.							
Le gras du foie doit être versé sur la viande							
VAISSELLE DISTRIBOUC				VISUEL ASSIETTE			
Réf. :							
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES GARNITURES

Forfait Garniture (coût moyen pondéré basé sur n-1)

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Frite HSF (Mc Cain - La Boucherie) (160g)	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	9,760	1,112	10,853
Duo de haricots verts et beurre (160g)	SYSCO 72632	Surgelé	Carton	Kg	1,280	2,622	3,356
Embeurrée de pdt	CAVIAR 900048	Frais	Schet	Kg	0,960	6,500	6,240
Riz blanc cuisiné	CAVIAR 902188	Surgelé	Carton	Kg	1,200	5,480	6,576
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	1,140	5,660	6,452
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,285	6,950	1,981

POINTS DE VIGILANCE

Le riz présent dans les garnitures est différent du riz de la buddha bowl.

Cout unitaire de fabrication	35,46
-------------------------------------	--------------

0%	Assaisonnement	0,00
----	-----------------------	-------------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	------------------------------	-------------

Cout de revient total	0,35
------------------------------	-------------

Prix de vente TTC	3,00 €
--------------------------	---------------

Prix de vente HT	2,73 €
------------------	--------

Marge brut	2,37 €
------------	---------------

Ratio Achat D/R	13,00
------------------------	--------------

Nombre de portions	100
--------------------	------------

MISE EN ŒUVRE

FRITES : cuisson 170°C pendant 4 min 1 SAC = 3 PANIERS

DUO DE HARICOTS VERTS : réchauffage au micro-ondes sac fermé.

RIZ CUISINE : sachet fermé directement au micro-ondes.

SALADE VERTE : salade assaisonnée en cul de poule.

VAISSELLE

VISUEL ASSIETTE

Réf. :

Réf. :

Réf. :



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES SAUCES

Forfait sauces 40g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Sauce poivre	CAVIAR 900053	Frais	Bidon	Kg	1,280	7,70	9,86
Sauce roquefort	CAVIAR 900072	Frais	Bidon	Kg	1,320	9,10	12,01
Sauce béarnaise	CAVIAR 900010	Frais	Poche	Kg	0,920	8,30	7,64
Fondue d'échalotes	CAVIAR 902010	Surgelé	Poche	Kg	0,520	10,01	5,21
REPARTITION VENTE SAUCES		%					
ROQUEFORT		33%					
POIVRE		32%					
BEARNAISE		23%					
ECHALOTES		13%					
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		0,35
La réchauffe par bain-marie de reliquat de sauce n'est pas validé dans nos protocoles HACCP. Il faut toujours vérifier les températures des produits réchauffés avant stockage au bain-marie et l'inscrire sur le document HACCP. Durant le service, la température des sauces ne doit pas être inférieure à 63°. En fin de service, conserver les reliquats de sauce dans des contenants propres au bain-marie ou bien refroidir les sauces selon les protocoles HACCP en cours (Inférieur à 4° en moins de 2 heures)					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augmentation tarifaire	0,00
					Cout de revient total		0,35
					Prix de vente TTC		1,00 €
					Prix de vente HT		0,91 €
					Marge brut		0,56 €
					Ratio Achat D/R		38,18
					Nombre de portions		100
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place, monter les sauces en température pour atteindre 63° en moins d'une heure. Four vapeur : Mettre la fonction vapeur et mettre les sauces dans des contenants couverts pour éviter l'apport d'eau environ 45mn pour l'ensemble des sauces. Feu gaz ou plaque : versez la sauce dans une sauteuse et portez à ébullition. Micro-ondes : Faire chauffer selon la puissance du micro-ondes les sauces une par une dans un contenant filmé. A la commande mettre la portion de sauce dans un ramequin mélaminé							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Réf. :							
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES ENTREES

Os à moelle supplément

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Os à moelle 1 Pièce	CAVIAR 802003	Surgelé	Carton	Kg	0,2	3,800	0,760
Sel de Guérande (1/2 pot laminé)	DISTRI N06	Epicerie	Sachet	Kg	0,02	1,950	0,039

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	0,80
------------------------------	------

1%	Assaisonnement	0,01
----	----------------	------

50%	Aug ^o tarifaire/perte	0,40
-----	----------------------------------	------

Cout de revient total	1,21
-----------------------	------

Après cuisson les garder à plus de 63°C pour la durée du service ou refroidir dès sortie du four selon protocole de refroidissement.

Prix de vente TTC	4,80 €
-------------------	--------

Prix de vente HT	4,36 €
------------------	--------

Marge brut	3,16 €
------------	--------

Ratio Achat D/R	27,65
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, assaisonner les os avec thym, laurier et poivre concassé ou mélange 5 baies.

Cuisson des os à moelle : cuisson au four vapeur 20mn départ congelé.

A la commande faire snacker l'os.

Faire toaster le pain à la commande.

Servir accompagné d'un pot de sel de guérande.

Adapter votre quantité d'os selon les besoins de votre service.

VAISSELLE

Planchette Apéritif logotée PM

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPLANAP2

Réf. :

Prix de vente HT :

Réf :

Prix de vente HT

VISUEL ASSIETTE



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES ENTREES

Tagliatelle de légumes

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041		Seau	L	0,02	8,950	0,179
Moulin à poivre 5 baies	DISTRI N15		Carton	Kg	0,001	32,660	0,033
Carotte				Kg	1	1,050	1,050
Concombre				Kg	1	1,800	1,800
Courgette				Kg	1	1,500	1,500
Carotte de couleur (jaune, violette...)				Kg	1	2,500	2,500

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	7,06
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
----	----------------	------

0%	Aug ^o tarifaire/perte	0,00
----	----------------------------------	------

Cout de revient total	2,00
-----------------------	------

Le protocole de décontamination est obligatoire pour les légumes.

Prix de vente TTC

Prix de vente HT	0,00 €
------------------	--------

Marge brut	-2,00 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	#DIV/0!
-----------------	---------

Nombre de portions	3,53
--------------------	------

MISE EN ŒUVRE

Tailler à l'économe les légumes de façon à avoir des tagliatelles.

Melanger les différentes tagliatelles et les conserver au frais.

L'assaisonnement se fait juste avant le service et uniquement pour la quantité nécessaire au service.

VAISSELLE

VISUEL ASSIETTE

Réf. :

Réf. :



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Tartare préparé 110g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,11	10,700	1,177
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Appareil à tartare surgelé	CAVIAR 902001	Surgelé	Poche	Kg	0,02	8,650	0,173
Caprons	EPISAVEURS 96900	Epicerie	Bte	Kg	0,006	10,080	0,060
Oignons ciselés (1 cuil. Courbée rase)	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,01	0,990	0,010
Persil haché (1 cuil. Courbée rase)	PTA-VIVALYA	Frais	Botte	Kg	0,001	25,000	0,025
Cornichons (1 cuil. Courbée rase)	EPISAVEURS 20542	Epicerie		Kg	0,01	2,410	0,024
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,020	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication	2,24
Les tartares sont faits minute !				0% Assaisonnement	0,00
				0% Augmentation tarifaire	0,00
				Cout de revient total	2,24
				Prix de vente TTC	14,50 €
				Prix de vente HT	13,18 €
				Marge brut	10,94 €
				Ratio Achat D/R	17,00
				Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

Lors du service hachez la viande à la minute.

Mélangez dans un gastro, la viande hachée, les condiments hachés et la sauce tartare avec une fourchette pour égrainer la viande.

Cercler la préparation selon le poids avec le cercle adapté au grammage et mettre un capron sur le dessus.

Déposez le tartare 220g sur l'assiette à droite, la salade mélangée et assaisonnée au milieu et les frites en panier à gauche, ou à part.

VAISSELLE

Assiette ovale La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE08

Panier à frites

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Tartare préparé 220g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,22	10,700	2,354
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Appareil à tartare surgelé	CAVIAR 902001	Surgelé	Poche	Kg	0,04	8,650	0,346
Caprons	EPI 96900	Epicerie	Bte 4/4	Kg	0,006	10,080	0,060
Oignons ciselés (1 cuil. Courbée rase)	PTA/VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,01	0,990	0,010
Persil haché (1 cuil. Courbée rase)	PTA/VIVALYA	Frais	Botte	Kg	0,001	25,000	0,025
Cornichons (1 cuil. Courbée rase)	EPI 20542	Epicerie		Bte	0,01	2,410	0,024
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,020	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

3,59

0% **Assaisonnement**

0,00

0% **Augmentation tarifaire**

0,00

Cout de revient total

3,59

Les tartares sont faits minute !

Prix de vente TTC

17,50 €

Prix de vente HT

15,91 €

Marge brut

12,32 €

Ratio Achat D/R

22,57

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

Lors du service hachez la viande à la minute.

Mélangez dans un gastro, la viande hachée, les condiments hachés et la sauce tartare avec une fourchette pour égrainer la viande.

Cerclez la préparation selon le poids avec le cercle adapté au grammage et mettez un capron sur le dessus.

Déposez le tartare 220g sur l'assiette à droite, la salade mélangée et assaisonnée au milieu et les frites en panier à gauche, ou à part.

VAISSELLE

Assiette ovale La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSA VAISE08

Panier à frites

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Tartare préparé 330g

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,33	10,700	3,531
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Appareil à tartare surgelé	CAVIAR 902001	Surgelé	Poche	Kg	0,06	8,650	0,519
Caprons (pces)	EPISAVEURS 96900	Epicerie	bocal	kg	0,006	10,080	0,060
Oignons ciselés (1 cuil. Courbée bombée)	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,015	0,990	0,015
Persil haché (1 cuil. Courbée bombée)	PTA-VIVALYA	Frais	Botte	Kg	0,015	25,000	0,375
Cornichons (1 cuil. Courbée bombée)	EPI 20542	Epicerie	Bte	Bte	0,015	2,410	0,036
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,020	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication 5,31

0% Assaisonnement 0,00

0% Augm° tarifaire/perte 0,00

Cout de revient total 5,31

Les tartates sont faits minute !

Servir avec frites !

Prix de vente TTC 20,50 €

Prix de vente HT 18,64 €

Marge brut 13,33 €

Ratio Achat D/R 28,48

Nombre de portions 1

MISE EN ŒUVRE

Lors du service hachez la viande à la minute.

Mélangez dans un gastro, la viande hachée, les condiments hachés, la sauce tartare avec une fourchette.

Pour égrainer la viande, cercliez la préparation selon le poids avec le cercle adapté au grammage.

Déposez le tartare 330 g sur l'assiette à droite avec un capron sur le dessus, au milieu la salade assaisonnée et mélangé et les frites en panier à gauche ou à part.

VAISSELLE

Assiette ovale La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE08

Panier à frites (par 24)

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Tartare non préparé 110g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,11	10,700	1,177
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Caprons	EPI 96900	Epicerie	bocal	kg	0,006	10,080	0,060
Oignons ciselés (1 cuil. Courbée rase)	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,01	0,990	0,010
Persil haché (1 cuil. Courbée rase)	PTA-VIVALYA	Frais	Botte	Kg	0,01	25,000	0,250
Cornichons (1 cuil. Courbée rase)	EPI 20542	Epicerie		kg	0,01	2,410	0,024
Œuf de plein air	SYSCO 81804	Frais	Pièce	Pce	1	0,222	0,222
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,020	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

2,51

0% Assaisonnement

0,00

0% Augmentation tarifaire

0,00

Cout de revient total

2,51

Les tartares sont faits minute !

Prix de vente TTC

14,50 €

Prix de vente HT

13,18 €

Marge brut

10,67 €

Ratio Achat D/R

19,08

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

Lors du service hachez la viande à la minute.

Dressez dans un cercle adapté la quantité demandée. Vous devez atteindre le trait en haut du cercle et mettre un capron sur le dessus.

Autour du tartare disposez les condiments dans les barquettes 1/4 comme sur la photo.

Faire une barquette d'oignons, une de cornichons, une de persil et une avec jaune d'oeuf.

Envoyez le tartare accompagné d'un panier de frites et avec une salade assaisonnée.

VAISSELLE

Assiette carrée avec picots

DISTRIBOUCH

Réf :

MSAVAIS38

Barquette 1/4 Pistolet

DISTRIBOUCH

Réf :

MSAIVASE26/27/28

Panier à frites

DISTRIBOUCH

Réf. :

MCUPANIER

Plat ovale La Boucherie

DISTRIBOUCH

Réf. :

MSAIVASE08

VISUEL ASSIETTE






LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Tartare non préparé 220g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,22	10,700	2,354
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Caprons	EPI 96900	Epicerie	bocal	kg	0,006	10,080	0,060
Oignons ciselés (1 cuil. Courbée rase)	PTA/VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,01	0,990	0,010
Persil haché (1 cuil. Courbée rase)	PTA/VIVALYA	Frais	Botte	Kg	0,01	25,000	0,250
Cornichons (1 cuil. Courbée rase)	EPI 20542	Epicerie		kg	0,01	2,410	0,024
Œuf de plein air	SYSCO 81804	Frais	Pièce	Pce	1	0,222	0,222
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,020	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		3,69
Les tartares sont faits minute !					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augmentation tarifaire	0,00
					Cout de revient total		3,69
					Prix de vente TTC		17,50 €
					Prix de vente HT		15,91 €
					Marge brut		12,22 €
					Ratio Achat D/R		23,21
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
Lors du service hachez la viande à la minute.							
Dressez dans un cercle adapté la quantité demandée. Vous devez atteindre le trait en haut du cercle et mettre un capron sur le dessus.							
Autour du tartare disposez les condiments dans les barquettes 1/4 comme sur la photo.							
Faire une barquette d'oignons, une de cornichons, une de persil et une avec jaune d'oeuf.							
Envoyez le tartare accompagné d'un panier de frites avec une salade assaisonnée.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette carrée avec picots	DISTRIBOUCH						
Réf :	MSAVAIS38						
Barquette 1/4 Pistolet	DISTRIBOUCH						
Réf :	MSAIVASE26/27/28						
Panier à frites	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MCUPANIER						
Plat ovale La Boucherie	DISTRIBOUCH						
Réf. :	MSAIVASE08						



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Tartare non préparé 330g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,33	10,700	3,531
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Caprons (pces)	EPISAVEURS 96900	Epicerie	bocal	kg	0,006	10,080	0,060
Oignons ciselés (1 cuil. Courbée bombée)	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,015	0,990	0,015
Persil haché (1 cuil. Courbée bombée)	PTA-VIVALYA	Frais	Botte	Kg	0,015	25,000	0,375
Cornichons (1 cuil. Courbée bombée)	EPISAVEURS 20542	Epicerie		Bte	0,015	2,410	0,036
Œuf de plein air	SYSCO 81804	Frais	Pièce	Pce	1	0,222	0,222
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,020	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Sauce	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Boulangerie	Pièce	Kg	1	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

5,01

0% **Assaisonnement** 0,000% **Augm° tarifaire/perte** 0,00
Cout de revient total 5,01

Les tartates sont faits minute !

Prix de vente TTC 20,50 €

Prix de vente HT 18,64 €

Marge brut 13,63 €

Ratio Achat D/R 26,89

Nombre de portions 1

MISE EN ŒUVRE

Lors du service hachez la viande à la minute.

Dressez dans un cercle adapté la quantité demandée ; vous devez atteindre le trait en haut du cercle. Mettre sur le dessus du tartare, un capron.

Autour du tartare disposez les condiments dans les barquettes 1/4 comme sur la photo.

(Faire une barquette d'oignons, une de cornichons, une de persil et une avec un jaune d'œuf.)

Envoyez le tartare accompagné d'un panier de frites et d'une assiette de salade assaisonnée.

VAISSELLE

VISUEL ASSIETTE

Assiette carrée avec picots

DISTRIBOUCH

Réf :

MSAVAIS38

Barquette 1/4 Pistolet

DISTRIBOUCH

Réf :

MSAVALISE26/27/28

Panier à frites

DISTRIBOUCH

Réf. :

MCUPANIER

Plat ovale La Boucherie

DISTRIBOUCH

Réf. :

MSAVALISE08





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Carpaccio de bœuf au basilic

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Carpaccio de bœuf origine France 50 g	CAVIAR 902302	Surgelé	Poche	Kg	0,300	19,450	5,835
Frite HSF (Mc Cain - La Boucherie)	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,48	1,112	0,534
Citron 1/6	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,06	2,500	0,150
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041	Frais	Seau	L	0,06	8,950	0,537
Divers ass + pain	DIVERS	Boulangerie	Pièce	Kg	3	0,200	0,600

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	7,66
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	2,55
-----------------------	------

Fabrication minute !

Prix de vente TTC	14,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	13,55 €
------------------	---------

Marge brut	10,99 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	18,84
-----------------	-------

Nombre de portions	3
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

La mise en place des carpaccios doit se faire toujours en début de service. (11h45 ou 18h45)

Présentez le carpaccio surgelé sur l'assiette (aliment en contact avec l'assiette).

Enlevez l'intercalaire, puis filmez l'assiette et la stocker en froid positif.

Lors du service nappez la viande de préparation basilic au pinceau.

Déposez le quartier de citron.

Servir avec un panier de frites.

VAISSELLE

Assiette ovale 30x50 "Feuille"

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAIVASE09

Panier à frites

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

Assiette Dessert 20 cm (par 24)

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAIVASE04

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Carpaccio de bœuf au chèvre chaud

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Carpaccio de bœuf origine France 50 g	CAVIAR 902302	Surgelé	Poche	Kg	0,100	19,450	1,945
Frite HSF (Mc Cain - La Boucherie)	SYSO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,16	1,112	0,178
Citron 1/6	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,02	2,500	0,050
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041	Frais	Seau	L	0,04	8,950	0,358
Divers ass + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,200	0,200
Chèvre 16 g	CAVIAR 902006	Surgelé	Carton	Kg	0,032	11,290	0,361
Toast de pain	DIVERS	Frais	Pièce	Tranche	2,000	0,030	0,060

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	3,15
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	3,15
-----------------------	------

Fabrication minute !

Prix de vente TTC	16,80 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	15,27 €
------------------	---------

Marge brut	12,12 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	20,64
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

La mise en place des carpaccios doit se faire toujours en début de service. (11h45 ou 18h45)

Présentez le carpaccio surgelé sur l'assiette (aliment en contact avec l'assiette).

Enlevez l'intercalaire, puis filmez l'assiette et la stocker en froid positif.

Faire toaster 2 chèvres sous la salamandre

Lors du service nappez la viande de préparation basilic au pinceau ainsi que le chèvre.

Déposez le quartier de citron.

Servir avec un panier de frites.

VAISSELLE

Assiette ovale 30x50 "Feuille"

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE09

Panier à frites

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

Assiette Dessert 20 cm

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE04

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Tarpaccio simple

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,11	10,700	1,177
Appareil à tartare surgelé	CAVIAR 902001	Surgelé	Poche	Kg	0,02	8,650	0,173
capron (pces)	EPI 96900	Epicerie			0,006	10,080	0,060
Oignons ciselés (1/2 cuil. Courbée rase)	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,005	0,990	0,005
Persil haché (1/2 cuil. Courbée rase)	PTA-VIVALYA	Frais	Botte	Kg	0,005	25,000	0,125
Cornichons (1/2 cuil. Courbée rase)	SYSCO 14536	Epicerie	Boite	Bte	0,005	2,410	0,012
Carpaccio de bœuf origine France 50 g	CAVIAR 902302	Surgelé	Poche	Kg	0,05	19,450	0,973
Citron 1/6	PTA-VIVALYA	Légumes	Colis	Kg	0,02	2,500	0,050
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041	Frais	Seau	L	0,02	8,950	0,179
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Frites Mc Cain	CAVIAR 76833	Surgelé	Sac	Kg	0,16	1,112	0,178

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	3,14
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	3,14
-----------------------	------

DLC 24H !

Les tartares sont faits minute !

Prix de vente TTC	16,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	15,36 €
------------------	---------

Marge brut	12,23 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	20,41
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

La mise en place des carpaccios doit se faire toujours en début de service. (11h45 ou 18h45)

Présenter le carpaccio surgelé sur l'assiette (aliment en contact avec l'assiette).

Enlever l'intercalaire, puis filmer l'assiette et la stocker en froid positif.

Lors du service hacher la viande à la minute, napper le carpaccio de préparation basilic.

Mélanger dans un gastro, la viande hachée, les condiments hachés, la sauce tartare avec une fourchette

pour égrainer la viande. Cercler la préparation selon le poids avec le cercle adapté au grammage.

Dresser le tartare 110 g sur le carpaccio dans le cercle adapté et déposer dessus le capron

Déposer le quartier de citron

Servir avec un panier de frites.

VAISSELLE

Assiette ovale 29 cm

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE01

Panier à frites

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

Assiette Dessert 20 cm

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE04

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Tarpaccio double

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,22	10,700	2,354
Appareil à tartare surgelé	CAVIAR 902001	Surgelé	Poche	Kg	0,04	8,650	0,346
capron (pces)	EPI 96900	Epicerie			0,006	10,080	0,060
Oignons ciselés (1/2 cuil. Courbée rase)	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,01	0,990	0,010
Persil haché (1/2 cuil. Courbée rase)	PTA-VIVALYA	Frais	Botte	Kg	0,01	25,000	0,250
Cornichons (1/2 cuil. Courbée rase)	SYSCO 14536	Epicerie	Boite	Bte	0,01	2,410	0,024
Carpaccio de bœuf origine France 50 g	CAVIAR 902302	Surgelé	Poche	Kg	0,1	19,450	1,945
Citron 1/6	PTA-VIVALYA	Frais	Colis	Kg	0,02	2,500	0,050
Préparation basilic carpaccio	CAVIAR 900041	Frais	Seau	L	0,04	8,950	0,358
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Frites Mc Cain	SYSCO 76833	Surgelé	Sac	Kg	0,16	1,112	0,178

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	5,78
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	5,78
-----------------------	------

DLC 24H !

Les tartares sont faits minute !

Prix de vente TTC	20,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	19,00 €
------------------	---------

Marge brut	13,22 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	30,42
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

La mise en place des carpaccios doit se faire toujours en début de service. (11h45 ou 18h45)

Présenter le carpaccio surgelé sur l'assiette (aliment en contact avec l'assiette).

Enlever l'intercalaire, puis filmer l'assiette et la stocker en froid positif.

Lors du service hacher la viande à la minute, napper le carpaccio de préparation basilic.

Mélanger dans un gastros, la viande hachée, les condiments hachés, la sauce tartare avec une fourchette pour égrainer la viande. Cercler la préparation selon le poids avec le cercle adapté au grammage.

Dresser le tartare 110 g sur le carpaccio dans le cercle adapté et déposer dessus le capron

Déposer le quartier de citron

Servir avec un panier de frites.

VAISSELLE

VISUEL ASSIETTE

Assiette ovale 29 cm

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE01

Panier à frites

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

Assiette Dessert 20 cm

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE04



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES CRUS

Mi-cuit de bœuf

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Mi-cuit façon tataki	CAVIAR 151005	Frais	Poche	Kg	0,16	17,100	2,736
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,05	5,660	0,283
Tomates	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	2,500	0,050
Sauce thaï	CAVIAR 902202	Surgelé	barq	Kg	0,03	9,500	0,285
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Sésame grillé	EPISAVEURS 160618	Epicerie	Sachet	Kg	0,03	3,496	0,105
Concombre cubes	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,03	1,000	0,030
Carotte tagliatelles	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,03	1,000	0,030
Vinaigrette sésame	EPISAVEURS 19611	Epicerie	Sauce	Kg	0,02	6,445	0,129

POINTS DE VIGILANCE

Coût unitaire de fabrication

3,85

0% Assaisonnement 0,00

5% Augmentation tarifaire 0,19

Coût de revient total 4,04

En mise en place, toastez impérativement le sésame pour lui donner du croustillant.

PAS D'APPOINT DE CUISSON POSSIBLE SUR CE PLAT.

Cuit en surface et cru à l'intérieur.

Ce plat peut être servi du poste froid.

Prix de vente TTC 17,90 €

Prix de vente HT 16,27 €

Marge brut 12,23 €

Ratio Achat D/R 24,85

Nombre de portions 1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place : toaster les sésames séparément : soit au four non ventilé, soit sous la salamandre ou bien en poêle chaude.

A la commande, snacker la viande sur TOUTES LES SURFACES puis la passer dans le sésame toasté sur toutes les faces. Disposer dans l'assiette la viande coupée en fines tranches.

Servir avec une coupelle de sauce thaï et soit une salade assaisonnée, tagliatelles de légumes, quartier de tomates ou bien avec des frites.

VAISSELLE

Assiette carrée avec picots

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE38

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES HACHES

Steak haché petit

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,11	10,700	1,177
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Sauce au choix	PORTION	Frais			1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUC NS04	Epicerie	Sauce	L	0,015	6,950	0,104
Pique cuisson	DISTRIBOUC		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

2,33

0% Assaisonnement

0,00

0% Augmentation tarifaire

0,00

Cout de revient total

2,33

Prix de vente TTC

10,20 €

Prix de vente HT

9,27 €

Marge brut

6,94 €

Ratio Achat D/R

25,11

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

Cuisson de la viande selon les spécifications du client.

Mise en œuvre selon les spécificités.

Dressez avec la sauce choisie.

VAISSELLE

Plat ovale La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUC

MSAVERSE08

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

FORMULE DU GRILLADIN

Steak haché petit menu

Désignation	Fournisseur	Frais, surglé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,11	10,700	1,177
Frites Steakhouse 9/18	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUC NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Sauce poivre	CAVIAR 900053	Frais	Bidon	Kg	0,040	7,700	0,308
Pique cuisson	DISTRIBOUC		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,204	0,204



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES HACHES

Steak haché normal

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,22	10,700	2,354
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Sauce au choix	PORTION	Frais			1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUC NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Pique cuisson	DISTRIBOUC		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

3,44

0% Assaisonnement

0,00

0% Augmentation tarifaire

0,00

Cout de revient total

3,44

Les hachés doivent être préparés à la commande !

Prix de vente TTC

13,90 €

Prix de vente HT

12,64 €

Marge brut

9,20 €

Ratio Achat D/R

27,19

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

Cuisson de la viande selon les spécifications du client.

Mise en œuvre selon les spécificités.

Dressez avec la sauce choisie.

VAISSELLE

Plat ovale La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUC

MSAVALISE08

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES HACHES

Steak haché grand

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Frais	Poche	Kg	0,33	10,700	3,531
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,340	0,340
Sauce au choix	PORTION	Frais			1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,500	0,110
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	7,750	0,039
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Boulangerie	Pièce	Kg	1,000	0,204	0,204

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

4,60

0% Assaisonnement

0,00

0% Augmentation tarifaire

0,00

Cout de revient total

4,60

Les hachés doivent être préparés à la commande !

Prix de vente TTC

17,50 €

Prix de vente HT

15,91 €

Marge brut

11,31 €

Ratio Achat D/R

28,94

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

Cuisson de la viande selon les spécifications du client.

Mise en œuvre selon les spécificités.

Dressez avec la sauce choisie.

VAISSELLE

Plat ovale La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE08

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Bavette d'loyau

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Bavette d'loyau	CAVIAR 131048	Frais/surgelé		Kg	0,170	15,500	2,635
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,027	0,027
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	3,74
-------------------------------------	-------------

0%	Assaisonnement	0,00
----	-----------------------	-------------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	------------------------------	-------------

Cout de revient total	3,74
------------------------------	-------------

Prix de vente TTC	15,90 €
--------------------------	----------------

Prix de vente HT	14,45 €
------------------	---------

Marge brut	10,71 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	25,91
------------------------	--------------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites + salade par défaut (changement selon la commande).

Dressez sur assiette avec sauce en ramequin.

VAISSELLE

Assiette à steak 29

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE01

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Surprise du boucher 170g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Surprise de bœuf	CAVIAR 131048	Frais/surgelé		Kg	0,170	14,700	2,499
Frite HSF Mc Cain	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,160	1,112	0,178
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUC NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUC		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	3,44
-------------------------------------	-------------

0%	Assaisonnement	0,00
----	-----------------------	-------------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	------------------------------	-------------

Cout de revient total	3,44
------------------------------	-------------

Prix de vente TTC	14,80 €
--------------------------	----------------

Prix de vente HT	13,45 €
------------------	---------

Marge brut	10,01 €
------------	----------------

Ratio Achat D/R	25,56
------------------------	--------------

Nombre de portions	1
--------------------	----------

MISE EN ŒUVRE

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites + salade par défaut (changement selon la commande).

Dressez sur assiette avec sauce en ramequin.

VAISSELLE

Assiette à steak 29

Réf. :

DISTRIBOUC

MSAVALISE01

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Emincé de bœuf

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Emincé de bœuf signature	CAVIAR 132087	Frais	Poche	Kg	0,180	9,90	1,782
Frites	PORTION	Surgelé	Unit		0,16	1,11	0,178
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,020	0,020
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Salade Multifeuille	POMONA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	2,33
-------------------------------------	-------------

0%	Assaisonnement	0,00
----	-----------------------	-------------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	------------------------------	-------------

Cout de revient total	2,33
------------------------------	-------------

Servir sur assiette à steak, sans sauce avec frites et salade.

Prix de vente TTC	13,90 €
--------------------------	----------------

Prix de vente HT	12,64 €
------------------	---------

Marge brut	10,30 €
------------	----------------

Ratio Achat D/R	18,45
------------------------	--------------

Nombre de portions	1
--------------------	----------

MISE EN ŒUVRE

Avant cuisson taper la viande avec une poire afin de la rendre plus tendre.

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites par défaut et la salade 20 g (changement selon la commande).

Dressez comme sur la photo : sauce en ramequin.

VAISSELLE

Assiette à steak 29

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE01

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Nouveau !

Brochette d'onglet de bœuf



Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Cubé onglet brochette	CAVIAR	Frais		Kg	0,160	15,500	2,480
Forfait garnitures plats	PORTION				1,000	0,350	0,350
Forfait sauce	CAVIAR 900053	Frais	Bidon	Kg	1,000	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,026	0,026
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200
Oignon rouge rôti	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,100	1,750	0,175

POINTS DE VIGILANCE

Cuisson de l'oignon rouge :
Coupez le en 6 ou 8 quartiers
Cuire avec un filet d'huile
180°C pendant 5 min au four sec.

Cout unitaire de fabrication	3,73
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
----	----------------	------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	-----------------------	------

Cout de revient total	3,73
-----------------------	------

Prix de vente TTC	16,50 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	15,00 €
------------------	---------

Marge brut	11,27 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	24,86
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, montez la brochette :
Alterner 3 quartier d'oignon rouge pré cuit alterné entre 4 cubes de viande. Cuisson plancha selon la demande du client.
Mettre en œuvre la garniture frites + salade par défaut (changement selon la commande).
Dressez en assiette avec la sauce en ramequin.

VAISSELLE

Assiette ovale 33cm

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE08

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

FORMULE DU GRILLADIN

Grillade de porc marinée

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Grillade de porc marinée	CAVIAR 902237	Surgelé	Poche	Kg	0,15	10,150	1,523
Frites HSF Mc Cain	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,16	1,112	0,178
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		1,90
					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		1,90
					Prix de vente TTC		
					Prix de vente HT		0,00 €
					Marge brut		-1,90 €
					Ratio Achat D/R		#DIV/0!
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
En froid positif, décongeler 24h à l'avance la poche de viande.							
En mise en place, portionner en barquette les portions de viandes à snacker							
A la commande, snacker la viande et servir avec frites							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

*Nouveau !**Onglet de bœuf grillé*

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Onglet de bœuf	CAVIAR	Frais/surgelé		Kg	0,200	18,000	3,600
Forfait garnitures plats	PORTION				1,000	0,350	0,350
Forfait sauce	CAVIAR 900053	Frais	Bidon	Kg	1,000	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,026	0,026
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		4,67	
				0%	Assaisonnement	0,00	
				0%	Augm° tarifaire/perte	0,00	
				Cout de revient total		4,67	
				Prix de vente TTC		18,80 €	
				Prix de vente HT		17,09 €	
				Marge brut		12,42 €	
				Ratio Achat D/R		27,35	
				Nombre de portions		1	
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place, décongelez le produit en froid positif.							
Snackez la viande selon les spécifications.							
Mettre en œuvre la garniture frites + salade par défaut (changement selon la commande).							
Dressez en assiette avec la sauce en ramequin.							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Entrecôte 230g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Entrecôte	CAVIAR 131072	Frais/surgelé	Poche	Kg	0,230	19,900	4,577
Forfait garniture	PORTION				1	0,350	0,350
Forfait Sauce	PORTION	Sauce	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	5,69
0% Assaisonnement	0,00
0% Augm° tarifaire/perte	0,00
Cout de revient total	5,69
Prix de vente TTC	19,80 €
Prix de vente HT	18,00 €
Marge brut	12,31 €
Ratio Achat D/R	31,61
Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites salade par défaut (changement selon la commande).

VAISSELLE

Assiette à steak

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE01

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Réf. :

VISUEL ASSIETTE






LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Le millefeuille de bœuf

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Millefeuille de bœuf	CAVIAR	Frais	kg	kg	0,180	17,100	3,078
Garniture au choix	SYSCO 76833		Kg	kg	1,000	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,01	5,660	0,057
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,204	0,204
PREVOIR PIECE A DECOUPER DE 720G							
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		3,76
Prévenir le client de l'attente due au temps de cuisson.					0%	Assaisonnement	0,00
					5%	Augm° tarifaire/perte	0,19
les temps de cuisson sont identiques à ceux du Pavé de Bœuf !					Cout de revient total		3,95
					Prix de vente TTC		17,30 €
1 poche = 4 portions					Prix de vente HT		15,73 €
					Marge brut		11,78 €
					Ratio Achat D/R		25,09
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
En mise en place, déssouvider le millefeuille de bœuf et couper chaque morceau en deux.							
Pour conserver la fraîcheur de la viande, disposer les tranches de viandes sur papier sulfurisé.							
A la commande, snacker la viande selon l'appoint de cuisson demandé :							
Bleu : snacker la viande sur les 2 faces sans clocher le produit jusqu'à que le beurre fonde							
Saignant : snacker à l'identique de la cuisson bleu et clocher le produit par la suite.							
A point : cuisson à l'identique de saignant et poursuivez la cuisson jusqu'à caramélisation du beurre sur chaque face.							
Bien cuit : cuisson à l'identique de saignant et terminez la cuisson au four à 180°C pendant 6 min OU sous cloche sur la plaque							
Mettre en œuvre la garniture frites + salade par défaut (changement selon la commande).							
Dressez comme sur la photo.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette carrée à picots		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVALISE38					
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Panaché du boucher : bavette, poire et araignée 3x80g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Panaché Bavette 80 g	CAVIAR 131070	Frais	Poche	Kg	0,08	16,500	1,320
Panaché Poire 80 g	CAVIAR 131063	Frais	Poche	Kg	0,08	16,500	1,320
Panaché Araignée 80 g	CAVIAR 131062	Frais	Poche	Kg	0,08	16,300	1,304
Forfait garnitures plats	PORTION		Unit		1	0,350	0,350
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,02	6,950	0,139
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,200	0,200

POINTS DE VIGILANCE

Pour mise en valeur de notre savoir faire ,
ce plat est servi sur une planche logotée.

Cout unitaire de fabrication	5,13
0% Assaisonnement	0,00
0% Augm° tarifaire/perte	0,00
Cout de revient total	5,13
Prix de vente TTC	19,70 €
Prix de vente HT	17,91 €
Marge brut	12,78 €
Ratio Achat D/R	28,62
Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place monter le panaché en respectant l'ordre bavette (onglet), poire, araignée.

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites + salade par défaut (changement selon la commande).

Dressez comme sur la photo avec une sauce en ramequin.

VAISSELLE

Planche côte de Bœuf logotée

Réf :

DISTRIBOUCH

MCUPLANC

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Couteau Boucher La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSACOUV05

Panier à frites

Réf :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Araignée 240g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Araignée Pac	CAVIAR 131001	Frais	Pièce	Kg	0,240	18,500	4,440
Forfait garnitures plats	PORTION		Unit		1	0,350	0,350
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	5,55
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	5,55
-----------------------	------

Servir sur planche avec couteau 100ème (dispo chez Distribouch)

Prix de vente TTC	21,90 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	19,91 €
------------------	---------

Marge brut	14,36 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	27,89
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites+salade par défaut (changement selon la commande).

Dressez comme sur la photo : sauce en ramequin.

VAISSELLE

Planche côte de Bœuf logotée

Réf :

DISTRIBOUCH

MCUPLANCB

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Couteau Boucher La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSACOUV05

Panier à frites

Réf :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Araignée 160g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Araignée pac	CAVIAR 131001	Frais	Pièce	Kg	0,160	18,500	2,960
Forfait garnitures plats	PORTION		Unit		1	0,350	0,350
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	4,07
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	4,07
-----------------------	------

Servir sur assiette avec frites, salade et une sauce.

Prix de vente TTC	17,70 €
-------------------	---------

Prix de vente HT	16,09 €
------------------	---------

Marge brut	12,02 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	25,31
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites+salade par défaut (changement selon la commande).

Dressez comme sur la photo : sauce en ramequin.

VAISSELLE

Assiette à steak 29

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE01

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

VISUEL ASSIETTE






LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Entrecôte de nos Régions 300g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Entrecôte de nos régions	CAVIAR 132085	Frais	Poche	Kg	0,300	24,500	7,350
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,260
Forfait Sauce 40g	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,460
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUC NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUC		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		8,48	
Servir sur planche avec frites, salade, sauce et couteau 100ème				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		8,48	
				Prix de vente TTC		26,90 €	
				Prix de vente HT		24,45 €	
				Marge brut		15,97 €	
				Ratio Achat D/R		34,69	
				Nombre de portions		1	
MISE EN ŒUVRE							
Snackez la viande selon les spécifications.							
Mettre en œuvre la garniture frites salade par défaut (changement selon la commande).							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Planche côte de Bœuf logotée	DISTRIBOUC						
Réf. :	MCUPLANCB						
Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc	MATIK						
Réf. :	403269						
Couteau Boucher La Boucherie	DISTRIBOUC						
Réf. :	MSACOUV05						
Panier à frites	DISTRIBOUC						
Réf. :	MCUPANIER						



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Le Trésor du Louchebem

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Trésor du Louchebem	CAVIAR 132077	Frais/surgelé	Poche	Kg	0,350	19,500	6,825
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUC NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUC		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200
Sel de Guérande	DISTRIBOUC N06	Epicerie	Epicerie	Kg	0,01	1,950	0,020

POINTS DE VIGILANCE

Pour mise en valeur de notre savoir faire,
ce plat est servi sur une planche logotée

Cout unitaire de fabrication 7,96

0% Assaisonnement 0,00

0% Augm° tarifaire/perte 0,00

Cout de revient total 7,96

Prix de vente TTC 28,90 €

Prix de vente HT 26,27 €

Marge brut 18,32 €

Ratio Achat D/R 30,29

Nombre de portions 1

MISE EN ŒUVRE

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites salade par défaut (changement selon la commande).

Dressez comme la photo : sauce en ramequin.

VAISSELLE

Planche côte de Bœuf logotée

Réf :

DISTRIBOUC

MCUPLANCB

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Couteau Boucher La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUC

MSACOUV05

Panier à frites

Réf :

DISTRIBOUC

MCUPANIER

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Côte de bœuf 430g

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Côte de bœuf 430 g	CAVIAR 132078	Frais	Poche	Kg	0,430	17,900	7,697
Forfait garnitures plats	PORTION				1	0,350	0,350
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1,000	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1	0,200	0,200
Sel de Guérande	DISTRIBOUCH N06	Epicerie	Epicerie	Kg	0,01	1,950	0,020

POINTS DE VIGILANCE

Pour mise en valeur de notre savoir faire ,
ce plat est servi sur planche la boucherie

Cout unitaire de fabrication	8,83
-------------------------------------	-------------

0%	Assaisonnement	0,00
----	-----------------------	-------------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	------------------------------	-------------

Cout de revient total	8,83
------------------------------	-------------

Prix de vente TTC	26,50 €
--------------------------	----------------

Prix de vente HT	24,09 €
------------------	---------

Marge brut	15,26 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	36,65
------------------------	--------------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites salade par défaut (changement selon la commande).

Dressez comme la photo : sauce en ramequin.

VAISSELLE

Planche côte de Bœuf logotée

Réf :

DISTRIBOUCH

MCUPLANCB

Ramequin méla. rayé 5,9 cl blc

Réf. :

MATIK

403269

Couteau Boucher La Boucherie

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSACOUV05

Panier à frites

Réf :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES VIANDES GRILLEES

Pavé de coeur de rumsteak

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Pavé de rumsteck	CAVIAR 131057	Frais	Poche	Kg	0,170	17,900	3,043
forfait garniture	PORTION				1	0,350	0,350
Forfait Sauce	PORTION	Frais	Unit		1	0,350	0,350
Salade Multifeuille	PTA-VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1	0,030	0,030
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Frais	Pièce	Kg	1,000	0,200	0,200
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		4,16
					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		4,16
					Prix de vente TTC		18,80 €
					Prix de vente HT		17,09 €
					Marge brut		12,94 €
					Ratio Achat D/R		24,32
					Nombre de portions		1
MISE EN ŒUVRE							
Lors de la commande, si la cuisson est longue (à point, bien cuit) et le client pressé, demandez lui si il souhaite que l'on ouvre son pavé							
Snackez la viande selon les spécifications.							
Mettre en œuvre la garniture frites + salade par défaut (changement selon la commande).							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FROMAGES

Demi Saint-Marcellin

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
St Marcellin IGP	CAVIAR 900091	Fromage	Colis	Kg	0,04	9,790	0,392
Mélange salade	MAISON	Légumes	Sachet	Kg	0,02	5,660	0,113
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Sauce	Sauce	L	0,005	6,950	0,035
Pain frais	BOULANGERIE			Tranche	1	0,030	0,030

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	0,57
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
Cout de revient total		0,57

Prix de vente TTC	4,50 €
-------------------	--------

Prix de vente HT	4,09 €
------------------	--------

Marge brut	3,52 €
------------	--------

Ratio Achat D/R	13,92
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, conservez le St Marcellin en chambre froide.

À la commande, servir le fromage sur planche.

Assaisonnez la salade et la disposer sur la planchette.

Possibilité de servir tiède votre saint Marcellin (10 secondes au micro-ondes) ou froid.

Fromage Français de vache en provenance du Dauphiné IGP.

VAISSELLE

Planchette apéritive logotée

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPLANAP2

Réf. :

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FROMAGES

Planche de St Marcellin et Ossau Iraty

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
St Marcellin IGP	CAVIAR 900091	Frais	Colis	Kg	0,04	9,790	0,392
Salade Multifeuille	POMONA/VIVALYA	Frais	Sachet	Kg	0,01	5,660	0,057
Vinaigrette classique	DISTRIBOUCH NS04	Epicerie	Sauce	L	0,01	6,950	0,070
Pain tranché	BOULANGERIE	Frais		Tranche	1	0,030	0,030
Ossau Iraty	SYSCO 82803	Frais	Pièce	Kg	0,030	13,100	0,393

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	0,94
-------------------------------------	-------------

0%	Assaisonnement	0,00
----	-----------------------	-------------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	------------------------------	-------------

Cout de revient total	0,94
------------------------------	-------------

Prix de vente TTC	6,50 €
--------------------------	---------------

Prix de vente HT	5,91 €
------------------	--------

Marge brut	4,97 €
------------	--------

Ratio Achat D/R	15,92
------------------------	--------------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

À la commande, servir les deux fromages sur planche : un demi St Marcellin et l'ossau Iraty en tranches fines.

Assaisonnez la salade et la disposer sur la planchette avec toast de pain.

Possibilité de servir le St Marcellin tiède (10 secondes au micro-ondes) ou froid.

VAISSELLE	VISUEL ASSIETTE
Planchette noire logotée PM Réf. : Réf : Réf. :	



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

L'instant gourmand

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Espresso	CAFÉS R. 400549	Epicerie	Sachet	Kg	0,007	17,400	0,122
Sucre La Boucherie	CAFÉS R. 440138	Epicerie	Boîte	Kg	0,003	3,430	0,010
Verrine Tiramisu poire-Nutella®	MAISON			Pce	1	0,330	0,330
Verrine panacotta croustillante	MAISON			Pce	1	0,470	0,470
Sauce chocolat	MAISON	Frais		kg	0,020	3,340	0,067
Feuilletée paille (1/3 pce)	CAVIAR 902276	Surgelé	carton	kg	0,025	7,600	0,190
C/G Vanille	Compagnie des desserts 74748	Surgelé	Bac	boule	1	0,168	0,158
Crumble sucré	CAVIAR 902303	Surgelé	Carton	Kg	0,005	10,040	0,050

POINTS DE VIGILANCE

Coût unitaire de fabrication

1,40

Cuisson du crumble sucré :

0% Assaisonnement

0,00

Départ surgelé.

0% Augm° tarifaire/perte

0,00

Cuire la quantité nécessaire et conservez le reste au congélateur.

Coût de revient total

1,40

Cuisson 8 min 180°C four sec (en diminuant la ventilation)

Prix de vente TTC

7,70 €

Prix de vente HT

7,00 €

Marge brut

5,60 €

Ratio Achat D/R

19,96

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place concevoir les verrines tiramisu. (se reporter à la Fiche technique).

A l'envoi, rajoutez le nutella sur le tiramisu, la chantilly et saupoudrez de chocolat en poudre dans l'assiette.

Concevoir les verrines panacotta vanille bourbon. (voir fiche technique)

A l'envoi, rajoutez le coulis de fruits.

Déposez la boule de glace vanille sur le crumble.

Déposez la paille feuilletée dans la verrine de chocolat chaud et saupoudrez de sucre glace.

VAISSELLE

Assiette carrée avec picots

DISTRIBOUCH

Réf :

MSAIVASE38

Tasse rouge

DISTRIBOUCH

Réf : TASSE

MSAIVASE20

Sous-tasse

MSAIVASE21

Verrine Eskale (boîte de 6)

DISTRIBOUCH

Réf. :

MSAIVERESKALE

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

*Nouveau !**Coupe pom'corn*

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Glace vanille 1 boule	COMPAGNIE DES DESSERTS 74748	Surgelé	Bac	boule	2	0,168	0,158
Pommes caramélisées	CAVIAR 902137	Surgelé	Ct	Kg	0,1	5,020	0,502
Crème chantilly	SYSCO 40052	Frais	Bidon	Kg	0,06	4,393	0,264
Sauce caramel Beurre salé	EPISAVEURS 99097	Epicerie	Kg	Kg	0,01	4,369	0,044
Sirop pop corn	DISTRIBOUC BAL39	Epicerie	Boîte	Kg	0,01	5,190	0,052
Pop corn sachet 25g	DISTRIBOUC NA19	Epicerie	Boîte	Kg	0,010	15,200	0,152
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication			1,17
Caramel pop corn : caramel beurre salé + sirop monin pop corn				0%	Assaisonnement		0,00
				0%	Augm° tarifaire/perte		0,00
				Cout de revient total			1,17
				Prix de vente TTC			6,90 €
				Prix de vente HT			6,27 €
				Marge brut			5,10 €
				Ratio Achat D/R			18,67
				Nombre de portions			1

MISE EN ŒUVRE

En fond de coupe, mettre la compotée en mise en place.

A la commande, ajouter la chantilly, puis les 2 boules de glace vanille

Terminez en parsemant la glace de sauce caramel et de pop corn.

VAISSELLE

Coupe dessert palmier

Réf. :

DISTRIBOUC

MSAVERPALMIER

Réf. :

VISUEL ASSIETTE



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

*Nouveau !**Coupe tutti frutti*

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Sorbet 1 plus cher	COMPAGNIE DES DESSERTS 92541	Surgelé	Bac	boule	1	0,355	0,355
Sorbet 2 plus cher	COMPAGNIE DES DESSERTS 93602	Surgelé	Bac	boule	1	0,355	0,355
FRUIT 1 (pomme, poire...)	PTA-VIVALYA	Frais	Kg	Kg	0,03	2,000	0,060
FRUIT 2 (orange, pomelos...)	PTA-VIVALYA	Frais	Kg	Kg	0,03	2,500	0,075
FRUIT 3 (kiwi, raisin...)	PTA-VIVALYA	Frais	Kg	Kg	0,02	2,500	0,050
FRUIT 4 (fruit rouge de saison)	PTA-VIVALYA	Frais	Kg	kg	0,03	5,000	0,150
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication			1,05
				0%	Assaisonnement		0,00
				0%	Augm° tarifaire/perte		0,00
				Cout de revient total			1,05
				Prix de vente TTC			6,50 €
				Prix de vente HT			5,91 €
				Marge brut			4,86 €
				Ratio Achat D/R			17,68
				Nombre de portions			1

MISE EN ŒUVRE

A la commande, disposer en fond de bol un assortiment de fruits frais (mep identique à la panacotta)
le client a le choix de 2 boules de sorbets

VAISSELLE**Assiette creuse logotée 17cm**

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE32

Réf :

VISUEL ASSIETTE



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Coupe liégeoise

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Glace vanille 1 boule	COMPAGNIE DES DESSERTS 74748	Surgelé	Bac	boule	4	0,168	0,158
Glace Café arabica 100 % Colombie 2 boules ou Glace Caramel beurre salé 2 boules ou Glace Chocolat 2 boules	COMPAGNIE DES DESSERTS 92031 92051 92041	Surgelé	Bac	boule	8	0,319	2,552
Gaufrette La Boucherie	DISTRIBOUCH N13	Epicerie	Boîte	Pce	4	0,026	0,104
Crème chantilly	SYSCO 40052	Frais	Bidon	Kg	0,16	4,383	0,701
Sauce caramel Beurre salé	EPI 99097	Epicerie	Kg	Kg	0,04	4,369	0,175
Nappage Café	EPISAVEURS 99099	Epicerie	Kg	Kg	0,04	4,378	0,175
Sauce chocolat	MAISON	Epicerie	Kg	Kg	0,08	3,340	0,267

POINTS DE VIGILANCE

Coût unitaire de fabrication

4,13

DAME BLANCHE : 3 vanilles + chocolat chaud

0% Assaisonnement 0,00

CAFE LIEGEOIS : 2 café + 1 vanille + sauce café

0% Augm° tarifaire/perte 0,00

CHOCOLAT LIEGEOIS : 2 chocolat + 1 vanille + sauce chocolat

Coût de revient total 1,50

CAMEL LIEGEOIS : 2 caramel + 1 vanille + sauce caramel bs

LIEGEOIS FRUITS ROUGES : 1 fraise + 1 framboise + 1 vanille + coulis fruits rouges

Prix de vente TTC 6,90 €

liègeois kermesse : 1 barba à papa + 1 vanille + 1 mascapone + crème anglaise

Prix de vente HT 6,27 €

liègeois des îles : 1 rhum raisin + 1 coco + 1 vanille + rhum arrangé

Marge brut 4,77 €

Ratio Achat D/R 23,91

Nombre de portions

4

MISE EN ŒUVRE

Versez dans le fond de la coupe le nappage correspondant à la coupe.

Mettre ensuite les boules de glace.

Nappez de crème fouettée et décorez avec la gaufrette La Boucherie et croustillant noisettes.

VAISSELLE

VISUEL ASSIETTE

Coupe dessert palmier

DISTRIBOUCH

Réf. :

MSAVERPALMIER

Réf :



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Coupe La Boucherie 1 boule

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Glace Vanille	COMPAGNIE DES DESSERTS 74748	Glace	Bac	boule	1	0,168	0,168
Glace Rhum raisins	COMPAGNIE DES DESSERTS 92101	Glace	Bac	boule	1	0,319	0,319
Glace chocolat	COMPAGNIE DES DESSERTS 92041	Glace	Bac	boule	1	0,293	0,293
Glace café des Indes	COMPAGNIE DES DESSERTS 92031	Glace	Bac	boule	1	0,319	0,319
Glace caramel salé	COMPAGNIE DES DESSERTS 92051	Glace	Bac	boule	1	0,319	0,319
Glace barbabapa	COMPAGNIE DES DESSERTS 92067	Glace	Bac	boule	1	0,344	0,344
Sorbet Framboise	COMPAGNIE DES DESSERTS 92621	Glace	Bac	boule	1	0,344	0,344
Glace fraise avec morceaux	COMPAGNIE DES DESSERTS 92091	Glace	Bac	boule	1	0,395	0,395
Glace yaourt	COMPAGNIE DES DESSERTS 92875	Glace	Bac	boule	1	0,444	0,444
Sorbet noix de coco	COMPAGNIE DES DESSERTS 92611	Glace	Bac	boule	1	0,319	0,319
Sorbet citron	COMPAGNIE DES DESSERTS 92501	Glace	Bac	boule	1	0,268	0,268
Sorbet mangue	COMPAGNIE DES DESSERTS 92781	Glace	Bac	boule	1	0,355	0,355
Gaufrette La Boucherie	DISTRIBOUCH N13	Épicerie	Boîte	Pce	12	0,026	0,312
Sauce chocolat	MAISON			Kg	0,080	3,340	0,267
Sauce caramel beurre salé	EPI 99097	Epicerie	Boîte	Kg	0,040	4,369	0,175
Crème chantilly	SYSCO 40052	Crèmerie	Bidon	Kg	0,200	4,383	0,877
Brisures de Crumble	CAVIAR 902129	Surgelé	Poche	Kg	0,020	10,040	0,201
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		5,72	
En fin de service, lissez les glaces pour éviter un apport de glaçon et de givre.				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		0,51	
				Prix de vente TTC		2,90 €	
				Prix de vente HT		2,64 €	
				Marge brut		2,13 €	
				Ratio Achat D/R		19,34	
				Nombre de portions		12	
MISE EN ŒUVRE							
A la commande, mettre en coupe 1 boule de glace. Mettre dans la coupe les garnitures mentionnées sur la commande.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Verre double paroi		DISTRIBOUCH					
Réf :		MSAVER1					



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Coupe La Boucherie 2 boules

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Glace Vanille	COMPAGNIE DES DESSERTS 74748	Glace	Bac	boule	1	0,168	0,168
Glace Rhum raisins	COMPAGNIE DES DESSERTS 92101	Glace	Bac	boule	1	0,319	0,319
Glace chocolat	COMPAGNIE DES DESSERTS 92041	Glace	Bac	boule	1	0,293	0,293
Glace café des Indes	COMPAGNIE DES DESSERTS 92031	Glace	Bac	boule	1	0,319	0,319
Glace caramel salé	COMPAGNIE DES DESSERTS 92051	Glace	Bac	boule	1	0,319	0,319
Glace barbabapa	COMPAGNIE DES DESSERTS 92067	Glace	Bac	boule	1	0,344	0,344
Sorbet Framboise	COMPAGNIE DES DESSERTS 92621	Glace	Bac	boule	1	0,344	0,344
Glace fraise avec morceaux	COMPAGNIE DES DESSERTS 92091	Glace	Bac	boule	1	0,395	0,395
Glace yaourt	COMPAGNIE DES DESSERTS 92680	Glace	Bac	boule	1	0,444	0,444
Sorbet noix de coco	COMPAGNIE DES DESSERTS 92611	Glace	Bac	boule	1	0,319	0,319
Sorbet citron	COMPAGNIE DES DESSERTS 92501	Glace	Bac	boule	1	0,268	0,268
Sorbet mangue	COMPAGNIE DES DESSERTS 92781	Glace	Bac	boule	1	0,355	0,355
Gaufrette La Boucherie	DISTRIBOUCH N13	Épicerie	Boîte	Pce	6	0,026	0,156
Sauce chocolat	MAISON			Kg	0,040	3,340	0,134
Sauce caramel beurre salé	EPI 99097	Epicerie	Boîte	Kg	0,040	4,369	0,175
Crème chantilly	SYSCO 40052	Crèmerie	Bidon	Kg	0,120	4,383	0,526
Brisures de Crumble	CAVIAR 902129	Surgelé	Poche	Kg	0,020	10,040	0,201
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		5,08	
En fin de service, lissez les glaces pour éviter un apport de glaçon et de givre.				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		0,85	
				Prix de vente TTC		4,90 €	
				Prix de vente HT		4,45 €	
				Marge brut		3,61 €	
				Ratio Achat D/R		19,00	
				Nombre de portions		6	
MISE EN ŒUVRE							
A la commande, mettre en coupe 1 boule de glace. Mettre dans la coupe les garnitures mentionnées sur la commande.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Verre double paroi		DISTRIBOUCH					
Réf :		MSAVER1					



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS - FORMULE DES HALLES - FORMULE COMPLETE

Millefeuille mascarpone Nutella

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Tiramisu base Debic ou Elle & Vire	SYSCO 82654 SYSCO 81708	Frais	Boîte	Lt	0,030	5,038	0,151
Feuilleté paille (1pce)	CAVIAR 902276	surgelé	carton	kg	0,075	7,600	0,570
Sucre glace	EPISAVEURS 220982	Epicerie	Boite	kg	0,002	1,497	0,003
Nutella pot de 3 kilos	EPISAVEURS 97319	Epicerie	Bocal	Bte	0,020	6,772	0,135

POINTS DE VIGILANCE	Cout unitaire de fabrication	0,86
L'appareil tiramisu est identique à celui employé dans le tiramisu La Boucherie	0% Assaisonnement	0,00
	0% Augm ^e tarifaire/perte	0,00
	Cout de revient total	0,86
	Prix de vente TTC	
	Prix de vente HT	0,00 €
	Marge brut	-0,86 €
	Ratio Achat D/R	#DIV/0!
	Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

Couper en 2 dans la longueur la paille feuilletée.
 Pocher la crème mascarpone et mettre le nutella entre la crème.
 Remettre la seconde plaque feuilletée
 Terminez en saupoudrant de sucre glace

VAISSELLE

Assiette à dessert 20 cm

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVALISE04

Réf. :

VISUEL ASSIETTE






LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE



LES DESSERTS - FORMULE DES HALLES - FORMULE COMPLETE

Panacotta vanille bourbon et coulis de fruits exotiques

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Appareil panna cotta vanille 1 L	SYSCO 82996	Frais	Brique	Kg	0,09	4,980	0,448
Crème 35% mg UHT 1L X6	SYSCO 81653	Frais			0,033	3,174	0,105
Coulis maison à base de mix fruit Monin	DISTRIBOUCH	Epicerie	Boîte	kg	0,02	4,550	0,091
Crumble sucré	CAVIAR 902303	Surgelé		kg	0,02	10,040	0,201
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		0,84	
Lors de la chauffe du produit, attention à l'accroche en fond de casserole !				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		0,84	
				Prix de vente TTC			
				Prix de vente HT		0,00 €	
				Marge brut		-0,84 €	
				Ratio Achat D/R		#DIV/0!	
MISE EN ŒUVRE				Nombre de portions		1	
Faire chauffer l'appareil à Panna Cotta et la crème liquide jusqu'à ébullition. Versez dans le verre double paroi. À la commande mettre le coulis de fruits sur la panna cotta, Terminer en parsemant le crumble.							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Verre double paroi		DISTRIBOUCH					
Réf. :		MSAVER1					
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Pêche Melba

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Oreillons de pêches rôtis au miel	MAISON	Epicerie		Kg	0,050	6,990	0,350
Glace vanille (2 boules)	COMPAGNIE DES DESSERTS 74748	Surgelé	Bac	boule	2,000	0,168	0,336
Crème chantilly	SYSCO 40052	Frais	Bidon	Kg	0,020	4,393	0,088
Coulis maison à base de fruit Monin	MAISON	Epicerie		Kg	0,02	4,550	0,091
Amandes	EPISAVEURS 16625	Epicerie	boite	kg	0,005	7,537	0,038
Sucre glace	EPISAVEURS 220982	Epicerie		kg	0,002	1,50	0,00

POINTS DE VIGILANCE

Mise en place :

Vérifier le stock de pêches rôties et en réaliser si besoin (CF : fiche technique)

Cout unitaire de fabrication	0,91
------------------------------	------

0% Assaisonnement	0,00
-------------------	------

0% Augm° tarifaire/perte	0,00
--------------------------	------

Cout de revient total	0,91
-----------------------	------

Prix de vente TTC	6,50 €
-------------------	--------

Prix de vente HT	5,91 €
------------------	--------

Marge brut	
------------	--

Ratio Achat D/R	15,32
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

A la commande, mettre le coulis de fruits rouges en fond d'assiette.

Déposer les pêches confites (peau en fond).

Déposer les 2 boules de glaces, la chantilly et les amandes grillées sucrées.

Pour les amandes grillées. En mise en place, faire revenir en poêle à sec les amandes grillées pendant 5mn et saupoudrez de sucre glace en fin de cuisson.

VAISSELLE

Assiette creuse logotée 17cm

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE32

Réf. :

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

L'INSTANT GOURMAND

Verrine panacotta et son coulis

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Appareil panna cotta vanille 1 L	SYSCO 82996	Frais	Brique	Kg	0,03	4,98	0,15
Crème 35%MG UHT 1L X6	SYSCO 81653	Frais	Brique	L	0,01	3,17	0,03
Coulis à base de mix fruit monin	MAISON	Epicerie	Bt	kg	0,02	4,55	0,09
Crumble sucré	CAVIAR 902303	Surgelé	Sachet	Kg	0,02	10,04	0,20

POINTS DE VIGILANCE

Lors de la chauffe du produit, attention à l'accroche en fond de casserole.

Cout unitaire de fabrication 0,47

0% **Assaisonnement** 0,00

0% **Augm° tarifaire/perte** 0,00

Cout de revient total 0,47

Prix de vente TTC

Prix de vente HT 0,00 €

Marge brut -0,47 €

Ratio Achat D/R #DIV/0!

Nombre de portions

1

MISE EN ŒUVRE

Faire chauffer l'appareil à Panna Cotta et la crème liquide jusqu'à ébullition.

verser dans le contenant.

À la commande mettre le coulis et le crumble.

VAISSELLE

Réf. :

Réf. :

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

L'INSTANT GOURMAND - FORMULE BONNE AFFAIRE - FORMULE ENFANT

Verrine Tiramisu façon La Boucherie

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Tiramisu base Debic ou Elle & Vire	SYSCO 82654	Frais	Boîte	Lt	0,03	5,038	0,151
Poire au sirop (1 bte PNE indiqué)	SYSCO 81708						
Spéculoos concassés	EPI 983	Epicerie	Boîte	Bte	0,01	4,237	0,042
Crème chantilly	EPI 12598	Epicerie	boite	Kg	0,003	4,479	0,013
Nutella®	SYSCO 40052	Frais	Bidon	Kg	0,01	4,393	0,044
Chocolat en poudre	EPI 97319	Epicerie	Boîte	Bte	0,01	6,772	0,068
	EPI 15382	Epicerie	Boîte	Kg	0,001	7,810	0,008

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	0,33
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
----	----------------	------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	-----------------------	------

Cout de revient total	0,33
-----------------------	------

Prix de vente TTC

Prix de vente HT	0,00 €
------------------	--------

Marge brut	-0,33 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	#DIV/0!
-----------------	---------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place montez l'appareil à tiramisu au batteur, l'appareil doit bien être pris. (monté en chantilly)

Dans la verrine nappez le fond d'appareil à tiramisu.

Mettre la quantité indiqué en poire et spéculoos.

Finissez avec l'appareil à tiramisu, refermez la verrine et stocker en froid positif.

Lors de l'envoi monter la verrine tiramisu avec du nutella, de la chantilly et du chocolat en poudre.

VAISSELLE

Verrine Eskale (carton de 6)

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERRESKALE

Assiette dessert 20cm

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVAISE04

Réf. :

VISUEL ASSIETTE



LES DESSERTS

[illegible]

MISE EN ŒUVRE	
Faire bouillir le lait et la crème	
Verser sur le chocolat, Mélanger puis mixer.	
La conservation se fait à une température de 40°C max.	



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

PECHE MELBA

Pêches rôties au miel

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Oreillons de pêches rotis au miel	CAVIAR 900104	Légumes	Filet	Kg	0,500	6,990	3,495
Miel	EPISAVEURS 100180	Epicerie	Pot	Kg	0,03	4,479	0,134



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

PECHE MELBA

Coulis de Fruits pêche melba

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Le fruit de Monin	DISTRIBOUCH BAL23	Epicerie	Boîte	kg	1	7,440	7,440
Eau				kg	0,600	0,000	0,000



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Profiteroles au chocolat

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Choux pâtissier	CAVIAR 902150	Surgelé	carton	pce	3	0,120	0,360
Glace vanille (3 boules)	COMPAGNIE DES DESSERTS 74748	Surgelé	Bac	boule	3	0,168	0,504
Crème chantilly	SYSCO 42052	Frais	Bidon	l	0,02	4,393	0,088
Sauce chocolat	MAISON	Frais		Kg	0,06	3,340	0,200

POINTS DE VIGILANCE	Cout unitaire de fabrication	1,15
Décongeler les choux sur 1 seul niveau.	0% Assaisonnement	0,00
	0% Augm° tarifaire/perte	0,00
	Cout de revient total	1,15
	Prix de vente TTC	7,90 €
	Prix de vente HT	7,18 €
	Marge brut	6,03 €
	Ratio Achat D/R	16,04
	Nombre de portions	1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place décongelez vos choux en froid positif.
 Au moment de l'envoi coupez vos choux en deux et garnissez les d'une boule vanille chacun, puis remettre le chapeau.
 Nappez les choux de sauce chocolat et de crème fouettée entre chaque choux.
 Servir avec un crémier de sauce chocolat.

VAISSELLE	VISUEL ASSIETTE
Planche noire apéritive avec logo Réf. : DISTRIBOUC MCUPLANAP2	
Crémier 7cl La Boucherie Réf. : DISTRIBOUC MSAVAISE12	
Réf. :	



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Tiramisu façon La Boucherie

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Tiramisu base Elle&Vire ou Debic	SYSCO 82654 SYSCO 81708	Frais	Boîte	Lt	0,080	5,038	0,403
Poire au sirop (1 bte PNE indiqué)	EPISAVEURS 983	Epicerie	Boîte	Bte	0,040	4,237	0,169
Spéculoos concassés	EPISAVEURS 12598	Epicerie	boite	Kg	0,010	4,479	0,045
Crème chantilly	SYSCO 40052	Frais	Bidon	Kg	0,020	4,393	0,088
Nutella pot de 3 kilos	EPISAVEURS 97319	Epicerie	Bocal	Bte	0,020	6,772	0,135
Chocolat en poudre	EPISAVEURS 15382	Épicerie	Boîte	Kg	0,001	7,810	0,008
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication			0,85
				0%	Assaisonnement		0,00
				0%	Augm° tarifaire/perte		0,00
				Cout de revient total			0,85
				Prix de vente TTC			6,80 €
				Prix de vente HT			6,18 €
				Marge brut			5,33 €
				Ratio Achat D/R			13,72
				Nombre de portions			1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place montez l'appareil à tiramisu au batteur, l'appareil doit bien être pris. (monté en chantilly)

Dans la verrine nappez le fond d'appareil à tiramisu.

Mettez la quantité indiquée en poire et spéculoos.

Finissez avec l'appareil à tiramisu, refermez la verrine et stockez en froid positif.

Lors de l'envoi montez la verrine tiramisu avec du nutella, de la chantilly et du chocolat en poudre.

VAISSELLE

Bocal le parfait 200 g

Réf. :

DISTRIBOUC

MCUBOCAL2

Planchette Apéritif

Réf. :

DISTRIBOUC

MCUPLANAP2

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Panna cotta aux fruits de saison



Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Appareil panna cotta vanille 1 L	SYSCO 82996	Frais	Brique	Kg	0,09	4,980	0,448
Crème liquide 35% Sysco	SYSCO 81653	Frais			0,03	3,174	0,095
Coulis Mangue à base de mix fruit monin	DISTRIBOUC	Epicerie	Boîte	kg	0,02	4,550	0,091
Fruits de saison :							0,000
FRUIT 1 (pomme, poire...)	PTA-VIVALYA	Frais	Kg	Kg	0,02	2,000	0,040
FRUIT 2 (orange, pomelos...)	PTA-VIVALYA	Frais	Kg	Kg	0,02	2,500	0,050
FRUIT 3 (kiwi, raisin...)	PTA-VIVALYA	Frais	Kg	Kg	0,02	2,500	0,050
FRUIT 4 (fraise, melon...)	PTA-VIVALYA	Frais	Kg	Kg	0,02	2,500	0,050
Drops de meringue Mona Lisa	EPISAVEURS 246713	Epicerie	Carton	Kg	0,0025	15,420	0,039

POINTS DE VIGILANCE

Lors de la chauffe du produit, attention à l'accroche en fond de casserole.
Réaliser le coulis à base de mix fruit Monin.

Quelques conversions :

0,5 kg de Monin + 0,3 kg d'eau

0,2 kg de Monin + 0,12 kg d'eau

1 kilo de Monin + 0,6 kg d'eau

Cout unitaire de fabrication	0,86
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
----	----------------	------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	-----------------------	------

Cout de revient total	0,86
-----------------------	------

Prix de vente TTC	5,60 €
-------------------	--------

Prix de vente HT	5,09 €
------------------	--------

Marge brut	4,23 €
------------	--------

Ratio Achat D/R	16,95
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Faire chauffer l'appareil à Panna Cotta et la crème jusqu'à ébullition,
Verser dans le contenant en mettant deux pots empilés au centre (cf : tuto vidéo)
À la commande mettre la prépa mangue dans le trou.
Disposez les fruit de saison sur le tour et parsemez de meringues à l'envoi.

VAISSELLE

Assiette creuse logotée 17cm

Réf :

DISTRIBOUC

MSAVALISE32

Réf :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Coulant Gourmand au chocolat 90g	CAVIAR 902305	Surgelé	Carton	Kg	0,18	8,990	1,618
Crème anglaise	SYSCO 81235	Frais	Bidon	L	0,05	1,078	0,054
Fruit frais segment	POMONA/VIVALYA	Frais	Kg	Kg	0,02	2,500	0,050
Crème chantilly	SYSCO 40052	Frais	Bidon	Kg	0,01	4,393	0,044
Maydie	DISTRIBOUCH BAL04	Epicerie		L	0,02	19,640	0,393

POINTS DE VIGILANCE	Cout unitaire de fabrication	2,16
La designation de ce dessert est CŒUR COULANT ATTENTION à la remise en œuvre : Max 45 sec au micro-ondes.	0%	Assaisonnement
	0%	Augm° tarifaire/perte
		Cout de revient total
		1,08
		Prix de vente TTC
		6,70 €
		Prix de vente HT
		6,09 €
		Marge brut
		5,01 €
		Ratio Achat D/R
		17,72
		Nombre de portions
		2

MISE EN ŒUVRE
En mise en place, mettre le coulant dans le congélateur à glaces. Lors de la vente, passez le coulant au micro-ondes. Mettre la crème fouettée sur le haut de l'assiette et nappez le fond de crème anglaise. Décorez avec la sauce chocolat et le décor de fruit. Mettre le moelleux chaud au milieu de l'assiette et accompagnez d'un shooter de 2 cl de Maydie.

VAISSELLE	VISUEL ASSIETTE
Assiette Carrée 24x24 cm Réf : DISTRIBOUCH MSVAISE07 Shooter Réf : DISTRIBOUCH MSAVERSHOOTER	



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Appareil à crème brûlée	SYSCO 82654	Frais	Boîte	L	0,16	5,038	0,806
Sucre cassonade	SYSCO 81348 EPISAVEURS	Epicerie	Boîte	Kg	0,025	1,769	0,044

POINTS DE VIGILANCE

1 litre de préparation = 6 crèmes brûlées

Nettoyez la brick de Crème avec un fond d'eau afin de récupérer l'appareil.

Cout unitaire de fabrication	0,85
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
----	----------------	------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	-----------------------	------

Cout de revient total	0,85
-----------------------	------

Prix de vente TTC	6,10 €
-------------------	--------

Prix de vente HT	5,55 €
------------------	--------

Marge brut	4,70 €
------------	--------

Ratio Achat D/R	15,33
-----------------	-------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, faire chauffer la crème jusqu'à ébullition en CASSEROLE.

Versez dans les ramequins 160 g et mettre en refroidissement en cellule selon le protocole La Boucherie.

À la commande, brûlez la crème préalablement saupoudrée de sucre cassonade.

VAISSELLE

Assiette Dessert 20 cm

Réf :

DISTRIBOUCH

MSAVAISE04

Assiette Catalane

Réf :

DISTRIBOUCH

MCURAMEQUIN2

Réf. :

VISUEL ASSIETTE






LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES DESSERTS

Gaufre de Bruxelles

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Gaufre de Bruxelles 80 g McCain	SYSKO 79614	Surgelé	Pièce	Kg	3	0,389	1,167
Sucre glace	EPISAVEURS 220982	Epicerie	Kg	Kg	0,015	1,497	0,022
Sauce chocolat	MAISON	Epicerie		Kg	0,06	3,490	0,209
Sauce caramel beurre salé	EPISAVEURS 99097	Epicerie	Boîte	Kg	0,04	4,369	0,175
Crème chantilly	SYSKO 40052	Frais	Bidon	Kg	0,06	4,393	0,264
Nutella	EPISAVEURS 97319	Epicerie	Bocal	kg	0,03	6,772	0,203
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		2,04	
SAUPOUDRER UNIQUEMENT DU SUCRE GLACE A L'ENVOI. PAS DE COULIS !				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		0,68	
				Prix de vente TTC		5,60 €	
				Prix de vente HT		5,09 €	
				Marge brut		4,41 €	
				Ratio Achat D/R		13,36	
				Nombre de portions		3	
MISE EN ŒUVRE							
<p>Au moment de l'envoi passez la gaufre au micro onde 10 sec puis sous la salamandre (départ surgelé).</p> <p>La gaufre est cuite quand elle est dorée !</p> <p>Mettre une pointe de chantilly en haut à gauche de votre assiette et la sauce demandée dans le récipient en bas à droite.</p> <p>Mettre la gaufre au milieu de l'assiette préalablement saupoudrée de sucre glace.</p> <p>NE PAS NAPPEZ LA GAUFRE A L'ENVOI.</p>							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Assiette carrée 24x24		DISTRIBOUCH					
Réf :		MSAVALISE07					
Coupelle Ovale 8x12 rouge "La Boucherie"							
Réf :		MSAVALISE10					
Réf. :							



Tartelette noisettes et nutella

Désignation	Fournisseur	Frais, surgelé ou épicerie	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Fond de tartelette	SYSO 4460	Surgelé	carton	pces	1,000	0,324	0,324
Crèmeux vanille	CAVIAR 902277	Surgelé	carton	kg	0,060	10,900	0,654
Noisettes torréfiées	EPISAVEURS 5062	Epicerie	sachet	kg	0,010	9,858	0,158
Nutella pot de 3 kilos	EPISAVEURS 97319	Epicerie	Bocal	Bte	0,020	6,772	0,135
Sucre glace	EPISAVEURS 220982	Epicerie	Bocal	Bte	0,001	1,497	0,001

POINTS DE VIGILANCE

Cuisson des fond de tartes à blanc :
Cuire à four chaud 180°C pendant 12 à 15 min selon le four
Laisser refroidir et conservez les dans les moules alu.

Noisette torréfiées sucrées :
Torréfiez les noisettes non émondées au four à 200° pendant 15 min.
Laissez les refroidir et enlevez les peaux en les frottant.
Repassez au four pour les chauffer légèrement et parsemez de sucre glace.

Cout unitaire de fabrication 1,273

0% Assaisonnement 0,000

0% Augm° tarifaire/perte 0,000

Cout de revient total 1,273

Prix de vente TTC 6,80 €

Prix de vente HT 6,182 €

Marge brut 4,909 €

Ratio Achat D/R 20,59

Nombre de portions 1

MISE EN ŒUVRE

En mise en place :
Cuire les fonds de tarte à blanc.
Torréfiez les noisettes.

A la commande, disposer à la poche, le crèmeux vanille dans la tarte et ajouter des pointes de nutella autour.
Déposer les noisettes concassées et saupoudrer l'ensemble d'un voile de sucre glace.

VAISSELLE

Assiette dessert 20cm

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE04

Réf. :

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FORMULES

Formule du Grilladin

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Cuvée Rouge DES DAMES ENGARRAN				Litre	0,125	3,306	0,413
1/2 Vittel				Pce	1,000	0,450	0,450



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FORMULES

Formule bonne affaire

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Le plat du jour du chef de cuisine	Compagnie des desserts 74748	Glace	Bac	Portion	1	2,300	2,300
Jambon grillé, sce poivre				Portion	1	1,890	1,890
Aiguillette de poulet corn flakes				Portion	1	2,190	2,190
Café la boucherie				Portion	3	0,180	0,540
C/G Vanille				boule	3	0,168	0,504
Verrine du jour					3	0,470	1,410
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		8,83	
				0%	Assaisonnement	0,00	
				0%	Augm° tarifaire/perte	0,00	
				Cout de revient total		2,94	
				Prix de vente TTC		13,20 €	
				Prix de vente HT		12,00 €	
				Marge brut		9,06 €	
				Ratio Achat D/R		24,54	
MISE EN ŒUVRE				Nombre de portions		3	
VAISSELLE			VISUEL ASSIETTE				
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FORMULES

la formule des halles (entrée+ plat)

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Avocado toast	3,5 euros			Portion	2	1,12	2,24
Terrine la boucherie				Portion	1	0,91	0,91
Salade de St Marcellin au miel				Portion	2	0,84	1,68
Supp. foie gras (avec verre Layon)							
Surprise de bœuf	5 euros			Portion	1	3,44	3,44
Maquignon				Portion	1	2,41	2,41
Tartare 110 préparé				Portion	1	2,24	2,24
Salade caesar				Portion	1	2,10	2,10
Plat du Jour				Portion	1	2,30	2,30
Supp. panaché du boucher ou araignée							
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		17,32	
				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		3,46	
				Prix de vente TTC		16,70 €	
				Prix de vente HT		15,18 €	
				Marge brut		11,72 €	
				Ratio Achat D/R		22,82	
				Nombre de portions		5	
MISE EN ŒUVRE							
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Réf. :							
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FORMULES

La formule des halles (plat + dessert)

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Surprise de bœuf				Portion	1	3,440	3,440
Maquignon				Portion	1	2,410	2,410
Tartare 110 prep				Portion	1	2,210	2,210
Salade Caesar				Portion	1	2,100	2,100
Plat du Jour				Portion	1	2,300	2,300
Supp. panaché du boucher ou araignée	5 euros						
Pana cotta, coulis exotique				Portion	1	0,860	0,860
Duo de verrines				Portion	1	0,780	0,780
Coupe 2 boules				Portion	1	0,846	0,846
Mille feuille mascarpone, nutella				Portion	2	0,820	1,640
Supp. Autres Desserts à la carte				2,90 euros			
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		16,59	
				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		3,32	
				Prix de vente TTC		16,70 €	
				Prix de vente HT		15,18 €	
				Marge brut		11,86 €	
				Ratio Achat D/R		21,85	
MISE EN ŒUVRE				Nombre de portions		5	
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Réf. :							
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FORMULES

La formule complète (entrée+ plat+ dessert)

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Avocado toast				Portion	2	1,120	2,240
Terrine la boucherie				Portion	1	0,910	0,910
Salade de st marcelin au miel				Portion	2	0,840	1,680
Supp. foie gras (avec verre Layon)	3,5 euros						0,000
Surprise de bœuf				Portion	1	3,440	3,440
Maquignon				Portion	1	2,410	2,410
Tartare 110 prep				Portion	1	2,240	2,240
Salade Caesar				Portion	1	2,100	2,100
Plat du Jour				Portion	1	2,300	2,300
Supp. panaché du boucher ou araignée	5 euros						
Panacotta, coulis exotique				Portion	1	0,860	0,860
Duo de verrines				Portion	1	0,810	0,810
Coupe 2 boules				Portion	1	0,846	0,846
Millefeuille mascarpone nutella				Portion	2	0,820	1,640
Supp. Autres Desserts à la carte	2,90 euros						

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

21,48

0% Assaisonnement 0,00

0% Augm° tarifaire/perte 0,00

Cout de revient total 4,30

Prix de vente TTC 20,95 €

Prix de vente HT 19,05 €

Marge brut 14,75 €

Ratio Achat D/R 22,55

Nombre de portions 5

MISE EN ŒUVRE

VAISSELLE

VISUEL ASSIETTE

Réf. :

Réf. :

Réf. :



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FORMULES

la formule Gourmande

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Bloc de foie gras de canard mi-cuit	170g	Entrée		Portion	6	2,360	14,160
Saumon mariné citron et poivre		Entrée		Portion	2	1,840	3,680
Carpaccio de bœuf au basilic		Entrée		Portion	2	1,090	2,180
Pavé de bœuf		Plat		Portion	5	4,160	20,800
Salade festival		Plat		Portion	1	3,140	3,140
Burger Estival		Plat		Portion	2	2,860	5,720
Tartare de bœuf 220g		Plat		Portion	2	3,590	7,180
Desserts à la carte (base dessert Liegeois)			Dessert		Portion	10	1,500
Base dessert le plus cher							
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication		71,86	
				0%	Assaisonnement	0,00	
				0%	Augm° tarifaire/perte	0,00	
				Cout de revient total		7,19	
				Prix de vente TTC		29,50 €	
				Prix de vente HT		26,82 €	
				Marge brut		19,63 €	
				Ratio Achat D/R		26,80	
				Nombre de portions		10	
MISE EN ŒUVRE							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FORMULES

La formule enfants

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Cœur d'entrecote					1	1,47	1,47
Le ptit burger					1	1,79	1,79
Croustillant de poulet Français					1	0,57	0,57
Dessert (coût moyen)					3	0,36	1,08
Divers assaisonnement + pain					3	0,20	0,60
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		5,51
					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		1,84
					Prix de vente TTC		6,20 €
					Prix de vente HT		5,64 €
					Marge brut		3,80 €
					Ratio Achat D/R		32,59
MISE EN ŒUVRE					Nombre de portions		3
VAISSELLE				VISUEL ASSIETTE			
Réf. :							
Réf. :							
Réf. :							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LA FORMULE ENFANTS

Croustillant de poulet Français

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Aiguillettes de poulet panée corn flakes	CAVIAR 902288	Viande	Colis	Kg	0,080	8,700	0,696
Frite HSF (Mc Cain- La Boucherie)	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,100	1,112	0,111
Duo de haricots verts et beurre (160g)	SYSCO 72632	Surgelé	Carton	Kg	0,080	2,620	0,210
Pique bambou sérigraphié	DISTRI MCUPQ1		Pièce		4	0,030	0,120
</							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LA FORMULE ENFANTS

P'tit Burger

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Bun Tran Sésame (55g)	SYSCO 72334	Surgelé	Carton	Pce	1,00	0,197	0,197
Morceaux de muscles à hacher	CAVIAR 121035	Viande	Poche	Kg	0,11	10,700	1,177
Frites HSF Mc CAIN	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,20	1,112	0,222
Sauce burger	DISTRIBOUCH NS17	Sauce	Sachet	Kg	0,030	5,500	0,165
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		1,00	0,030	0,030

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	1,79
-------------------------------------	-------------

0%	Assaisonnement	0,00
----	-----------------------	-------------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	------------------------------	-------------

Cout de revient total	1,79
------------------------------	-------------

Les hachés sont faits minute !

Prix de vente TTC

Prix de vente HT	0,00 €
------------------	--------

Marge brut	-1,79 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	#DIV/0!
------------------------	----------------

Nombre de portions	1
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

En mise en place, décongelez le bun's en froid positif.

Mettre à cuire le steak selon les appoints de cuisson.

Toastez au convoyeur le pain burger et le conserver dans la zone chaude.

Dressez le burger directement dans l'assiette :

La base du pain, la sauce burger

Mettre sur le montage le steak, la sauce de nouveau puis le chapeau du bun's

Mettre le pique de cuisson pour signaler la cuisson.

VAISSELLE

Plat ovale 33 "La Boucherie" Brochette

Réf. :

DISTRIBOUCH

MSAVERSE08

Panier à frites (par 24)

Réf. :

DISTRIBOUCH

MCUPANIER

Réf. :

VISUEL ASSIETTE





LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LA FORMULE ENFANTS

Entrecôte junior

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Cœur d'entrecôte	CAVIAR 132009	Viande	Poche	Kg	0,300	7,000	2,100
Frites Mc CAIN	SYSCO 76833	Surgelé	Sachet	Kg	0,100	1,112	0,111
Duo de haricots verts et beurre (160g)	SYSCO72632	Surgelé	Carton	Kg	0,100	2,620	0,262
Pique cuisson	DISTRIBOUCH		Pièce		2	0,030	0,060
Divers assaisonnement + pain	DIVERS	Boulangerie	Pièce	Kg	2,000	0,200	0,400

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication	2,93
------------------------------	------

0%	Assaisonnement	0,00
----	----------------	------

0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
----	-----------------------	------

Cout de revient total	1,47
-----------------------	------

Prix de vente TTC

Prix de vente HT	0,00 €
------------------	--------

Marge brut	-1,47 €
------------	---------

Ratio Achat D/R	#DIV/0!
-----------------	---------

Nombre de portions	2
--------------------	---

MISE EN ŒUVRE

Le cœur d'entrecôte pour le menu enfant est à vous procurer chez Caviar.

Snackez la viande selon les spécifications.

Mettre en œuvre la garniture frites ou haricots verts.

VAISSELLE	VISUEL ASSIETTE
Assiette à steak 29 Réf. : DISTRIBOUCH MSAVAISE01	
Panier à frites Réf. : DISTRIBOUCH MCUPANIER	
Réf. :	



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LA FORMULE ENFANTS

Les desserts de la formule enfant

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Verrine tiramisu	MAISON		carton	pce	1	0,330	0,330
Yaourt à boire	SYSCO 82572		carton	pce	1	0,252	0,252
Compote de fruits	CAVIAR 900116		carton	pce	1	0,477	0,477
Coupe glace 1 boule (avec toppinga au choix)	MAISON		Bac	pce	1	0,510	0,510
POINTS DE VIGILANCE				Cout unitaire de fabrication			1,57
				0% Assaisonnement		0,00	
				0% Augm° tarifaire/perte		0,00	
				Cout de revient total		0,39	
				Prix de vente TTC			
				Prix de vente HT		0,00 €	
				Marge brut		-0,39 €	
				Ratio Achat D/R		#DIV/0!	
				Nombre de portions			4
MISE EN ŒUVRE							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LA FORMULE ENFANTS

Forfait boisson enfant

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
Sirop à l'eau	MAISON				1	0,080	0,080
Pampryl orange	FB/DB				1	0,620	0,620
Pampryl pomme	FB/DB				1	0,592	0,592
Pepsi	MAISON				1	0,410	0,410
Pepsi max	MAISON				1	0,390	0,390
7up	MAISON				1	0,410	0,410
Lipton ice tea	MAISON				1	0,350	0,350
Orangina	MAISON				1	0,350	0,350
POINTS DE VIGILANCE					Cout unitaire de fabrication		3,20
					0%	Assaisonnement	0,00
					0%	Augm° tarifaire/perte	0,00
					Cout de revient total		0,40
					Prix de vente TTC		1,70 €
					Prix de vente HT		1,55 €
					Marge brut		1,15 €
					Ratio Achat D/R		25,90
					Nombre de portions		8
MISE EN ŒUVRE							



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

LES FORMULES

Forfait boisson

Désignation	Fournisseur	Famille	Cdt	Unit	Quantité	Prix Unit HT €	Total HT €
1/4 Vin Rouge IGP GARD				Litre	0,250	2,578	0,645
1/4 Vin Rosé IGP GARD				Litre	0,250	2,580	0,645
Bière 1664 25cl				Pce	1,000	0,760	0,760
1/2 Vittel				Pce	1,000	0,450	0,450
Pepsi 33 cl				Pce	1,000	0,540	0,540
Pepsi Max 33 cl				Pce	1,000	0,510	0,510
Orangina 33 cl (canette)				Pce	1,000	0,640	0,640
San Pélégrio 50 cl				Pce	1,000	0,590	0,590
Seven Up 33 cl				Pce	1,000	0,550	0,550
Lipton 33 cl				Pce	1,000	0,470	0,470
1/2 perrier fines bulles				Pce	1,000	0,630	0,630

POINTS DE VIGILANCE

Cout unitaire de fabrication

6,43

0%	Assaisonnement	0,00
0%	Augmentation tarifaire	0,00
Cout de revient total		0,58

Prix de vente TTC 2,10 €

Prix de vente HT 1,91 €

Marge brut 1,32 €

Ratio Achat D/R 30,62

Nombre de portions

11

MISE EN ŒUVRE

VAISSELLE

VISUEL ASSIETTE

Réf. :

Réf. :

Réf. :