



CONCOURS CULINAIRE de la 50^{ème} FOIRE INTERNATIONALE AUX FROMAGES

LISTE DES PRODUITS ET MATERIEL

APPELLATION DE LA PREPARATION (pour 4 personnes)

.....

DATE : / 04 / 2017 NOM : N°

LISTE DES PRODUITS DANS LE PANIER	Unité	Quantité	
Pain de Campagne (tranche)	Pce	4	<p>A partir des produits dans le panier vous devez réaliser :</p> <p>Une "Tartine" de pain de campagne garnie Une Tartine par personne</p> <p><i>sans oublier un produit frais, sélectionné sur la Foire.</i></p> <p><u>Temps accordé 1h00.</u></p> <p><i>Des produits de base seront à disposition des candidats.</i> Huile d'olive, Vinaigre de vin, Sel, poivre, Muscade, Piment en poudre, Curry, vin blanc, Calvados, Ail, Thym, Laurier, Moutarde,</p> <p>Persil, cerfeuil, ciboulette, estragon</p>
Blanc de dinde	Kg	0.150	
Jambon blanc	Trch	4	
Jambon de pays	Trch	4	
Saumon fumé	Kg	0,150	
Crevette rose décotiquée	kg	0,200	
Tomate moyenne	Pce	2	
Tomate cerise	Pce	12	
Champignons de Paris	Kg	0.150	
Epinards frais	Kg	0,200	
Bacon en tranche	Pces	4	
* Produits frais de la Foire	
Echalote	Kg	0.020	
Oignons	kg	0.020	
Citron jaune	Pce	1	
Salade Mesclun	Kg	0.100	
Crème fraîche épaisse	Kg	0.100	
Œufs frais	Pièces	6	
Fromage Coulommiers	Kg	0.150	
Beurre	Kg	0.150	
Mayonnaise	Kg	0.100	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	

LISTE DU MATERIEL A DISPOSITION	QUANTITE	LISTE DU MATERIEL A DISPOSITION	QUANTITE
Poêle ronde	1	Calotte inox	1
Sauteuse inox	1	Cul de poule	1
Planche	1	Plaque à débarrasser	1
Couteaux	Série	Plaque induction	1
Fourchette/Cuillère	Série	Four	1
Fouet	1		

LISTE DU MATERIEL POUR LE DRESSAGE	QUANTITE
Assiette blanche	4
Plat rond inox	1
Dentelles rondes	1

