

## Bon de commande

# N°1

# Corbeille de marchandises 2023

pour la procédure de qualification pratique

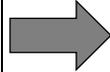
### Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

**La liste des indicateurs doit être prise en compte.**

**Denrées alimentaires/produits imposés : indiqués en jaune**

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



<b>1<sup>er</sup> plat</b>	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson <sup>1</sup> (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	<b>Truite</b> <sup>1</sup>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	<b>Filet de cabillaud royal</b>		<b>env. 200 g</b> Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille			
Viande de boucherie			
Produits carnés			
Lait / Produit laitier	Appenzeller		salé
	<b>Burrata</b>		<b>1 pièce, 100 à 150 g</b>
	Fromage frais		nature, Philadelphia
Champignons	Champignons de Paris		blancs, frais
	Morilles		séchées
	Shiitake		frais
Pommes de terre	Patates douces		
	Pommes de terre		violette
	Pommes de terre		Type A
	Pommes de terre		Type C
Céréales	Ebly		
	Flocons d'avoine		fins
	Riz		Basmati
	Riz		Carnaroli
	Semoule de blé dur		
Légumineuses et pousses	Flageolets		
	Haricots Kidney		rouges
	Lentilles		Beluga
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Poires		
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		congelés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	<b>Artichauts</b>		<b>grands, max. 4 pièces</b>
	Betteraves rouges		crues
	Carottes jaunes		
	<b>Choucroute</b>		<b>crue</b>
	Chou de Chine		
	Chou-fleur		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Haricots nains		
	mini Mais		cru
	Oignons		rouges
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis roses		en botte
	Tomates grappe Cherry		colorées
	Tomates grappe		Ramati
	Salades	Cresson de jardin*	
Feuilles de chêne*			rouges
Roquette*			max. 50 g
	* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		
Divers	Œufs de caille		max. 8 pièces
	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tofu soyeux		
	Tomates		séchées, à l'huile

Catégorie légumineuses (à l'exception des lentilles) les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles :

Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

**Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.**