

## Bon de commande

# N°2 Corbeille de marchandises 2025

pour la procédure de qualification pratique

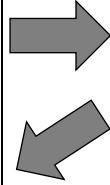
### Devoirs

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) <i>(combiné avec un ingrédient secondaire)</i>
<b>2<sup>e</sup> plat</b>	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement
<b>3<sup>e</sup> plat</b>	Poisson * (technique de chaleur sèche) 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>		<b>1 pièce d'env. 400 g</b> <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i>
	<b>Noix de coquille Saint-Jacques (sans corail)</b>		<b>4 pièces (en saumure)</b> <i>Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.</i>
Volaille	Blanc de poulet		sans peau, env. 200 g
Viande de boucherie	Veau, pièce ronde		max. 200 g
	Viande à clarification de bœuf		env. 200 g, 8 mm
Produits carnés	Lard à griller		fumé
	Jambon cru		
Lait / Produit laitier	<b>Fromage frais granulé (cottage cheese)</b>		<b>nature, max. 100 g</b>
	Ricotta		nature, max. 100 g
Champignons	Bolets		séchés
	Shiitake		frais
Pommes de terre	Patates douces		
	Pommes de terre		type A
	Pommes de terre		type C
Céréales	Couscous		
	Semoule de maïs		
	Riz complet		grain long
	Riz noir		riz venere
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		séchés
	<b>Lentilles Beluga</b>		<b>séchés</b>
	Pois jaunes		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		séchés
	Figues		séchées
	Poires		
	Pommes		acidulées

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Carottes		jaunes
	Céleri en branches		
	Céleri-rave		
	Chou-fleur		
	Chou chinois		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Fenouil		
	Grains de maïs		en boîte ou surgelés
	Oignons		rouges
	<b>Pois mange-tout</b>		<b>frais</b>
	Poivrons		rouges
	Radis		roses
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Divers	Câprons	
Olives			noires, dénoyautées
Tomates			séchées

Catégorie légumineuses 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.