

BON D'ECONOMAT

INTERNATIONAL CATERING CUP – SIRHA LYON 26 JANVIER 2019

RAPPEL :

Pour des raisons d'équité, la CNCT fournit l'intégralité du bon d'économat aux 12 équipes internationales inscrites à l'ICC 2019.

Partenaires fournisseurs du bon d'économat





BON D'ECONOMAT

| ÉPICERIE SÈCHE | quantité | LÉGUMES FRUITS | quantité | VIANDE | quantité |
|--|-----------|---------------------|---------------|--|--|
| Gros sel | 1 kg | Carotte | 1,5 kg | 1 canard gras avec cou | Env. 4 kg |
| Sel fin | 500 g | Champignon de Paris | 500 g | Foie gras entier frais non déveiné | 1 lobe de 400g/420 g |
| Poivre blanc entier | 50 g | Poireaux | 3 pièces | 2 carrés de cochon de 8 côtes avec couenne | Le poids d'un carré sera précisé ultérieurement |
| Poivre mignonette | 50 g | Oignons | 1,5 kg | Joue de cochon | 500 g |
| Huile d'olive | 1 litre | Pomme de terre | 1 kg | Pied de cochon | 6 pièces |
| Huile de tournesol | 2 litres | Tomate ronde (Ø57) | 1 kg | Filet de poulet jaune fermier | 300 g |
| Vinaigre blanc | 250 g | Épinard en branche | 300 g | Poitrine de cochon fumée naturellement, non séchée | 300 g |
| Vinaigre de Xérès | 250 g | Echalote | 500 g | Jambon 1 ^{er} cru | 1 kg |
| Cornichons | 200 g | Ail | 2 têtes | Gésier de canard confit sous vide | 500 g |
| Moutarde forte de Dijon | 200 g | Aneth | 1 botte | | |
| Piments d'Espelette | 20 g | Estragon | 1 botte | | |
| 4 épices | 10 g | Persil plat | 1 botte | | |
| Coriandre grains | 15 g | Thym | à disposition | POISSON | quantité |
| Fenouil graine | 40 g | Laurier | à disposition | Truite portion frais (Cal 160/220) | 16 Pièces |
| Câpres | 50 g | | | Merlan entier | 2 kg |
| Muscade | 10 g | Romarin | à disposition | Noix de St Jacques sans le corail | 500 g |
| Fond de veau premium en pâte CHEF® | QSP | Cerfeuil | à disposition | Gambas surgelé 10/20 | 32 pièces (± 2kg) |
| Jus de canard déshydraté CHEF® | QSP | Orange à jus | 2 pièces | Moules Nouvelle Zélande | 1 kg |
| Fumet de poisson premium en pâte CHEF® | QSP | Citron | 4 pièces | B.O.F et CREMERIE | quantité |
| Sucre semoule | 3 kg | Citron vert | 3 pièces | Crème fraîche épaisse 33% | 250 g |
| Sucre glace | 700 g | Mangue | 8 pièces | Crème liquide | 4 litres |
| Fécule | 150 g | Pomme Royal Gala | 2 pièces | Œufs frais | 60 pièces |
| Polenta | 400 g | | | Lait | 3 litres |
| Riz arborio | 600 g | | | Beurre de cuisine | 2 kg |
| Pectine NH neutre | 70 g | | | Farine T 45 | 1,5 kg |
| Gélatine feuille or 200 bloom | 250 g | | | Pâte à filo | 400 g |
| Gelée claire déshydratée CHEF® | 200 g | ALCOOL | quantité | Pain de mie nature (30 X 40) | 2 plaques |
| Cacao poudre | 300 g | Noilly prat | 200 g | Parmesan entier 22 mois | 300 g |
| Poudre d'amande | 400 g | Porto rouge | 500 g | | |
| Grué de cacao | 100 g | Vin rouge | 1 litre | | |
| Glucose | 500 g | Vin blanc | 2 litres | | |
| Chocolat blanc ivoire | 500 g | | | | |
| Chocolat Caraïbe | 800 g | | | | |
| Chocolat Guanaja 70% | 800 g | | | | |
| Beurre de cacao | 200 g | | | | |
| Pulpe de mangue | 1litre | | | | |
| Lait concentré sucré | 300 g | | | | |
| Vanille gousse | 2 gousses | | | | |
| Noisette blanchie | 150 g | | | | |
| Miel | 400 g | | | | |