

FICHES TECHNIQUES TECHNICAL SHEETS



confédération nationale
des charcutiers traiteurs

LYON

FRIDAY 20th AND SATURDAY 21st JANUARY 2017

www.cateringcup.com

ORGANISED BY:



IN PARTNERSHIP WITH:





ENTRÉE / STARTER



ROYALE DE FOIE GRAS ET DE CANARD / ROYALE OF FOIE GRAS AND DUCK

Ref.17816 <http://www.options.fr/assiette-creuse-hemisphere-28-cm.html>

Dimensions / Sizes : Ø 26 cm
Contenance / capacity : 20 cl



Dégustation : 8 assiettes fournies par l'organisateur.
Tasting: 8 plates supplied by the organisers

Présentation buffet : **ATTENTION CHANGEMENT** les 8 assiettes ou contenants pour les buffets sont au libre choix et donc **apportés pas les équipes**.
*Buffet presentation: **WARNING** The containers or soup plates will be supplied by the teams.*





POISSON FROID / COLD FISH



TRUITE ET CABILLAUD EN CROÛTE DE FEUILLETAGE
ET SA QUENELLE DE SAINT-JACQUES AVEC SAUCE AU VIN BLANC
/ TROUT AND CODIN PASTRY CROUTE & QUENELLE OF SCALLOPS
WHITE WINE SAUCE

Ref.16230 <http://www.options.fr/assiette-rectangulaire-karo-215-x-32-cm.html>

Dimensions / Sizes : 21,5 x 32 cm



Dégustation : 8 assiettes fournies par l'organisateur.

Tasting: 8 plates supplied by the organisers

Présentation buffet :

- Le reste sur le buffet, en tranches sur assiettes apportées par l'équipe
- Une pièce laissée entière sur le buffet dans un plat apporté par l'équipe

Buffet presentation:

- *The remainder will be presented on the buffet, in slices on plates supplied by the teams.*
- *One piece will be left whole, to be presented on the buffet on a dish supplied by the teams*

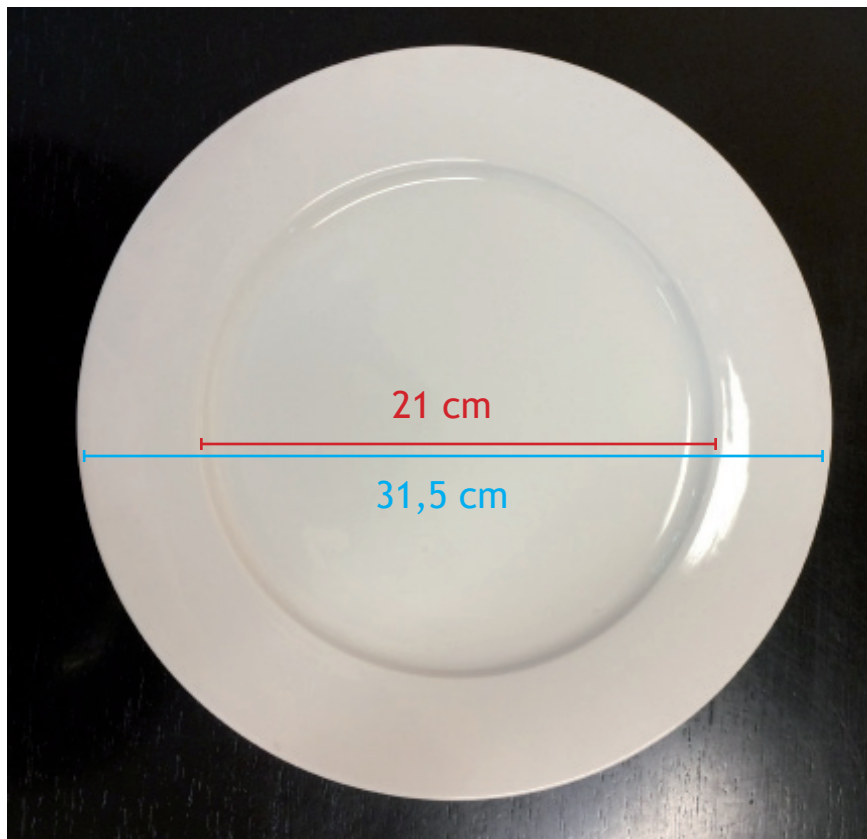




PLAT CHAUD / HOT DISH



TRILOGIE DE COCHON / TRILOGY OF PORK



Dégustation : 8 trilogies sur 8 assiettes fournies par les organisateurs.
Tasting: 8 trilogies presented on 8 plates supplied by the organisers.

Présentation buffet : 8 trilogies sur le buffet disposées sur assiettes et/ou autres supports fournis par l'équipe.
Buffet presentation: 8 trilogies for the buffet presented on plates and/or other dishes supplied by the teams.





DESSERT

POMME, POIRE ET CHOCOLAT / APPLE, PEAR & CHOCOLATE



Moule pour tartelettes :
Diamètre 7 cm - hauteur environ 1,7 cm
Tartlets baking pan:
Diameter 7 cm - height appx. 1,7 cm

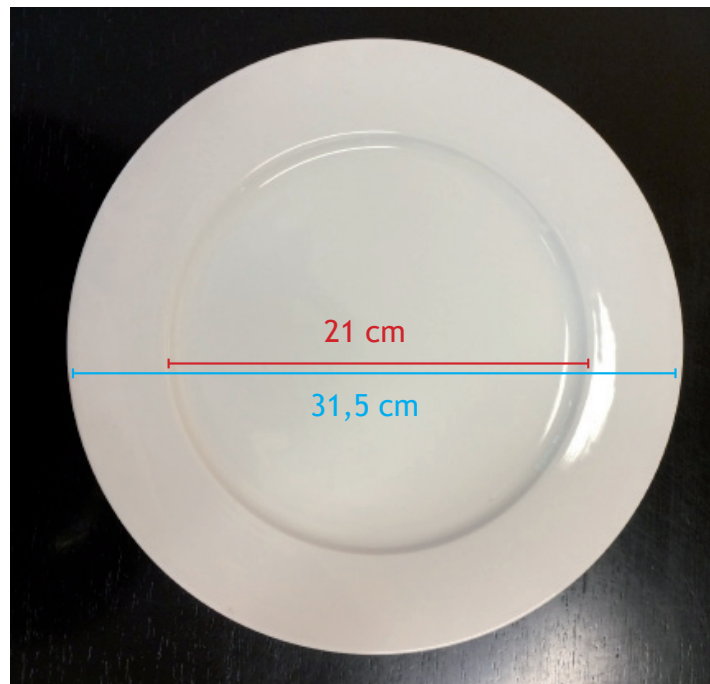


Moule pour entremets :
Diamètre 16 cm - hauteur 4,5 cm
Dessert baking pan:
Diameter 16 cm - height 4.5 cm



DESSERT

POMME, POIRE ET CHOCOLAT / APPLE, PEAR & CHOCOLATE



Dégustation :

- 8 tartelettes
- un demi-entremets coupé en 8 parts sur assiettes fournies par les organisateurs.

Tasting:

- 8 tartlets
- $\frac{1}{2}$ dessert as 8 portions on plates supplied by the organisers.

Présentation buffet :

- 8 tartelettes
- l'autre moitié du 1er entremets
- 1 entremets sur plats ou supports apportés par l'équipe.

Buffet presentation:

- 8 tartlets
- $\frac{1}{2}$ of 1st dessert
- 1 dessert on a dish or material brought by the team.

