

ANNEXE 2.1 - BON D'ECONOMAT FINAL ICC 2025 POUR UNE ÉQUIPE

ÉPICERIE SÈCHE	Quantité	LÉGUMES - FRUITS	Quantité	VIANDE	Quantité
Gros sel	2 kg	Carotte	2 kg	Poitrine de cochon parée	4 kg
Sel fin	2 kg	Tomate (57/67)	2 kg	Echine de cochon à 5 côtes	2 pièces
Poivre blanc moulu	300g	Courgette	4 pièces	Pieds de cochon avant	12 pièces
Poivre blanc grain	250g	Poivron rouge	3 pièces	Gorge de cochon découennée	2kg
Poivre mignonette	150g	Poivron vert	3 pièces	Crépine	2 kg
Poivre noir grain	50g	Epinard branche	1,5kg	Barde	1 kg
4 épices (Cf. fournisseur LA BOVIDA)	100g	Poireau	10 pièces	Lobes de Foie gras de canard env.350-400 g	Min.1kg
Piment d'Espelette	100g	Fenouil bulbe	3 pièces	Poulet fermier effilé de 2 à 2,2 kg	4 pièces
Anis étoilé	100g	Céleri rave	2 pièces	Poule	3 poules
Muscade	100g	Céleri branche	4 pièces	Blanc de poulet	1 kg
Coriandre grain	100g	Chou vert	2 pièces	Cœur de Ris de veau congelé SYSCO	3 kg
Fenouil grain	200g	Chou-fleur	1 pièce	Pied de veau	3 pièces
Graine de Moutarde	60g	Pomme de terre (type Charlotte)	4kg	Chorizo ibérique LOSTE TF Réf. 003050.001.	200g
Vinaigre vin rouge	1 litre	Panais	2kg	Os à moelle de boeuf	2 kg
Vinaigre blanc	2 litres	Champignon de Paris	3 kg	POISSON - CRUSTACE	Quantité
Vinaigre de xérès	1,5 litre	Morille déshydratée	500 g	Moule Bouchot	2 kg
Olive noire -qualité Kalamata	100g	Oignon	3 kg	Crevettes congelées UNIMA Label Rouge Réf. 30/40	4 kg
Tabasco (petite bouteille)	1	Oignon rouge	500g	B.O.F et CREMERIE	Quantité
Sauce soja	100g	Echalote	2kg	Crème liquide 35%	8 litres
Moutarde de Dijon	500g	Ail	5 têtes	Crème fraîche 40%	2 kg
Moutarde à l'ancienne	200g	Gingembre frais	100 g	Lait entier	6 litres
Huile d'olive	2 litres	Estragon	6 bottes	Œuf frais	120 pièces
Huile de tournesol	5 litres	Persil plat	6 bottes	Œuf extra frais calibre 53/63	24 pièces
Huile de sésame	200g	Coriandre	5 bottes	Beurre de tourage 82%	2 kg
Farine T 65	1 kg	Ciboulette	3 bottes	Beurre de cuisine	3 kg
Farine T 55	3 kg	Cerfeuil	7 bottes	Mascarpone	500 g
Farine T 45	3 kg	Basilic	3 bottes	Parmesan entier 18 mois	200 g
Farine de riz	1 kg	Aneth	5 bottes	Comté 18 mois	200 g
Fécule de pomme de terre	400g	Thym	A disposition	Levure de boulanger	150g
Fécule de Maïs	100g	Laurier	A disposition	Levure chimique (Baking powder)	100g
Chapelure	500g	Citron jaune	5 pièces	Pain de mie en plaque	4 plaques
Polenta	200g	Citron vert	5 pièces		
Gélatine (feuille OR 200 Bloom)	500g	Orange à jus	5 pièces		
Fumet de poisson	A disposition				
Fond de veau	A disposition	ÉPICERIE SÈCHE (Suite)	Quantité	ÉPICERIE SÈCHE (Suite)	Quantité
Fond de canard	A disposition	Noisette décortiquée/entière	300 g	Cacao amer (poudre)	300g
Feuille de brick	20 feuilles	Poudre de noisette	500 g	Grué de cacao	50g
Lentille verte	1kg	Poudre d'amande blanche	500 g	Chocolat ombré Hukambi 53% cacao	800g
Riz rond	500g	Poudre d'amande avec peau	500 g	Chocolat Komuntu 80%	800g
Pectine	100g	Amande entière blanchie	300 g	Chocolat Guanaja 70%	400g
Gelée claire	1,5 kg	Pistache	300 g	Chocolat Caraïbe 66%	400g
Agar agar poudre	200g	Noix décortiquée	300 g	ALCOOL	Quantité
Sucre semoule	3kg	Noix de pécan	300 g	Vin blanc	3 litres
Sucre glace	2kg	Pignon de pin	150 g	Vin rouge	4 litres
Glucose liquide	1kg	Abricot moelleux	50 g	Porto non dénaturé	1 litre
Vanille Madagascar	6 gousses	Figues sèches	50 g	Cognac non dénaturé	50cl
Miel	500g	Orange confite	50 g	Champagne	2 bouteilles
Beurre de cacao	200g	Cédrat confit	50 g		
Bombe à graisse	1				

Le présent règlement a été authentifié par Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement du vendredi 29 mars 2024. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.

