

ARTICLE	QUANTITÉ	kg ou pièce	PRIX par kg/pièce	TOTAL - pour 4 personnes
Entrée froide : sélection de tomates belges, basilic, fraises et mozzarella belge				
ARTICLE	QUANTITÉ	kg ou pièce	PRIX par kg/pièce	TOTAL - pour 4 personnes
Tomate Cœur de bœuf	2 pièces	0,360	3,81	1,37
Tomate cerise	8 pièces	0,080	8,48	0,68
Tomate charnue	1 pièce	0,150	4,99	0,75
Tomate-grappe	1 pièce	0,130	6,64	0,86
Mozzarella di bufala	1 boule	1,390	1,00	1,39
Fraises	4 pièces	0,040	36,64	1,47
Basilic	1 pot	1,000	1,65	1,65
Huile d'olive	3 cuillères à soupe	0,030	6,50	0,20
Sel de mer	1 cuillère à soupe	0,015	4,38	0,07
Ketchup	3 cuillères à soupe	0,051	5,58	0,28
Mayonnaise	2 cuillères à soupe	0,034	7,09	0,24
TOTAL				8,95

* Le calcul du prix de ces plats est basé sur le prix des ingrédients utilisés, relevé à un moment précis.

Entrée chaude : tarte tatin salée au fenouil, à la pomme et au fromage de chèvre				
ARTICLE	QUANTITÉ	kg ou pièce	PRIX par kg/pièce	TOTAL - pour 4 personnes
Fenouil	1 pièce	0,250	3,10	0,78
Pomme Jonagold	2 pièces	0,250	2,50	0,63
Sel de mer	3 cuillères à soupe	0,050	4,38	0,22
Huile d'olive	3 cuillères à soupe	0,030	6,50	0,20
Flocons de piment	½ cuillère à café	0,002	19,00	0,04
Flocons de sarrasin	4 cuillères à café	0,060	7,00	0,42
Graines de fenouil	½ cuillère à café	0,002	15,00	0,03
Citron biologique	1 pièce	1,000	0,45	0,45
Aneth	1 paquet	1,000	1,19	1,19
Fromage de chèvre	1 pot	1,000	2,29	2,29
Pâte feuilletée	1 rouleau	1,000	1,59	1,59
TOTAL				7,82

* Le calcul du prix de ces plats est basé sur le prix des ingrédients utilisés, relevé à un moment précis.

Plat principal : chicon braisé à la moutarde, gratin dauphinois de patates douces et de panais				
ARTICLE	QUANTITÉ	kg ou pièce	PRIX par kg/pièce	TOTAL - pour 4 personnes
Chicon	4 pièces	0,150	15,14	2,27
Origan	1 pot	1,000	1,65	1,65
Beurre	2 cuillères à soupe	0,050	11,56	0,58
Sel	1 cuillère à café	0,010	4,38	0,04
Ail	2 gousses	0,001	9,98	0,01
Moutarde à l'ancienne	2 cuillères à soupe	0,034	9,71	0,33
Patate douce	1 pièce	0,400	3,50	1,40
Panais	1 pièce	0,300	2,50	0,75
Lait d'amande	300 ml	0,300	2,39	0,72
Crème	300 ml	0,300	2,60	0,78
Noix de muscade	½ cuillère à café	0,002	36,59	0,07
Poivre blanc	¼ de cuillère à café	0,004	45,00	0,18
Fécule de pomme de terre	20 grammes	0,020	5,45	0,11
Noix de cajou	50 grammes	0,050	18,73	0,94
TOTAL				9,83

* Le calcul du prix de ces plats est basé sur le prix des ingrédients utilisés, relevé à un moment précis.

Dessert : crêpes avec poire pochée, mascarpone, crumble aux amandes et sirop au miel				
ARTICLE	QUANTITÉ	kg ou pièce	PRIX par kg/pièce	TOTAL - pour 4 personnes
Poire Conférence	4 pièces	0,600	2,65	1,59
Mascarpone	80 grammes	0,080	4,76	0,38
Sucre	75 grammes	0,075	1,19	0,09
Citron	1 pièce	1,000	0,45	0,45
Bâton de cannelle	1 pièce	1,000	0,49	0,49
Farine de blé	200 grammes	0,200	1,25	0,25
Sucre	40 grammes	0,040	1,19	0,05
Poudre à lever	12 grammes	0,012	19,90	0,24
Sel	3 grammes	0,003	4,38	0,01
Œuf	2 pièces	2,000	0,28	0,56
Lait	250 ml	0,250	0,92	0,23
Beurre	60 grammes	0,060	11,56	0,69
Biscuits sablés	80 grammes	0,080	12,23	0,98
Miel	50 grammes	0,050	12,54	0,63
TOTAL				6,64

* Le calcul du prix de ces plats est basé sur le prix des ingrédients utilisés, relevé à un moment précis.