

Solutions TP. 5

# PP1 – Magret de canard		
Magret.....	250 g	4,41 \$
Gratin dauphinois.....	150 g	0,81 \$
Coût des matières premières		5,22 \$
# PP2 – Escalope de veau		
Veau.....	220 g	4,15 \$
Crème.....	10 cl	0,48 \$
Champignon.....	60 g	0,24 \$
Haricot vert.....	120 g	0,30 \$
Coût des matières premières		5,17 \$
# PP3 – Darne de saumon		
Saumon.....	250 g	4,01 \$
Pomme de terre.....	3 p	0,81 \$
Coût des matières premières		4,82 \$
# PP4 – Escalope de cabillaud		
Cabillaud.....	250 g	1,86 \$
Pommes de terre.....	3 p	0,81 \$
Coût des matières premières		2,67 \$
# PP5 – Côtelettes d'agneau		
Agneau.....	220 g	3,06 \$
Coût des matières premières		3,06 \$
# PP6 – Contre-filet grillé		
Contre-filet grillé.....	220 g	3,85 \$
Frites.....	100 g	0,17 \$
Coût des matières premières		4,02 \$
# PP7 – Bavette à l'échalote		
Bavette.....	220 g	3,58 \$
Échalote.....	50 g	0,28 \$
Haricot vert.....	120 g	0,30 \$
Coût des matières premières		4,16 \$
# PP8 – Gigolette d'agneau		
Gigot d'agneau.....	250 g	4,45 \$
Frites.....	100 g	0,17 \$
Coût des matières premières		4,62 \$
# E9 – Rosace d'avocat		
Avocat.....	½ p	0,75 \$
Pamplemousse.....	300 g	0,60 \$
Vinaigrette.....	3 cl	0,05 \$
Coût des matières premières		1,40 \$
# E10 – Saumon mariné		
Saumon.....	120 g	1,93 \$
Citron.....	300 g	1,61 \$
Coût des matières premières		3,54 \$