

Bon de commande

N°3 Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

1^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2^e plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement
3^e plat	Poisson * (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Truite *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Cœur de filet de saumon sans peau		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Sous-produits de boucherie	Ris de veau		max. 200 g, trempés
Produits carnés	Chorizo		
	Chair à saucisse de veau		max. 200 g
	Lard à griller		fumé
	Viande séchée		bœuf
Lait / Produit laitier	Fromage bleu *		max. 50 g
	Fromage frais de chèvre *		nature, max. 100 g
	* selon l'offre		
Champignons	Pleurotes		fraîches
	Trompettes des morts		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		fermes / type A
	Pommes de terre		farineuses / type C
	Pommes de terre		violettes
Céréales	Épeautre		
	Fregola sarda		
	Riz rouge		camargue sauvage
	Semoule de maïs gros grains		bramata
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	Canneberges		séchées
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		séchés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations	
Légumes	Artichauts		grand, frais	
	Aubergines			
	Betteraves rouges		crues	
	Brocoli			
	Chou rouge			
	Concombre			
	Courgettes		vertes	
	Cresson de fontaine		max. 50 g	
	Fenouil			
	Carottes		jaunes	
	Carottes		oranges	
	Laitue romaine mini			
	Oignons de printemps			
	Poivrons		jaunes	
	Poivrons		rouges	
	Radis		blancs	
	Tomates		rouges, rondes	
	Tomates Cherry		rouges	
	Divers	Olives		noires, dénoyautées
		Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : **Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.**