

PANIER FOURNI POUR LES CANDIDATS

du Concours National Jeunes Talents - édition 2021

Thème du concours

**"La moule de bouchot
& volaille fermière,
chorizo, légumes du soleil"**



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



FRUITS ET LEGUMES	
Concombre	1 P
Tomates	4 P
Courgette	4 P
Citron vert	1 P
Citron jaune	1 P
Olive	0,250 kg
Carotte	4 P
Poivrons	2 P
Fenouil	2 P
Aubergine	2 P
Champignons de Paris	0,300 Kg
Oignons rouges	2 P
Bouquet garni	1 P
Ail, thym, laurier, origan	Pm
Echalote	2 P
Persil frisé	1 Botte
Basilic	1 Botte

MISE EN PLACE CENTRE	
Bouillon de volaille brun	
Bouillon de légumes	

VIANDE & POISSON	
Volaille fermière	1 P
Moules de bouchot	1 Kg
Chorizo artisanal à la brasa	1 P

EPICERIE	
Huile d'arachide	0.20 L
Huile d'olive	0.20 L
Vinaigre d'estragon	0.20 L
Farine de blé	0,200 Kg
Sel fin	Pm
Fleur de sel	Pm
Poivre du moulin	Pm
Piment d'espelette	Pm
Badiane	Pm
Chapelure	0.100 Kg
Noisettes	0.100 Kg
Flocons d'avoine	0.200 Kg
Tomates séchées	0.200 Kg
Amande en poudre	0.100 Kg

CREMERIE	
Beurre + Beurre 1/2 sel	0.300 Kg
Crème liquide 35%	0.50 L
Crème épaisse	0.50 L
Lait	0.50 L
Œufs frais	6 P

BOISSON	
Pastis 51	0.20 L
Vin blanc	0.30 L
Vin rouge	0.30 L

Retrouvez les modalités de participation et le règlement complet sur notre site :

www.concours-jeunes-talents.fr

Besoin de plus d'informations ? Contactez directement :

Peggy Perrey

peggy@agence-ah.fr - 03 80 58 44 11