

TEAM WESTSCHWEIZ BY ZFV



Table des matières

Introduction	3
1 Recettes	4
1.1 Entrée ; Le tour du monde dans notre île flottante	4
1.1.1 Velouté de pois chiche et racines de persil au lait de coco, curcuma et vanille	5
1.1.2 Île flottante et piment d'Espelette sur aubergine confite au thym	7
1.1.3 Melba de houmous à la betterave rouge, popcorn au wasabi et dés de gelée au soja sucré	9
1.2 Suite ; Le coquelet Genevois décliné à notre façon	11
1.2.1 Coquelet Genevois décliné	12
1.2.2 Garniture coquelet Genevois	14
1.3 Dessert ; Les délices d'Italie	16
1.3.1 Dôme crémeux aux pêches...	17
1.3.2 Blanc-manger aux amandes	19
1.3.3 Stracciatella aux olives	20
2 Calcul	22
2.1 Entrée ; Le tour du monde dans notre île flottante	22
2.1.1 Calcul Velouté pois chiche	22
2.1.2 Calcul ile flottante	22
2.1.3 Calcul Melba	23
2.2 Suite ; Le coquelet Genevois décliné à notre façon	23
2.2.1 Calcul coquelet	23
2.2.2 Calcul garniture coquelet	24
2.3 Dessert ; Les délices d'Italie	24
2.3.1 Calcul Dôme crémeux aux pêches	24
2.3.2 Calcul Blanc-manger aux amandes	24
2.3.3 Calcul Stracciatella aux olives	25
2.4 Calcul total menu	25

Introduction

Tout d'abord un grand merci de proposer ce concours qui nous permet de concocter des recettes qui sortent du quotidien et qui laissent libre court à notre créativité.

Les critères

Les critères pour la création du menu étaient les suivants :

- Entrée ; Potage chaud avec légumineuses et légumes
- Suite ; Volaille avec féculant et légumes de saison
- Dessert ; 2 composants principaux et fruits locaux
- Panier d'achat max. CHF 10.-
- Poids total pour les 3 plats 450-500g

Pour le choix du menu nous avons favorisé des produits régionaux avec appellation (GRPT) comme le coquelet ou régionaux comme le vin, le miel ainsi que les légumes et les fruits.

L'objectif

En utilisant des produits simples mais de qualité nous voulons vous faire découvrir une diversité culinaire avec une cuisine fraîche, préparée avec passion en y mélangeant harmonieusement le goût et les couleurs de nos créations.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà un bon appétit !

Le menu

Le tour du monde dans notre île flottante

Le coquelet Genevois décliné à notre façon

Les délices d'Italie

Le calcul des menus

Nous travaillons uniquement avec notre logiciel « Necta » qui nous permet de générer les recettes, les valeurs nutritionnelles, les allergènes et le calcul des recettes.

Afin d'obtenir ces informations, nos partenaires doivent être référencés et nous fournir les données de bases comme les allergènes, les prix, la composition des produits etc.

Le chef lui attribuera chaque produit qu'il utilise pour sa recette à un fournisseur ce qui va générer les recettes, les valeurs nutritionnelles, les allergènes et le calcul des recettes.

En voilà le résultat :

1 Recettes

1.1 Entrée ; Le tour du monde dans notre île flottante

Velouté de pois chiche et racines de persil au lait de coco, curcuma et vanille

Île flottante et piment d'Espelette sur aubergine confite au thym

Melba de houmous à la betterave rouge, popcorn au wasabi et dés de gelée au soja sucré



1.1.1 Velouté de pois chiche et racines de persil au lait de coco, curcuma et vanille

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 20 Portion

Brut	Unité	No. d	Net
1.000	Pièce	Bâton à la vanille	1
0.200	Litre	Crème entière, UHT	0,140
1.5	Litre	Eau / glace	0,300
0.005	Kilogramme	Poivre blanc, transformé	0,005
0.015	Kilogramme	Sel de cuisine / sel de table	0,015
0.400	Kilogramme	Lait de coco	0,280
1.000	Kilogramme	Pois chiches, conserves	0,900
0.800	Kilogramme	Panais (prêt à l'emploi)	0,720
0.050	Litre	Huile d'olive	0,050
0.2	Kilogramme	Échalotte, paré	0,180
0.040	Kilogramme	Curcuma	0,040

PRÉPARATION

- 1- Emincer les échalotes et les faire suer à l'huile d'olive.
- 2- Couper le panais en gros cube.
- 3- Egoutter les pois chiche.
- 4- Ajouter aux échalotes : Panais + pois chiche + curcuma + sel + poivre et laisser cuire quelques minutes jusqu'au début de compotage.
- 5- Mouiller à l'eau et ajouter la vanille, laisser cuire pendant environ 45 minutes jusqu'à cuisson complète du Panais.
- 6- Ajouter le lait de coco et faire monter 30 secondes à ébullitions, et réserver.
- 7- Retirer les gousses de vanille et dégarnir de ses grains.
- 8- Mixer pendant plusieurs minutes.
- 9- Passer au chinois.
- 10- Vérifier assaisonnement (SEL/POIVRE), couleur (CURCUMA), Texture (LIAISON ET CONSISTANCE)
- 11- Réserver et dresser (NE PAS REMONTER À ÉBULLITIONS AVANT DRESSAGE)

ALLERGÈNES :

allergènes

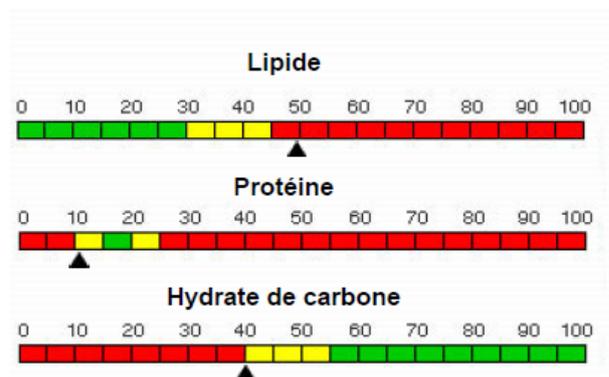
- sans allergènes à déclarer
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Céréales contenant du | <input type="checkbox"/> Soja |
| <input type="checkbox"/> Crabe | <input checked="" type="checkbox"/> Lait ou lactose |
| <input type="checkbox"/> Œf | <input type="checkbox"/> Fruits à coques |
| <input type="checkbox"/> Poisson | <input type="checkbox"/> Céleri |
| <input type="checkbox"/> Arachide | <input type="checkbox"/> Moutarde |
| <input type="checkbox"/> Sésame | <input type="checkbox"/> Lupines |
| <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Mollusques |
| <input type="checkbox"/> Histamine | |

Autres

- végétarien
 contient du porc
 contient du bœuf
 vegan
 biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles par	Portion	100g
Énergie (kilocalories)	134,83	62,57 kcal
Énergie (kilojoules)	564,13	261,78 kj
Lipide	7,13	3,31 g
Protéine	3,45	1,60 g
Hydrate de carbone	13,02	6,04 g
Chlorure de sodium (total)	1,05	0,49 g
Alcool (Éthanol)	0,00	0 g
Équivalent de pain	1,30	0,60 BE



1.1.2 Île flottante et piment d'Espelette sur aubergine confite au thym

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 15 Portion

Brut	Unité	No. d		Net
0.005	Kilogramme		Piment / Piment en flocons / Filaments de piment	0,005
0.05	Kilogramme		Sucre semoule	0,050
0.300	Litre		Blanc d'œuf liquide, pasteurisé	0,300
0.005	Kilogramme		Sel de cuisine / sel de table	0,005
0.050	Kilogramme		Parmesan	0,050
0.400	Kilogramme		Aubergines	0,320
0.150	Kilogramme		Oignon rouge, paré	0,135
0.025	Kilogramme		Thym frais	0,025

PRÉPARATION

- 1- Couper les aubergines en brunoise.
- 2- Ciseler les oignons rouge.
- 3- Equeuter le thym et émincer fin.
- 4- Faire suer les aubergines et les oignons + sel.
- 5- Laisser confire gentiment a feu très doux.
- 6- Retirer du chaud et ajouter la poudre de thym, débarrasser et réserver au froid.
- 7- Monter les blanc en neige + Pince de sel
- 8- Fin de montage ajouter le parmesan et retirer tout de suite.
9. Bomber les moules dôme et ajouter un pincé de piment d'Espelette dans chacun.
- 10- Remplir et lisser
- 11- Cuire : Vapeur 90°, 2 minutes.
- 12- Refroidir et démouler froid.

ALLERGÈNES

allergènes

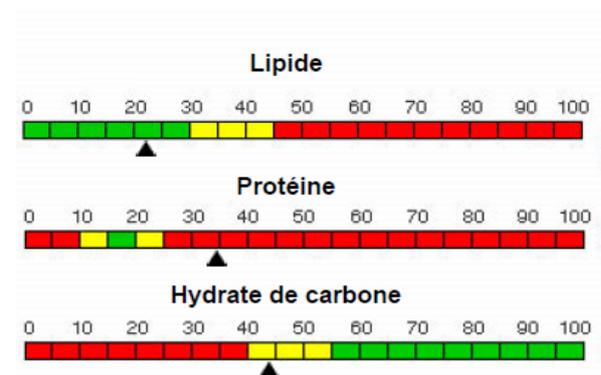
- sans allergènes à déclarer
- Céréales contenant du gluten
- Crabe
- Œuf
- Poisson
- Arachide
- Sésame
- Sulfite
- Histamine
- Soja
- Lait ou lactose
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Lupines
- Mollusques

Autres

- végétarien
- contient du porc
- contient du bœuf
- vegan
- biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles par	Portion	100g
Énergie (kilocalories)	45,55	69,37 kcal
Énergie (kilojoules)	190,57	290,21 kJ
Lipide	1,09	1,66 g
Protéine	3,85	5,86 g
Hydrate de carbone	4,89	7,45 g
Chlorure de sodium (total)	0,44	0,67 g
Alcool (Éthanol)	0,00	0 g
Équivalent de pain	0,49	0,75 BE



1.1.3 Melba de houmous à la betterave rouge, popcorn au wasabi et dés de gelée au soja sucré

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 15 Portion

Brut	Unité	No. d		Net
0.500	Kilogramme		Brioche / Toast brioche (grand pain)	0,250
0.250	Kilogramme		Pois chiches, conserves	0,250
0.05	Kilogramme		Pâte de sésame / Tahina / Tahin	0,050
0.075	Kilogramme		Betterave rouge (prêt à l'emploi)	0,056
0.025	Kilogramme		Pousses de pois chiches	0,025
0.125	Kilogramme		Sauce soja, sucrée, pour assaisonnement	0,125
0.060	Kilogramme		Grains de maïs (prêt à l'emploi)	0,060
0.005	Kilogramme		Wasabi en poudre	0,005
0.002	Kilogramme		Agar agar	0,002
0.100	Kilogramme		Beurre / Beurre de cuisine	0,100

PRÉPARATION

- 1- Faire bouillir la sauce soja et la collé avec l'agar agar, débarrasser dans une plaque pour une hauteur d'envions 1cm, refroidir immédiatement.
- 2- Mettre le beurre à clarifier.
- 3- Faire le éclater le maïs en popcorn avec une noisette de beurre dans une sauteuse a couvert, débarrasser et soupoudrer de sel fin et poudre de wasabi.
- 4- Plaque le pain sur plaque a pâtisserie plate, napper de beurre clarifier généreusement et cuire 140° / 20minutes recouverte du autre plaque plate.
- 5- Dans le Thermomix : mixer les poids chiche égoutter a 100%, ajouter la betterave cuite et la tahina. (sel / Poivre), réserver en poche a douille ronde.
- 6- Couper le pain de mie en tranche de 24cm de long sur 4cm de large et 3mm d'épaisseur.
- 7- Couper des petit cube de 1cm/1cm de la geler de soja.
- 8- Dresser les melba sur papier absorbant et réserver au froid (Sans oublier les pousse de pois chiche).

ALLERGÈNES

allergènes

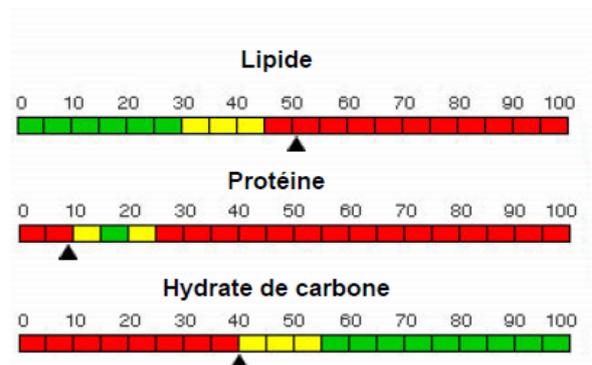
- sans allergènes à déclarer
- Céréales contenant du gluten Soja
- Crabe Lait ou lactose
- Œuf Fruits à coques
- Poisson Céleri
- Arachide Moutarde
- Sésame Lupines
- Sulfite Mollusques
- Histamine

Autres

- végétarien
- contient du porc
- contient du bœuf
- vegan
- biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles par Portion	100g	
Énergie (kilocalories)	229,84	289,23 kcal
Énergie (kilojoules)	961,67	1210,16 kJ
Lipide	12,58	15,83 g
Protéine	5,13	6,46 g
Hydrate de carbone	22,17	27,90 g
Chlorure de sodium (total)	0,91	1,15 g
Alcool (Éthanol)	0,00	0 g
Équivalent de pain	2,22	2,79 BE



1.2 Suite ; Le coquelet Genevois décliné à notre façon

Le pilon au Panko mariné au miel de notre région et au cumbawa
La sucette d'aïleron confite à la graisse de canard
Le filet cuit basse température farci à la duxelle de trompette des morts
La raviole de green-meat, tartare cuit au lard valaisan parfumé à la coriandre
Cubes de polenta rôtis au Gruyère
Billes de carottes jaune glacées et salsifis crévés
Aïoli d'ail noir et jus corsé
Transparence de pommes de terre



1.2.1 Coquelet Genevois décliné

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 15 Portion

Brut	Unité	No. d	Net
2.85	Kilogramme	Coquelet	2,138
0.1	Kilogramme	Miel / Nectar d'abeilles	0,100
0.05	Kilogramme	Sel de cuisine / sel de table	0,050
0.04	Kilogramme	Poivre blanc, transformé	0,040
0.005	Kilogramme	Feuille de combava	0,005
0.300	Kilogramme	Panure panko	0,240
0.25	Litre	Œuf liquide, pasteurisé	0,063
0.300	Kilogramme	Farine blanche / farine de blé	0,150
0.1	Kilogramme	Graisse de canard	0,005
0.05	Kilogramme	Trompette de la mort, séché	0,050
0.5	Kilogramme	Échalotte, paré	0,250
0.2	Kilogramme	Ail, pelé	0,200
0.05	Kilogramme	Persil plat	0,050
0.05	Kilogramme	Jus de citron / Jus de citron concentré	0,025
0.1	Kilogramme	Radis, bleu long	0,075
0.1	Kilogramme	Radis, vert long	0,075
0.1	Kilogramme	Radis rouge long	0,075
0.01	Kilogramme	Coriandre, frais	0,010
0.005	Kilogramme	Piment / Piment en flocons / Filaments de piment	0,005
0.05	Kilogramme	Lard fumé / Bacon / Lard à griller	0,050
0.025	Kilogramme	Thym frais	0,025
0.1	Kilogramme	Beurre / Beurre de cuisine	0,040
1	Litre	Vin de cuisine, rouge	0,200
0.025	Litre	Cognac / Eau-de-vie	0,000

PRÉPARATION

Préparer le coquelet :

- 1- Lever les filets et réserver, lever les cuisses en séparant les pillons des cuisses et réserver, couper les aileron et réserver, concasser le reste de la carcasse et réserver.
- 2- Désosser les pillons et réserver, nettoyer les ailerons en sucette et réserver, enlever la peau des filet et les couper en fine tranche dans la longueur et réserver.
- 3- Réaliser un jus corsé : Faire suer fortement les carcasses et la peau de coquelet dans une grande sauteuse, avec échalotes, ail, thym, sel, poivre, beurre. Flamber au cognac et mouiller au vin rouge à hauteur. laisser réduire doucement.
- 4- Rôtir les cuisses : Dans une plaque étaler les cuisses avec la peau en haut. sel, poivre, huile olives, thym, ail. Faire rôtir 30minutes à 190°, réserver à la sorti du four.
- 5- Réaliser la duxelles de trompette : Faire suer les échalotes ciselé avec les trompettes dans du beurre, jusqu'à évaporation complète de l'eau et de la vapeur. Ajouter en fin de cuisson et hors du feu, ail haché, persil ciselé. Bien mélanger, assaisonner et réserver.
- 6- Mariné les pillons désosser : Dans une plaque Mélanger : Pillons + Miel + huile olive + combawa zester + sel + piment Espelette, mettre sous vide a 100% et réserver.
- 7- Faire confire les sucette d'ailerons : Dans un bain marie, fondre graisse de canard avec Sel + piments Espelette + gousse d'ail et y plonger les sucette droite, laisser cuire jusqu'à total cuisson moelleuse.
- 8- Rouler les filets : Étaler sur un plan de travail le film alimentaire, et allonger les filet en quinconce, salé, poivré et ajouter la duxelles sur le milieu, rouler en tube bien serrer et hermétique. Cuire a 64° vapeur / 45 minutes.
- 9- Eplucher et couper les green meat en fine tranche et les laisser mariné : Huile olive, citron, sel, poivre.
- 10- Pané les Pillon : ouvrir et égoutter les pillons si besoin, pané a l'anglaise en remplaçant la chapelure par le panko : (Farine - œuf - panko - œuf - panko). frire à 150° pendant 8 minutes, réserver sur papier absorbant.
- 11- Portionner les filets : Ouvrir les tubes de filet et les laisser égoutter, couper de large médaillon et les glacé dans le jus réduits, réserver.
- 12- Désosser les cuisses cuites, couper en mirepoix, ajouter coriandre ciseler et lard en fine julienne, une cuillère de jus corsé et huile olives, sel, poivre. Mélanger et réserver.
- 13- Passer le jus corsé, réduire et Emulsionner légèrement au beurre, rectifier assaisonnement.

ALLERGÈNES

allergènes

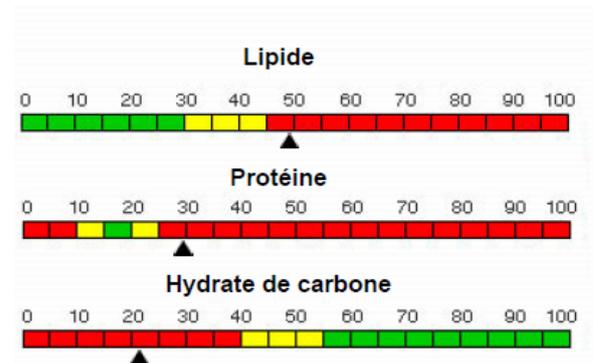
- sans allergènes à déclarer
- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Céréales contenant du | <input checked="" type="checkbox"/> Soja |
| <input type="checkbox"/> Crabe | <input checked="" type="checkbox"/> Lait ou lactose |
| <input checked="" type="checkbox"/> Œuf | <input type="checkbox"/> Fruits à coques |
| <input type="checkbox"/> Poisson | <input type="checkbox"/> Céleri |
| <input type="checkbox"/> Arachide | <input type="checkbox"/> Moutarde |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sésame | <input type="checkbox"/> Lupines |
| <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Mollusques |
| <input type="checkbox"/> Histamine | |

Autres

- végétarien
- contient du porc
- contient du bœuf
- vegan
- biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles par	Portion	100g
Énergie (kilocalories)	688,88	162,47 kcal
Énergie (kilojoules)	2882,29	679,79 kJ
Lipide	33,66	7,94 g
Protéine	45,16	10,65 g
Hydrate de carbone	32,70	7,71 g
Chlorure de sodium (total)	3,80	0,90 g
Alcool (Éthanol)	6,28	1,48 g
Équivalent de pain	3,27	0,77 BE



1.2.2 Garniture coquelet Genevois

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 15 Portion

Brut	Unité	No. d	Net
0.900	Kilogramme	Semoule de maïs / Polenta	0,810
0.2	Kilogramme	Gruyère, Fromage gras, râpé	0,160
0.250	Litre	Crème entière, UHT	0,125
0.5	Kilogramme	Carotte jaune	0,400
0.5	Kilogramme	Salsifis	0,400
0.060	Kilogramme	Ail noir fermentée	0,060
0.020	Litre	Jaune d'œuf liquide, pasteurisé	0,020
0.125	Litre	Huile d'olive	0,063
0.250	Kilogramme	Beurre / Beurre de cuisine	0,188
0.05	Kilogramme	Sucre blanc	0,050
0.250	Kilogramme	Pomme de terre, pelé	0,250
0.050	Kilogramme	Pousses Adzuki	0,050
0.150	Kilogramme	Citron / citron vert	0
0.1	Kilogramme	Farine blanche / farine de blé	0,100

PRÉPARATION

1- Réaliser la Polenta :

Dans une casserole, eau+lait+beurre a faire bouillir ajouter la polenta en pluie et cuire complètement.

en fin de cuisson et hors du feu ajouter le gruyères, sel, poivre et rectifier la consistance a l'huile d'olive.

Débarrasser immédiatement en plaque gastro bombé et chemiser d'une feuille, étaler sur environ 3cm de haut et refroidir immédiatement en cellule.

2- Réaliser les transparence de pomme de terre : Couper en très fine tranche les pomme de terre et les laisser dégorger sous un filet d'eau minimum 30minute. étaler sur feuille de pâtisserie huilé et salé cuire 1h a 120°.

3- Réaliser les billes de carottes jaune, A l'aide d'une cuillère a pomme parisienne, relever les bille ronde.

Glacé et cuire les carottes dans de l'eau, beurre, sucre, sel, jusqu'à consistance moelleuse, débarrasser.

4- Réaliser les baton de salsifis : Une fois éplucher, couper en petit bâton de environ 6cm de long et 1cm de large.

Les cuire dans un blanc (Eau,citron,sel, farine) jusqu'à croquant, débarrasser et refroidir, dans une sauteuse faire réduire la crème avec sel, poivre et enrober les bâtonné dedans, débarrasser et réserver.

5- Réaliser l'aioli : mixer les gousse d'ail noire avec huile olive, jaune œuf, sel, sucre. Jusqu'à texture onctueuse et légèrement amer, débarrasser en poche et réserver au froid,

ALLERGÈNES

allergènes

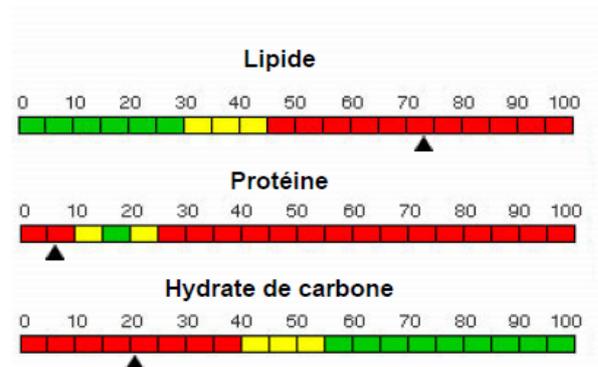
- sans allergènes à déclarer
- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Céréales contenant du | <input checked="" type="checkbox"/> Soja |
| <input type="checkbox"/> Crabe | <input checked="" type="checkbox"/> Lait ou lactose |
| <input checked="" type="checkbox"/> Œuf | <input type="checkbox"/> Fruits à coques |
| <input type="checkbox"/> Poisson | <input type="checkbox"/> Céleri |
| <input type="checkbox"/> Arachide | <input type="checkbox"/> Moutarde |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sésame | <input type="checkbox"/> Lupines |
| <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Mollusques |
| <input type="checkbox"/> Histamine | |

Autres

- végétarien
- contient du porc
- contient du bœuf
- vegan
- biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles parPortion		100g
Énergie (kilocalories)	495,10	218,11 kcal
Énergie (kilojoules)	2071,51	912,56 kj
Lipide	39,76	17,52 g
Protéine	7,77	3,42 g
Hydrate de carbone	25,03	11,03 g
Chlorure de sodium (total)	0,53	0,23 g
Alcool (Éthanol)	0,00	0 g
Équivalent de pain	2,50	1,10 BE



1.3 Dessert ; Les délices d'Italie

Dôme crémeux aux pêches, glacé au jus d'abricots

Insert de confit de fraises au Gamay Genevois

Sablé aux noisettes

Blanc-manger aux amandes

Sphérification de Stracciatella di burrata aux olives noires

Coulis de fraises



1.3.1 Dôme crémeux aux pêches...

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 30 Portion

Brut	Unité	No. d	Net
1	Kilogramme	Pulpe de pêche, nature	1
1	Litre	Crème entière, UHT	1
0.005	Kilogramme	Fleur de sel	0,005
0.40	Kilogramme	Sucre blanc	0,400
0.125	Kilogramme	Fraises	0,125
0.2	Litre	Vin de cuisine, rouge	0,200
0.050	Kilogramme	Feuille de gélatine / Gélatine en feuilles (contient porc et bœuf)	0,050
0.1	Kilogramme	Noisette transformée	0,100
0.150	Kilogramme	Beurre / Beurre de cuisine	0,150
0.250	Kilogramme	Farine blanche / farine de blé	0,250
0.002	Kilogramme	Agar agar	0,002
0.200	Kilogramme	Pulpe d'abricot, nature	0,200

PRÉPARATION

1- Préparation du Biscuit aux noisette :

Mélanger au batteur le beurre pommade et le sucre et laisser blanchir,

Ajouter la farine, sel et les noisette.

Étaler au rouleau et détailler à l'emporte pièce,

Cuire 20min à 170°, réserver.

2- Préparation du cœur de fraise :

Faire bouillir le vin rouge avec le sucre et incorporer la gélatine ramolli.

Hors du feu ajouter les fraises tailler en julienne

Débarrasser dans une plaque sur 1.5cm de hauteur

laisser prendre avant de détailler en médaillon.

3- Préparation du glaçage abricot :

Faire bouillir la purée d'abricot avec 100g eau et 50g de sucre

en fin de cuisson ajouter 2g d'agar agar et hors du feu les 6feuille de gélatine.

réserver à température ambiante.

4- Préparation de crémeux aux pêches .

La veille faire chauffer la purée de pêches avec 200g de sucre.

Le jour J:

Faire tremper la gélatine 12feuilles

faire chauffer 150g de coulis de pêches et y incorporer les feuilles ramollis

ajouter avec le reste de coulis froid

Monter la crème fouetter (Onctueuse mais pas ferme)

Mélanger délicatement les deux appareils

réserver

5- Montage des Dômes :

Dans des moules en silicone bien sec,

étaier une première couche de crémeux

incorporer le cœur de fraise au milieu

recouvrir de crémeux

déposer le biscuit au sommet

Faire prendre immédiatement en cellule congélation

30minutes après

Débarrasser les dômes sur grille

les nappé deux fois avec le glaçage abricot et réserver au froid.

ALLERGÈNES

allergènes

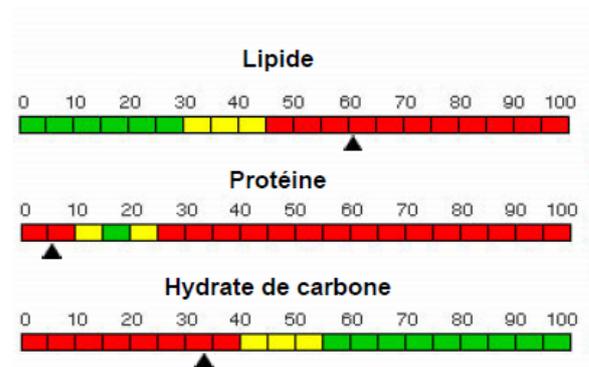
- sans allergènes à déclarer
- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Céréales contenant du | <input checked="" type="checkbox"/> Soja |
| <input type="checkbox"/> Crabe | <input checked="" type="checkbox"/> Lait ou lactose |
| <input type="checkbox"/> Œuf | <input checked="" type="checkbox"/> Fruits à coques |
| <input type="checkbox"/> Poisson | <input type="checkbox"/> Céleri |
| <input type="checkbox"/> Arachide | <input type="checkbox"/> Moutarde |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sésame | <input type="checkbox"/> Lupines |
| <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Mollusques |
| <input type="checkbox"/> Histamine | |

Autres

- végétarien
- contient du porc
- contient du bœuf
- vegan
- biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles parPortion	100g	
Énergie (kilocalories)	273,02	235,23 kcal
Énergie (kilojoules)	1142,32	984,19 kj
Lipide	18,05	15,55 g
Protéine	3,81	3,28 g
Hydrate de carbone	22,26	19,18 g
Chlorure de sodium (total)	0,20	0,17 g
Alcool (Éthanol)	0,57	0,49 g
Équivalent de pain	2,23	1,92 BE



1.3.2 Blanc-manger aux amandes

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 15 Portion

Brut	Unité	No. d	Net
0.750	Litre		0,750
0.180	Kilogramme		0,180
0.250	Litre		0,250
0.003	Kilogramme		0,003
0.040	Kilogramme		0
0.025	Kilogramme		0,025

Crème entière, UHT
Sucre blanc
Lait entier, UHT
Amandes amères
Amande
Feuille de gélatine /
Gélatine en feuilles
(contient porc et bœuf)

RECETTE

- 1- Faire bouillir le lait avec les amande et le sucre.
- 2- faire tremper la gélatine et l'incorporer dans le lait bouillant,
- 3- passer au chinois étamine et mélanger avec la crème
- 4- Mélanger et ajouter l'amande Amer.
- 5- Verser dans les moules et laisser prendre au froid 2h

ALLERGÈNES

allergènes

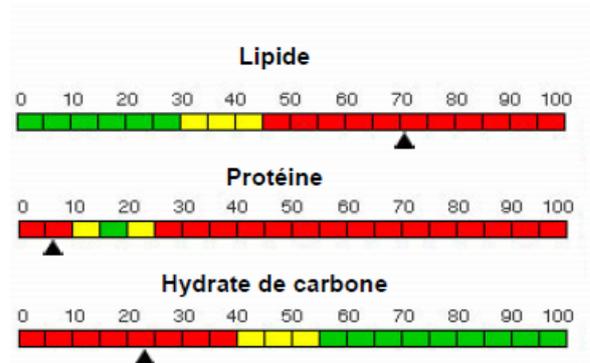
- sans allergènes à déclarer
- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Céréales contenant du | <input type="checkbox"/> Soja |
| <input type="checkbox"/> Crabe | <input checked="" type="checkbox"/> Lait ou lactose |
| <input type="checkbox"/> Œf | <input checked="" type="checkbox"/> Fruits à coques |
| <input type="checkbox"/> Poisson | <input type="checkbox"/> Céleri |
| <input type="checkbox"/> Arachide | <input type="checkbox"/> Moutarde |
| <input type="checkbox"/> Sésame | <input type="checkbox"/> Lupines |
| <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Mollusques |
| <input type="checkbox"/> Histamine | |

Autres

- végétarien
 contient du porc
 contient du bœuf
 vegan
 biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles par Portion		100g
Énergie (kilocalories)	253,23	304,36 kcal
Énergie (kilojoules)	1059,50	1273,44 kj
Lipide	19,66	23,63 g
Protéine	3,95	4,75 g
Hydrate de carbone	14,42	17,33 g
Chlorure de sodium (total)	0,06	0,07 g
Alcool (Éthanol)	0,00	0 g
Équivalent de pain	1,44	1,73 BE



1.3.3 Stracciatella aux olives

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 30 Portion

Brut	Unité	No. d		Net
0.1	Kilogramme		Olive noire, conserve au naturel	0,100
0.1	Kilogramme		Sucre blanc	0,100
0.150	Kilogramme		Burrata	0,150
0.150	Kilogramme		Pulpe de fraise, nature	0,150
0.020	Kilogramme		Citron / citron vert	0,020
0.100	Litre		Crème entière, UHT	0,100
0.02	Kilogramme		Feuille de gélatine / Gélatine en feuilles (contient porc et bœuf)	0,020

RECETTE

- 1- Préparation des olives la veille :
Enrober les olive noire de sucre et les déposer sur une plaque a déshydrater.
- 2- LE jour J :
Faire prendre la stracciatella en bille dans des moule au congélateur
- 3- Réaliser le coulis de fraise
faire chauffer avec le sucre et le jus de citron
reserver
- 4- Transformer les olives en poudre au Thermomix
faire bouillir la crème et y ajouter les feuille de gélatine ramolli
ajouter ensuite les olives noire en poudre et mélanger
- 5- Débarrasser les billes des moules et les glacé avec les olives crémeuse

ALLERGÈNES

allergènes

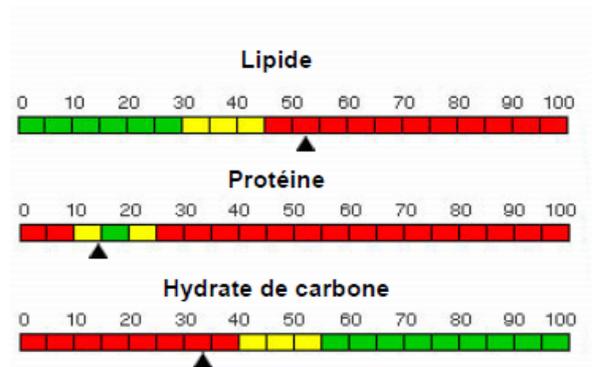
- sans allergènes à déclarer
- Céréales contenant du Soja
- Crabe Lait ou lactose
- Œuf Fruits à coques
- Poisson Céleri
- Arachide Moutarde
- Sésame Lupines
- Sulfite Mollusques
- Histamine

Autres

- végétarien
- contient du porc
- contient du bœuf
- vegan
- biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles parPortion	100g	
Énergie (kilocalories)	44,38	208,03 kcal
Énergie (kilojoules)	185,68	870,38 kj
Lipide	2,55	11,95 g
Protéine	1,56	7,31 g
Hydrate de carbone	3,64	17,06 g
Chlorure de sodium (total)	0,20	0,94 g
Alcool (Éthanol)	0,00	0 g
Équivalent de pain	0,36	1,69 BE



2 Calcul

2.1 Entrée ; Le tour du monde dans nôtre île flottante

2.1.1 Calcul Velouté pois chiche

No.	Numéro d'a...	Description	Qu...	Unité	% en...	% pe...	co...	Prix ...
1	A	Bâton à la vanille	1.000	Pièce	100,00			1,53
2	A	Crème entière, UHT	0.200	Litre	100,00	30,00		1,05
3		Eau / glace	1.5	Litre	100,00	80,00		
4	A	Poivre blanc, transformé	0.005	Kilogramme	100,00			0,09
5	A	Sel de cuisine / sel de table	0.015	Kilogramme	100,00			0,01
6	A	Lait de coco	0.400	Kilogramme	100,00	30,00		1,55
7	A	Pois chiches, conserves	1.000	Kilogramme	100,00	10,00		6,20
8	A	Panais (prêt à l'emploi)	0.800	Kilogramme	100,00	10,00		6,18
9	A	Huile d'olive	0.050	Litre	100,00			0,33
10	A	Échalotte, paré	0.2	Kilogramme	100,00	10,00		1,50
11	A	Curcuma	0.040	Kilogramme	100,00			0,76

	1 Portion	20 Portion
Prix d	0,96 CHF	19,21 CHF

2.1.2 Calcul ile flottante

No.	Numéro d'a...	Description	Qu...	Unité	% en...	% pe...	co...	Prix ...
1	A	Piment / Piment en flocons / Filame...	0.005	Kilogramme	100,00			0,23
2	A	Sucre semoule	0.05	Kilogramme	100,00			0,08
3	A	Blanc d'œuf liquide, pasteurisé	0.300	Litre	100,00			1,64
4	A	Sel de cuisine / sel de table	0.005	Kilogramme	100,00			0,00
5	A	Parmesan	0.050	Kilogramme	100,00			1,42
6	A	Aubergines	0.400	Kilogramme	100,00	20,00		1,50
7	A	Oignon rouge, paré	0.150	Kilogramme	100,00	10,00		0,60
8	A	Thym frais	0.025	Kilogramme	100,00			0,83

	1 Portion	15 Portion
Prix d	0,42 CHF	6,30 CHF

2.1.3 Calcul Melba

No.	Numéro d'a...	Description	Qu...	Unité	% en...	% pe...	co...	Prix ...
1	A	Brioche / Toast brioche (grand pain)	0.500	Kilogramme	100,00	50,00		5,96
2	A	Pois chiches, conserves	0.250	Kilogramme	100,00			1,55
3	A	Pâte de sésame / Tahina / Tahin	0.05	Kilogramme	100,00			0,68
4	A	Betterave rouge (prêt à l'emploi)	0.075	Kilogramme	100,00	25,00		0,42
5	A	Pousses de pois chiches	0.025	Kilogramme	100,00			0,63
6	A	Sauce soja, sucrée, pour assaisonn...	0.125	Kilogramme	100,00			0,36
7	A	Grains de maïs (prêt à l'emploi)	0.060	Kilogramme	100,00			0,36
8	A	Wasabi en poudre	0.005	Kilogramme	100,00			0,13
9	A	Agar agar	0.002	Kilogramme	100,00			0,14
10	A	Beurre / Beurre de cuisine	0.100	Kilogramme	100,00			1,16

	1 Portion	15 Portion
Prix d	0,76 CHF	11,39 CHF

2.2 Suite ; Le coquelet Genevois décliné à notre façon

2.2.1 Calcul coquelet

No.	Numéro d'a...	Description	Qu...	Unité	% en...	% pe...	co...	Prix ...
1	A	Coquelet	2.85	Kilogramme	100,00	25,00		43,32 4
2	A	Miel / Nectar d'abeilles	0.1	Kilogramme	100,00			0,91
3	A	Sel de cuisine / sel de table	0.05	Kilogramme	100,00			0,03
4	A	Poivre blanc, transformé	0.04	Kilogramme	100,00			0,74
5	A	Feuille de combava	0.005	Kilogramme	100,00			1,69
6	A	Panure panko	0.300	Kilogramme	100,00	20,00		2,11
7	A	Œuf liquide, pasteurisé	0.25	Litre	100,00	75,00		1,50
8	A	Farine blanche / farine de blé	0.300	Kilogramme	100,00	50,00		0,06 1
9		Graisse de canard	0.1	Kilogramme	100,00	95,00		1,88
10	A	Trompette de la mort, séché	0.05	Kilogramme	100,00			
11	A	Échalotte, paré	0.5	Kilogramme	100,00	50,00		3,75
12	A	Ail, pelé	0.2	Kilogramme	100,00			3,85
13	A	Persil plat	0.05	Kilogramme	100,00			0,29
14	A	Jus de citron / Jus de citron concentré	0.05	Kilogramme	100,00	50,00		0,18
15	A	Radis, bleu long	0.1	Kilogramme	100,00	25,00		
16	A	Radis, vert long	0.1	Kilogramme	100,00	25,00		
17	A	Radis rouge long	0.1	Kilogramme	100,00	25,00		1,43
18	A	Coriandre, frais	0.01	Kilogramme	100,00			0,49
19	A	Piment / Piment en flocons / Filaments de piment	0.005	Kilogramme	100,00			0,23
20	A	Lard fumé / Bacon / Lard à griller	0.05	Kilogramme	100,00			0,92
21	A	Thym frais	0.025	Kilogramme	100,00			0,83
22	A	Beurre / Beurre de cuisine	0.1	Kilogramme	100,00	60,00		1,16
23	A	Vin de cuisine, rouge	1	Litre	100,00	80,00		2,04
24	A	Cognac / Eau-de-vie	0.025	Litre	100,00	99,00		0,80

	1 Portion	15 Portion
Prix d	4,55 CHF	68,22 CHF

2.2.2 Calcul garniture coquelet

No.	Numéro d'a...	Description	Qu...	Unité	% en...	% pe...	co...	Prix ...
1	A	Semoule de maïs / Polenta	0.900	Kilogramme	100,00	10,00		1,94
2	A	Gruyère, Fromage gras, râpé	0.2	Kilogramme	100,00	20,00		2,87
3	A	Crème entière, UHT	0.250	Litre	100,00	50,00		1,31
4	A	Carotte jaune	0.5	Kilogramme	100,00	20,00		1,95
5	A	Salsifis	0.5	Kilogramme	100,00	20,00		3,24
6	A	Ail noir fermentée	0.060	Kilogramme	100,00			2,18
7	A	Jaune d'œuf liquide, pasteurisé	0.020	Litre	100,00			0,18
8	A	Huile d'olive	0.125	Litre	100,00	50,00		0,84
9	A	Beurre / Beurre de cuisine	0.250	Kilogramme	100,00	25,00		2,91
10	A	Sucre blanc	0.05	Kilogramme	100,00			0,05
11	A	Pomme de terre, pelé	0.250	Kilogramme	100,00			0,54
12	A	Pousses Adzuki	0.050	Kilogramme	100,00			0,80
13	A	Citron / citron vert	0.150	Kilogramme	100,00	100,00		0,37
14	A	Farine blanche / farine de blé	0.1	Kilogramme	100,00			0,02

	1 Portion	15 Portion
Prix d	1,28 CHF	19,16 CHF

2.3 Dessert ; Les délices d'Italie

2.3.1 Calcul Dôme crémeux aux pêches

No.	Numéro d'a...	Description	Qu...	Unité	% en...	% pe...	co...	Prix ...
1	A	Pulpe de pêche, nature	1	Kilogramme	100,00			12,82
2	A	Crème entière, UHT	1	Litre	100,00			5,23
3	A	Fleur de sel	0.005	Kilogramme	100,00			0,15
4	A	Sucre blanc	0.40	Kilogramme	100,00			0,39
5	A	Fraises	0.125	Kilogramme	100,00			1,74
6	A	Vin de cuisine, rouge	0.2	Litre	100,00			0,41
7	A	Feuille de gélatine / Gélatine en feuil...	0.050	Kilogramme	100,00			1,31
8	A	Noisette transformée	0.1	Kilogramme	100,00			1,64
9	A	Beurre / Beurre de cuisine	0.150	Kilogramme	100,00			1,74
10	A	Farine blanche / farine de blé	0.250	Kilogramme	100,00			0,05
11	A	Agar agar	0.002	Kilogramme	100,00			0,14
12	A	Pulpe d'abricot, nature	0.200	Kilogramme	100,00			2,12

	1 Portion	30 Portion
Prix d	0,92 CHF	27,74 CHF

2.3.2 Calcul Blanc-manger aux amandes

No.	Numéro d'a...	Description	Qu...	Unité	% en...	% pe...	co...	Prix ...
1	A	Crème entière, UHT	0.750	Litre	100,00			3,92
2	A	Sucre blanc	0.180	Kilogramme	100,00			0,18
3	A	Lait entier, UHT	0.250	Litre	100,00			0,29
4	A	Amandes amères	0.003	Kilogramme	100,00			0,05
5	A	Amande	0.040	Kilogramme	100,00	100,00		0,53
6	A	Feuille de gélatine / Gélatine en feuil...	0.025	Kilogramme	100,00			0,65

	1 Portion	15 Portion
Prix d	0,37 CHF	5,61 CHF

2.3.3 Calcul Stracciatella aux olives

No.	Numéro d'a...	Description	Qu...	Unité	% en...	% pe...	co...	Prix ...
1	A	Olive noire, conserve au naturel	0.1	Kilogramme	100,00			0,69
2	A	Sucre blanc	0.1	Kilogramme	100,00			0,10
3	A	Burrata	0.150	Kilogramme	100,00			4,38
4	A	Pulpe de fraise, nature	0.150	Kilogramme	100,00			2,35
5	A	Citron / citron vert	0.020	Kilogramme	100,00			0,05
6	A	Crème entière, UHT	0.100	Litre	100,00			0,52
7	A	Feuille de gélatine / Gélatine en feuil...	0.02	Kilogramme	100,00			0,52

	1 Portion	30 Portion
Prix d	0,29 CHF	8,61 CHF

2.4 Calcul total menu

Entrée	1 portion CHF	60 portions CHF
Velouté de pois chiche	0.96	57.6
Île flottante	0.42	25.2
Melba de houmous	0.76	45.6
Suite	1 portion CHF	60 portions CHF
Coquelet décliné	4.55	273
Garniture coquelet	1.28	76.8
Dessert	1 portion CHF	60 portions CHF
Dôme crémeux aux pêches	0.92	55.2
Blanc-manger aux amande	0.37	22.2
Stracciatella aux olives	0.29	17.4
Total	9.55	573