

LE JAMBON CRU/ PARMESAN

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INGREDIENTS | QUANTITE\* | UNITES |
| Pain aux olives | 1 | Déjeunette |
| Phildelphia | 40 | Grammes |
| Salade (Iceberg) | 25 | Grammes |
| Jambon cru | 3/2 | Tranches |
| Copeaux de Parmesan | 15 | Grammes |
| Poids total |  |  |

*Alternative au philadelphia : Beurre Pesto : 1 kilogramme de Beurre et 500 grammes de Pesto*

Cout de revient\* :1.14€

Prix de vente suggéré\* : 4,50 €

|  |
| --- |
| PREPARATION |
| Couper la déjeunette en 2  Etaler le beurre au pesto sur les deux faces de la déjeunette  Déposer la feuille de batavia  Disposer les tranches de jambon cru sur la salade  Rajouter les copeaux de parmesan sur le jambon cru. |

\*Les quantités, le cout de revient et le prix de vente sont établis avec les produits de nos fournisseurs.