

L’AUVERGNAT



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INGREDIENTS | QUANTITE\* | UNITES |
| Pain aux noix\*\* | 1 | Déjeunette |
| Beurre | 40 | Grammes |
| Salade (Iceberg) | 25 | Grammes |
| Jambon cru | 3/2 | Tranches |
| Fourme | 30 | Grammes |
| Noix | 10 | Grammes |

\*\* Alternative : pain nature pour diminuer le coût de revient

Cout de revient\* : 1,23 € HT

Prix de vente suggéré\* : 4,50 €

|  |
| --- |
| PREPARATION |
| Couper la déjeunette en 2  Etaler le beurre sur les deux faces de la déjeunette  Déposer la salade  Disposer les tranches de jambon cru sur la salade  Rajouter les tranches recoupées de fourme sur le jambon cru  Poser les cerneaux de noix |

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