

DOSSIER TECHNIQUE ARDOISE FLEXITARIENNE

Nous remercions les équipes candidates de remplir le dossier technique.
Les recettes des ardoises lauréates seront regroupées dans un book qui sera diffusé auprès des professionnels de la filière.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'ÉQUIPE :

Région et département :

Nom de l'établissement :

Noms des candidats :

INFORMATION SUR L'ARDOISE :

Nom de l'ardoise :

Positionnement marché :

- Vente en boucherie
- Bistro

Prix de vente conseillé pour l'ardoise totale :

Suggestion d'accompagnement (boisson et/ou accompagnements) :

Mot de l'équipe pour décrire l'ardoise :

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Flexitarienne Bouchée n°1 – Viande Bovine
Nom de la recette	
Temps de préparation*	
Temps de cuisson* (si besoin)	
Coût des matières premières*	
Pourcentage de marge brute	
Nombre de personnes	
Ingrédients (préciser le poids de chaque ingrédient, préciser les produits allergènes*)	
Réalisation (préciser les outils spécifiques si nécessaires)	
Suggestion d'accompagnement	

* Ces éléments seront mis sous forme de picto lors de l'édition du livre de recettes

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Flexitarienne Bouchée n°2 – Viande de Veau
Nom de la recette	
Temps de préparation*	
Temps de cuisson* (si besoin)	
Coût des matières premières*	
Pourcentage de marge brute	
Nombre de personnes	
Ingrédients (préciser le poids de chaque ingrédient, préciser les produits allergènes*)	
Réalisation (préciser les outils spécifiques si nécessaires)	
Suggestion d'accompagnement	

* Ces éléments seront mis sous forme de picto lors de l'édition du livre de recettes

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Flexitarienne Bouchée n°3 – Viande Ovine
Nom de la recette	
Temps de préparation*	
Temps de cuisson* (si besoin)	
Coût des matières premières*	
Pourcentage de marge brute	
Nombre de personnes	
Ingrédients (préciser le poids de chaque ingrédient, préciser les produits allergènes*)	
Réalisation (préciser les outils spécifiques si nécessaires)	
Suggestion d'accompagnement	

* Ces éléments seront mis sous forme de picto lors de l'édition du livre de recettes

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Flexitarienne Bouchée n°4 – Viande au choix :
Nom de la recette	
Temps de préparation*	
Temps de cuisson* (si besoin)	
Coût des matières premières*	
Pourcentage de marge brute	
Nombre de personnes	
Ingrédients (préciser le poids de chaque ingrédient, préciser les produits allergènes*)	
Réalisation (préciser les outils spécifiques si nécessaires)	
Suggestion d'accompagnement	

* Ces éléments seront mis sous forme de picto lors de l'édition du livre de recettes