



Concours Ardoises de Nouvelle-Aquitaine

4ème édition

FICHE TECHNIQUE

ARDOISE FLEXITARIENNE

Nous remercions les équipes candidates de remplir ce dossier technique sur vos 4 recettes.

Les recettes des ardoises lauréates seront regroupées dans un book qui sera diffusé auprès des professionnels de la filière.

Région :

Nom du CFA :

Noms des participants :

Phrase et/ou mots clés pour décrire votre ardoise :

Proposer une boisson et/ou un accompagnement pour l'ardoise :

Prix de revient de la marchandise pour l'ensemble l'ardoise :

(Ne doit pas excéder 7€50 par personne soit 30€ pour 4 personnes)

Catégorie	<input type="checkbox"/> Ardoise Flexitarienne Bouchée n°1 – Viande Bovine
Nom de la recette	
Temps de préparation*	
Temps de cuisson* si besoin	
Prix de revient*	
Nombre de portion pour une personne	
Ingrédients (Péciser le poids de chaque ingrédient, préciser les produits allergènes)*	
Réalisation (Péciser si outils spécifiques nécessaires)*	

* 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	
Prix de revient*	
Nombre de portion pour une personne	
Ingrédients (Péciser le poids de chaque ingrédient, préciser les produits allergènes)*	
Réalisation (Péciser si outils spécifiques nécessaires)*	

* 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	
Prix de revient*	
Nombre de portion pour une personne	
Ingrédients (Péciser le poids de chaque ingrédient, préciser les produits allergènes)*	
Réalisation (Péciser si outils spécifiques nécessaires)*	

* 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	
Prix de revient*	
Nombre de portion pour une personne	
Ingrédients (Péciser le poids de chaque ingrédient, préciser les produits allergènes)*	
Réalisation (Péciser si outils spécifiques nécessaires)*	

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