

PLAT : Saumon à l'aneth					PLAT : Rouget à la provençale				
CATÉGORIE : plat principal					CATÉGORIE : plat principal				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unité	Coût total	Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unité	Coût total
Aneth	BQ	1,000	0,61	0,61	Ail	kg	0,020	2,72	0,05
Beurre doux	kg	0,100	4,80	0,48	Anis vert	BQ	0,250	4,50	1,13
Brocolis	kg	1,000	1,15	1,15	Rouget	kg	2,000	17,30	34,60
Carottes	kg	0,500	0,62	0,31	Carottes	kg	0,200	0,62	0,12
Céleri	kg	0,530	1,22	0,65	Céleri	kg	0,100	1,22	0,12
Citron	kg	0,100	1,16	0,12	Safran	g	1,000	1,75	1,75
Courgettes	kg	1,680	1,26	2,12	Courgettes	kg	2,000	1,26	2,52
Crème UHT	l	0,100	3,12	0,31	Curry	BT	0,005	4,40	0,02
Cresson	BQ	1,000	0,92	0,92	Huile d'olive	l	0,020	7,08	0,14
Œuf à la pièce	un	1,000	0,15	0,15	Oignons	kg	0,200	0,34	0,07
Piment	kg	0,020	11,97	0,24	Poireaux	kg	0,300	1,20	0,36
Poireaux	kg	0,450	1,20	0,54	Pois gourmands	kg	0,500	5,15	2,58
Poivrons	kg	0,500	1,75	0,88	Tomates	kg	0,500	1,29	0,65
Saumon d'Écosse	kg	0,675	6,49	4,38	Divers		3 %	44,11	1,32
Divers		3 %	12,86	0,39					
			Total	13,25				Total	45,43
Nombre de portions				5					8
Coût matières d'une portion				2,65 €					5,68 €
Prix de vente hors taxes				9,36 €					12,46 €
Prix de vente TTC				11,20 €					14,90 €
Ratio matières				28,30 %					45,59 %
Coefficient multiplicateur				3,53 €					2,19 €
Marge brute unitaire				6,71 €					6,78 €