Atelier : Agent Polyvalent de Restauration

Classe APR1

Professeure Mme HAEST

Fabrication : QUICHE aux poireaux ou Lorraine ,tarte au flan pâtissier à la noix de coco (3€)

Date de **fabrication et de vente** : jeudi 4 octobre 2012

Nombre maximum fabriqué : 4 de chaque

Quiche Lorraine	Quiche aux poireaux	Tarte au flan patissier noix de coco
Nom du client	Nom du client	Nom du client

Ingrédients :
Quiche Lorraine
pâte brisée, dés de lardons, lait, gruyère,

Quiche aux poireaux
poireaux; lait, crème fraiche; œufs; huile; noix de muscade, chapelure, pâte feuilletée

Tarte au flan pâtissier à la noix de coco
Pâte feuilletée, beurre ,noix de coco, sucre semoule et vanillé , fécule de crème pâtissière, confiture d'abricot

Liasse N°38 Bon de sortie matière N° 38 carnet APR