

**PROPOSITIONS TARIFAIRES : REPAS SELF**

*Il est demandé au soumissionnaire de bien vouloir compléter les tableaux ci-dessous, par catégorie de plats.*

<i>6 crudités</i>		
propositions	Tarif unique TTC	grammages
1 carotte râpée		100
2 concombre		110
3 chou-rouge		80
4 tomate en dés		110
5 céleri rémoulade		100
6 betterave cuite en dés		110

<i>6 salades composées</i>		
propositions	Tarif unique TTC	grammages
1 piémontaise		120
2 pomme de terre/hareng		120
3 salade niçoise		120
4 cornet de jambon Macédoine		120
5 salade de pâtes au surimi		120
6 salade de riz au thon		120

<i>3 grillades sans légume</i>		
propositions	Tarifs TTC	grammages
1 jambon grillé		120
2 steak tendre <i>origine France</i>		130
3 steak haché <i>origine Europe</i>		120

*6 plats principaux \* / légumes*

<i>6 plats principaux * / légumes</i>		
propositions	Tarifs TTC	Grammages * Ingrédient à cru
1 filet de hoki * aux crevettes		160
2 pavé de saumon * au beurre blanc		140
3 bœuf bourguignon *		200
4 longe de porc aux herbes*		160
5 filet de poulet basquaise*		140
6 rôti de dindonneau * aux pêches		120

*6 légumes*

<i>6 légumes</i>		
propositions	Tarif unique TTC	grammages
1 riz pilaf		30
2 pommes frites		200
3 haricots verts		200
4 carottes rondelles étuvées		160
5 courgettes étuvées		350
6 pomme dauphine		150

*6 fromages*

<i>6 fromages</i>		
propositions	Tarif unique TTC	grammages
1 Camembert		40
2 Brie		40
3 Bleu		40
4 Sain Nectaire		40
5 Tartare		40
6 Bûche de chèvre		40

### 6 entremets

propositions	Tarif unique TTC	grammages
1 Fromage blanc		100
2 compote de pomme		140
3 entremet chocolat		120
4 riz au lait		120
5 semoule aux cerises		120
6 œufs au lait		120

### 6 pâtisseries

propositions	Tarif unique TTC	grammages
1 crumble aux fruits rouges		150
2 salade de fruits frais		180
3 crème brûlée		150
4 tarte aux pommes		130
5 tarte chocolat		100
6 mousse au chocolat		100