

# Croque Jambon-beurre, roquette



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	500 Gramme
268438	Jambon cuit supérieur DD Label Rouge tranché 10 x 40 g La Grande Charcuterie	10 Tranche
144762	Oeufs durs écalés inf. 53 g Cocotine	10 Pièce
10397	Cantal jeune AOP préemballé 30% MG 25 g La Vie de Château	10 Pièce
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	200 Gramme
238261	Salade de boulgour et quinoa aux cranberries 2,5 kg Bon&Engagé Veggie	600 Gramme
242950	Mini canelés de Bordeaux 17 g x 80 - 1,36 kg Bon&Engagé	10 Pièce
273791	Mini moelleux ananas 25 g env. x 24 - 616 g Symphonie Pasquier	10 Pièce
273766	Mini moelleux noix de pécan 25 g env. x 24 - 580 g Symphonie Pasquier	10 Pièce
	Roquette	100 Gramme
	Mayonnaise en dosettes	10 Pièce

## Etapas de préparation

- Couper en carrés la plaque de pain de mie et les griller.
- Déposer des copeaux de beurre à l'intérieur des carrés, ajouter le jambon blanc et couper en triangles. Mettre en barquette et réserver.
- Mettre la salade en pot refermable, l'oeuf dans un contenant adapté, les trois mignardises dans un sachet. Préparer votre set pique-nique avec couverts en bois et serviette.