Recettes :

Feuilletés aux saucisses de jambon : 40 / feuilletés aux saucisses de porc : 32 total = 72

Feuilletés croissants au jambon / fromage râpé = 40

Faire mardi :

1) Refaire feuilletés aux saucisses de porc : 30 (1 pate feuilletée + saucisses porc = 6)

2) Refaire feuilletés croissants au jambon / fromage râpé = 40 (2 pates feuilletées + 4 tranches de jambon et fromage râpé)

3) Feuilletés apéritifs saumon basilic / par fournée : 1 pates feuilletée x 2 = 2 pates feuilletées / 150g de saumon fumé x 2 = 300g de saumon fumé / Basilic ou ciboulette

4) Madeleines jambon olive / par fournée : 1 grosses tranche de jambon x 3 = 3 tranches épaisses de jambon / 20 olives vertes x 3 = 60 olives vertes

3 œufs x 3 = 9 œufs / 120 g de farine x 3 = 360g farine / 1 paquet de levure

30g de comté râpé x3 = 90 g de comté

5) Bouchées au thon : 180 g de thon x 2 = 320g de thon / 50 g de concentré de tomate x 2 =100g de concentré de tomate

Crème fraiche épaisse 10 cl x 2 = 20 cl de crème fraiche épaisse / 90g de fromage râpé x 2 = 180g de comté

4 œufs x 2 = **8 œufs** / Persil / 20g échalotes x 2 = 40g échalotes

6) Gougères

7) tartes du soleil x 2

8) cakes x 2 : au roquefort au lard et aux noix et au saumon fumé

Pour Joce : Gougères : 130 g comté râpé x 2 = 260g de comté râpé / 80g de beurre x 2 = 160 g de beurre

120 g de farine x 3 = 360g de farine / 3 œufs x 2 = 6 **œufs**

Tarte du soleil : 2 pates feuilletées x 2 **=** 4 pates feuilletées

4 tranches de jambon x 2 = 8 tranches de jambon

Comté râpé 500g

**Courses pour : feuilletés, madeleines, bouchées, sablés**

**Pates feuilletées x 5** / **saucisses porc x 6**

**4 tranches de jambon blanc** + **3 tranches épaisses de jambon**

**300g de saumon fumé** / **thon au naturel 40g**

**20 cl de crème fraiche épaisse**

**Comté râpé 300 g** **/ basilic ou ciboulette** / **Persil**

**1 kg de farine blanche**

**Papier sulfurisé**

**Courses pour Joce : gougères et tartes du soleil**

**Comté râpé 500 g** / **250 g de beurre** / **1kg de farine** / **4 pates feuilletées** /**8 tranches de jambon blanc**

**Courses pour les 2 cakes** : **6 œufs / 300g de farine / 1/2 lait entier x 2 /200g de comté râpé**

**150 g de roquefort / 50g de lard / 200g de saumon fumé**