

Post-Secondary / Postsecondaire

Skills Ontario - PS Restaurant Service - Food
Supplies Pricing

Compétences Ontario - Service de restauration
(postsecondaire) - Coût des produits alimentaires

Trius Chardonnay VQA, 750ml bottle - LCBO # 497248	Chardonnay VQA Trius, bouteille 750 ml - N° LCBO 497248	\$15.95		15.95 \$	
Cono Sur Sparkling Pinot Noir Rosé, 750mL bottle - LCBO # 365205	Mousseux Pinot Noir Rosé Cono Sur, bouteille 750 ml bottle - N° LCBO 365205	\$14.95		14.95 \$	
Caesar Cocktail	Ingrédients pour la préparation du cocktail César				
10oz Clamato juice	10 oz jus Clamato	\$5.00		5.00 \$	
1 lemon, cut into wedges	1 citron, coupé en quartiers	\$4.00	bag	4.00 \$	sac
Worcestershire Sauce	Sauce Worcestershire	\$5.00		5.00 \$	
2 celery stalks	2 branches de céleri	\$4.00		4.00 \$	
Tabasco sauce	Sauce Tabasco	\$5.00		5.00 \$	
Salt and pepper to taste	Sel et poivre au goût	\$4.00		4.00 \$	
Vodka - Iceberg 200 mL bottle LCBO#: 586180	Vodka - Iceberg bouteille 200 ml N° LCBO: 586180	\$9.10		9.10 \$	
Celery salt	Sel de céleri	\$5.00		5.00 \$	
First Course - Guacamole	Entrée - Guacamole				
2 large avocados	2 gros avocats	\$5.00		5.00 \$	
Juice of half a lime	Jus d'une demi-lime	\$2.00		2.00 \$	
Olive oil	Huile d'olive	\$8.00		8.00 \$	
Salt	Sel	\$0.00		0.00 \$	
Cumin	Cumin	\$2.00		2.00 \$	
Cayenne pepper	Poivre de cayenne	\$2.00		2.00 \$	
Half onion, thinly chopped	Demi-oignon, haché finement	\$2.00		2.00 \$	
1 Roma tomato, seeded and diced	1 tomate Roma, épépinée et coupée en dés	\$2.00		2.00 \$	
Chopped cilantro	Coriandre émincée	\$3.00		3.00 \$	
1 clove of garlic, minced	1 gousse d'ail émincée	\$4.00		4.00 \$	
Main Course - Sole Almondine	Plat principal - Sole amandine				
1 tbsp unsalted butter	1 c. à s. de beurre non salé	\$5.00		5.00 \$	
2 tbsp olive oil	2 c. à s. d'huile d'olive	\$0.00		0.00 \$	
2 sole or tilapia fillets	2 filets de sole ou tilapia	\$12.00		12.00 \$	
½ cup all-purpose flour	½ tasse de farine tout-usage	\$5.00		5.00 \$	
Salt and pepper to taste	Sel et poivre au goût	\$0.00		0.00 \$	
1 egg, lightly beaten	1 œuf légèrement battu	\$3.00		3.00 \$	

Sauce	Sauce			
2 tbsp unsalted butter	2 c. à s. de beurre non salé	\$0.00		0.00 \$
¼ cup toasted almond slivers	¼ tasse d'amandes effilées	\$5.00		5.00 \$
Juice from half a small lemon	Jus d'un demi petit citron	\$0.00		0.00 \$
2oz dry white wine (use Chardonnay)	2 oz de vin blanc sec (un Chardonnay)	\$0.00		0.00 \$
Lemon zest and/or parsley for garnish	Zeste de citron ou persil pour garnir	\$3.00		3.00 \$
Dessert - Strawberries Romanoff	Dessert - Fraises Romanoff			
4 cups strawberries, hulled and sliced	4 tasses de fraises, équeutées et tranchées	\$6.00		6.00 \$
¼ cup unsalted butter, cut into cubes	¼ tasse de beurre non salé, coupé en cubes	\$0.00		0.00 \$
¼ cup granulated sugar	¼ tasse de sucre granulé	\$5.00		5.00 \$
3oz brandy - Small Cask 200 mL bottle LCBO#: 185710	3 oz d'alcool blanc (brandy) - Small Cask bouteille 200 ml N° LCBO: 185710	\$9.10		9.10 \$
½ tsp finely cracked peppercorns	½ c. à t. de poivre en grains concassé	\$2.00		2.00 \$
Vanilla Ice Cream	Crème glacée à la vanille	\$7.00		7.00 \$
Orange zest	Zeste d'orange	\$2.00		2.00 \$
Coffee/Tea	Café/thé	\$5.00		5.00 \$
Cream	Crème	\$4.00		4.00 \$
		\$175.10		175.10 \$

-

-