

5 - Tarifs de valorisation des produits URMA en euros

BOULANGERIE / PÂTISSERIE	prix de vente 2017	CHARCUTERIE / TRAITEUR	prix de vente 2017
Viennoiseries		Entrées froides (coquille, salade composée,...)	
Petites pièces (croissants, pains au chocolats, pain aux raisins, petite brioche parisienne, pain au lait, chaussons, suisses,...)	Lot de 4 viennoiseries 1€	Portion	1 €
Grandes pièces (brioche tressée, brioche Nanterre, chinois, grosse parisienne,...)	1 €		
		Entrées chaudes (coquille, crêpes, feuilleté, ...)	
Petits fours secs		Portion	1 €
Le sachet	1 €		
		Plats cuisinés	
Pains		Portion	1 €
Pain blanc traditionnel petit	1 €	Format familial	3 €
Pain blanc traditionnel grand	1,5 €		
Pain spécial (son, campagne, complet, aromatisé, ...) petit	1 €		
Pain spécial (son, campagne, complet, aromatisé, ...) grand	1,5 €	Desserts	
Flute	1 €	Portion	50 cts
Baguette tradition	50 cts		
Baguette spéciale	50 cts	Tartes salées / quiches / pizzas	
		Portion	1 €
La confiserie (chocolats, nougats, pâtes de fruits, ...)		Format familial	3 €
Le sachet	1 €		
		Saucisson / boudin	
Les pâtes à choux		La pièce	1 €
Petites pièces			
(éclairs, religieuses, salambos, Paris Brest, babas, glands, ...)	50 cts	Saucisse	
		La pièce	50 cts
Les entremets (mille feuilles, bavarois, charlottes, mousses, merveilleux, glacé...)			
La part	50 cts	Terrine	
Format familial	5 €	La pièce	1 €
Les tartes (Fruits, Amandine, Bourdaloue, chocolat, sucre...)			
La part	50 cts		
Format familial	4 €		
Les galettes (Fruits, frangipane)			
La part	50 cts		
Format familial	4 €		
Pièces artistiques			
Sucre	5 €		
Chocolat	5 €		