

FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION

Le Banquet des orbites

Menu végétarien pour 60 personnes en dialogue avec la musique générative de Guillaume Pascal

OBJECTIF | Produire un banquet végétarien sensible, généreux et scénographié, pour un coût maximal de 250 EUR, soit 4,17 EUR par personne.

Concept culinaire

Les préparations composent un paysage planétaire évolutif. Les formes sphériques, les éclats, les couleurs végétales et les cercles de dressage répondent aux mouvements de la musique générative. Le prélèvement des convives transforme progressivement le paysage.

Menu de production

SÉQUENCE	PRÉPARATION	PORTION CIBLE
Soleil féroce	Féroce de bananes sucrées, aubergines fumées, coco et piment végétarien	60 x 70 g
Pluie de météorites	Acras de courgette, poivron et bourrache	120 pièces
Fragments d'astéroïdes	Crackers fleuris et houmous rose de betterave	120 à 150 éclats
Planète nourricière	Ragoût solaire coco, pois chiches et légumes ; taboulé de chou	60 portions
Planète mellifère	Compotée poire-prune-mirabelle au miel et fleurs	60 verrines

Hypothèse budgétaire

- Les légumes, fruits et fleurs signalés dans la mercuriale sont fournis par Zone Sensible.
- Les achats portent sur les produits d'épicerie, les bananes, le lait de coco, les agrumes, les aromates et les compléments.
- Budget de base : 213 EUR. Réserve : 37 EUR. Aucun achat supplémentaire sans validation du responsable de production.

POINT DE DÉCISION | Confirmer 48 h avant la production les volumes réellement récoltés : aubergine, courgette, poivron, courge, tomate, betterave, poire, prune, mirabelle et fleurs.

FICHE 01

Soleil féroce

Féroce de bananes sucrées, aubergines fumées, coco et piment végétarien

RENDEMENT	SERVICE	RÉGIME
4,2 à 4,5 kg	Froid / tempéré	Végétarien

Denrées

DENRÉE	QUANTITÉ	ORIGINE / NOTE
Bananes sucrées mûres	3,5 kg	Achat
Aubergines	3 kg	Zone Sensible
Lait de coco	1 L	Achat
Farine de manioc	700 g	Achat
Oignons ou cébettes	800 g	Achat / récolte
Citrons verts	10 à 12 pièces	Achat
Piment végétarien	300 à 400 g	Achat
Ail	80 g	Achat
Huile, sel	QS	Économat

Progression

- Cuire les aubergines entières au four à 210 °C jusqu'à affaissement. Pour une note fumée, brûler légèrement la peau puis prélever la chair.
- Rôtir les bananes épluchées 10 à 15 min à 190 °C. Refroidir rapidement.
- Torrifier la farine de manioc à sec. Réserver une partie pour la finition.
- Écraser bananes et aubergines sans lisser complètement. Ajouter oignon finement ciselé, ail, piment végétarien, citron vert et lait de coco progressivement.
- Rectifier sel et acidité. Réserver au froid à +3 °C. Former 60 quenelles de 70 g au moment du dressage.

Matériel

Plaques, four, grilles, cul-de-poule, couteaux, presse-agrumes, spatules, balance, bacs GN avec couvercles.

ÉQUILIBRE | L'aubergine remplace l'avocat : elle apporte l'onctuosité et une légère amertume. Le citron vert et le piment végétarien doivent empêcher la banane et la coco de dominer.

Allergènes / vigilance

Recette sans allergène majeur réglementaire identifié dans sa version de base. Vérifier néanmoins les étiquettes du lait de coco et l'absence de contamination croisée. Maintenir au froid jusqu'au service.

FICHE 02

Pluie de météorites

Acras de courgette, poivron, bourrache et piment végétarien

RENDEMENT	SERVICE	RÉGIME
120 pièces de 25 à 30 g	Chaud / tiède	Végétarien

Denrées

DENRÉE	QUANTITÉ	ORIGINE / NOTE
Courgettes	2,5 kg	Zone Sensible
Poivrons	1,2 kg	Zone Sensible
Oignons	700 g	Achat
Farine de blé	1,6 kg	Achat
Farine de pois chiche	400 g	Achat
Levure chimique	80 g	Achat
Lait de coco	600 ml	Achat
Eau	0,8 à 1 L	À ajuster
Piment végétarien	250 g	Achat
Bourrache et herbes	150 g max	Zone Sensible
Huile de friture	6 à 8 L	Achat / réutilisable selon protocole
Sel, épices	QS	Économat

Progression

- Râper les courgettes, saler très légèrement, laisser dégorger puis presser fortement.
- Rôtir les poivrons, retirer la peau et tailler en brunoise. Ciseler oignons, herbes et piment végétarien.
- Mélanger les farines et la levure. Ajouter légumes, lait de coco puis eau progressivement. La pâte doit tenir sur une cuillère.
- Frire une pièce test à 170-175 °C. Vérifier cuisson, assaisonnement et tenue.
- Frire 120 acras. Égoutter sur grille, maintenir sans couvrir pour préserver le croustillant.

Sauce coco citronnée

Prélever 500 ml sur le lait de coco prévu au budget global, ajouter citron, piment végétarien et herbes. Servir en traits fins.

SÉCURITÉ | Zone de friture réservée, sol sec, manches tournées vers l'intérieur, thermomètre disponible.
Filtrer l'huile après refroidissement selon le protocole de l'établissement.

Allergènes

Gluten. La farine de pois chiche peut être remplacée par de la farine de blé si nécessaire. Vérifier la levure et les contaminations croisées.

FICHE 03

Fragments d'astéroïdes

Crackers aux fleurs et houmous rose de betterave

RENDEMENT	SERVICE	RÉGIME
120 à 150 crackers + 3,5 kg de houmous	Froid	Végétarien

Denrées

DENRÉE	QUANTITÉ	ORIGINE / NOTE
Farine de blé	2 kg	Achat
Flocons d'avoine fins	500 g	Achat
Graines	500 g	Achat
Huile	350 ml	Achat
Eau	900 ml environ	À ajuster
Fleurs comestibles	QS	Zone Sensible
Pois chiches cuits	2,6 kg	Achat
Betteraves cuites	1,2 kg	Zone Sensible
Citron	6 pièces	Achat
Ail	40 g	Achat
Lait de coco	300 ml	Achat
Sel, cumin	QS	Économat

Progression

- Mélanger farine, avoine, graines et sel. Ajouter huile puis eau jusqu'à obtenir une pâte souple.
- Abaisser très finement entre deux feuilles. Parsemer de fleurs identifiées et presser légèrement.
- Cuire à 170 °C pendant 12 à 16 min. Refroidir puis casser en fragments irréguliers.
- Mixer pois chiches, betterave, citron, ail, cumin et lait de coco. Ajuster la texture avec un peu d'eau.
- Dresser le houmous en cratères, planter les crackers seulement à proximité du service.

Allergènes

Gluten. Selon les graines utilisées : sésame éventuel. Étiqueter clairement et prévoir quelques bâtonnets de légumes pour une alternative sans gluten.

FLEURS | Utiliser uniquement des fleurs formellement identifiées comme comestibles, non traitées et validées par Zone Sensible. Employer la bourrache en petite quantité.

FICHE 04

Planète nourricière

Ragoût solaire coco et pois chiches, taboulé terrestre de chou

RENDEMENT	SERVICE	RÉGIME
60 portions de 280 à 320 g	Chaud + garniture froide	Végétarien

Denrées

DENRÉE	QUANTITÉ	ORIGINE / NOTE
Courge	7 kg	Zone Sensible
Aubergines	4 kg	Zone Sensible
Courgettes	4 kg	Zone Sensible
Poivrons	3 kg	Zone Sensible
Tomates cerises	2 kg	Zone Sensible
Pois chiches cuits	5 kg	Achat
Lait de coco	3 L	Achat
Boulgour sec	3 kg	Achat
Chou blanc/rouge	5 kg	Achat
Oignons	1,5 kg	Achat
Piment végétarien	400 g	Achat
Citron	10 pièces	Achat
Ail, huile, épices	QS	Économat
Figue ou prune	800 g	Zone Sensible, facultatif
Herbes et fleurs	QS	Zone Sensible

Progression - ragoût

- Tailler les légumes en morceaux réguliers. Les rôtir séparément à 200 °C pour maîtriser chaque cuisson.
- Suer oignons, ail, piment végétarien et épices. Ajouter lait de coco puis pois chiches.
- Réunir avec les légumes rôtis peu avant le service. Maintenir à +63 °C minimum sans surcuire.

Progression - taboulé de chou

- Cuire et refroidir rapidement le boulgour. Émincer très finement le chou.
- Assaisonner avec citron, huile, herbes et petits dés de figue ou de prune si disponibles.
- Mélanger boulgour et chou au dernier moment ; ajouter fleurs et graines juste avant l'envoi.

Dressage

Créer des cercles concentriques : taboulé au centre, légumes et pois chiches en couronne, sauce coco en orbite. Sur buffet, travailler en plusieurs plateaux de faible profondeur et renouveler régulièrement.

Allergènes

Gluten dans le boulgour. Prévoir une petite quantité de taboulé 100 % chou avant mélange pour l'alternative sans gluten.

FICHE 05

Planète mellifère

Compotée poire, prune et mirabelle au miel, infusion florale

RENDEMENT	SERVICE	RÉGIME
60 verrines de 120 à 130 g	Froid / tempéré	Végétarien

Denrées

DENRÉE	QUANTITÉ	ORIGINE / NOTE
Poires	5 kg	Zone Sensible
Prunes	3 kg	Zone Sensible
Mirabelles	2 kg	Zone Sensible
Miel	800 g	Achat
Citrons	5 pièces	Achat
Fleurs comestibles	QS	Zone Sensible
Flocons d'avoine	1 kg	Achat
Farine	700 g	Achat
Huile ou margarine	500 g	Achat
Lait de coco	800 ml	Achat
Sucre	250 g max	Économat / à ajuster

Progression

- Réaliser une infusion légère avec les fleurs validées. Filtrer soigneusement.
- Tailler les fruits en morceaux. Cuire séparément si leur maturité diffère, avec un peu d'infusion et de citron.
- Réunir les fruits. Ajouter le miel en fin de cuisson et conserver une texture en morceaux. Refroidir rapidement.
- Mélanger avoine, farine, matière grasse et un peu de sucre. Cuire le crumble à 165 °C jusqu'à coloration.
- Dresser la compotée, ajouter une cuillère de lait de coco citronné puis le crumble au dernier moment.

Dressage

Présenter en verrines ou bols bas : base fruitée ambrée, halo blanc de coco, poussière de crumble et un seul pétale comestible.

Allergènes

Gluten. L'avoine doit être certifiée sans gluten si une adaptation spécifique est proposée. Vérifier la matière grasse utilisée.

DOSAGE | Goûter les fruits avant de sucrer. Le miel parfume : il ne doit pas masquer l'acidité naturelle de la prune ni l'infusion florale.

Bon d'économat prévisionnel

Achats complémentaires - plafond impératif : 250 EUR

PRODUIT	QUANTITÉ	COÛT CIBLE (EUR)
Bananes sucrées	3,5 kg	12
Lait de coco	env. 5,7 L	22
Pois chiches secs	2,5 à 3 kg	12
Farine de blé	env. 5,5 kg	7
Farine de manioc	700 g	10
Farine de pois chiche	400 g	5
Boulgour	3 kg	9
Flocons d'avoine	1,5 kg	5
Chou blanc et rouge	5 kg	10
Citrons jaunes et verts	env. 4 kg	12
Oignons, ail, aromates	Lot	12
Piments végétariens	env. 1 kg	10
Graines	500 g	10
Miel	800 g à 1 kg	18
Huile cuisson / crackers	Lot	18
Huile de friture	6 à 8 L	22
Épices, levure, sel, sucre	Lot	12
Réserve / consommables	-	25

TOTAL PRÉVISIONNEL	213 EUR
MARGE DISPONIBLE	37 EUR

Mercuriale à confirmer

PRODUITS ATTENDUS DE ZONE SENSIBLE	STATUT À J-2
Aubergine, courgette, poivron, courge, tomate cerise	☐ quantités confirmées
Betterave, poire, prune, mirabelle	☐ quantités confirmées
Bourrache et autres fleurs comestibles	☐ identification et quantité confirmées
Figue, haricot	☐ disponible ☐ indisponible

RÈGLE BUDGÉTAIRE | Si la récolte est insuffisante, utiliser d'abord la réserve de 37 EUR. Prioriser courge, chou, pois chiches et fruits. Ne pas multiplier les achats décoratifs.

Feuille de route de production

Organisation conseillée pour sécuriser 60 couverts

ÉCHÉANCE	ACTIONS PRIORITAIRES	CONTRÔLE
J-2	Confirmer récolte et fleurs ; passer les commandes ; attribuer les postes ; vérifier bacs GN, verrines et plateaux.	Budget et quantités validés
J-1 matin	Cuire pois chiches ; rôtir aubergines du féroce ; préparer houmous ; cuire compotée ; réaliser crackers et crumble.	Refroidissement rapide, étiquetage
J-1 après-midi	Tailler légumes du ragoût ; préparer taboulé sans assaisonner ; peser les appareils ; préparer sauce coco.	Traçabilité et stockage
Jour J - 3 h	Rôtir légumes ; assembler féroce ; préparer pâte à acras ; conditionner dessert.	Textures et assaisonnements
Jour J - 1 h 30	Lancer ragoût ; frire acras ; assaisonner taboulé ; installer le paysage culinaire.	Chaud $\geq 63^{\circ}\text{C}$; froid $\leq 3^{\circ}\text{C}$
Service	Renouveler les plateaux en petites quantités ; ajouter fleurs et crackers progressivement ; suivre l'évolution du buffet.	Propreté, températures, fluidité
Après service	Refroidir ou éliminer selon protocole ; filtrer l'huile ; trier et peser les déchets ; effectuer le bilan budgétaire.	Traçabilité finale

Répartition minimale des postes

POSTE	MISSION	EFFECTIF CONSEILLÉ
1. Féroce / froid	Assemblage, portionnage, crackers, houmous	2 personnes
2. Acras	Pâte, friture, égouttage, sauce	2 personnes + 1 adulte référent
3. Plat chaud	Rôtissage, sauce coco, maintien chaud	3 personnes
4. Dessert	Verrines, crumble, fleurs	2 personnes
5. Scénographie / service	Plateaux, signalétique, renouvellement	2 à 3 personnes

Contrôles avant ouverture

- ☐ Menu et allergènes affichés ; alternatives sans gluten identifiées.
- ☐ Fleurs identifiées, non traitées et aptes à la consommation.
- ☐ Températures contrôlées et relevées ; pinces et cuillères dédiées.
- ☐ Budget réel reporté ; tickets et factures conservés.
- ☐ Circulation du public compatible avec l'installation musicale et le renouvellement des plats.

INTENTION DE SERVICE | Les convives modifient le paysage en se servant. Les plateaux doivent donc rester lisibles même lorsqu'ils se vident : reliefs, cercles, réserves colorées et petites recharges régulières.