

2 - La traditionnelle bûche de Noël est pur beurre, avec une crème pur beurre ou une crème mousseline.

Faites une croix dans les cases correspondant à la composition des deux crèmes :

	lait	sucre	beurre
Crème au beurre			
Crème mousseline			

3 - Dans la liste ci-dessous, entourez quatre pâtisseries qui ont nécessité de la pâte à choux pour leur fabrication :

- Eclair
- Choux
- Flan citron
- Paris-Brest
- Pithiviers
- Religieuse
- Framboisier
- Bavarois
- Saint Honoré
- Meringue
- Baba au rhum
- Forêt noire
- Profiterole
- Millefeuille
- Fraisier
- Tarte aux pommes

CHARCUTERIE TRAITEUR

1 - Donnez quatre types de saucisses qui peuvent entrer dans l'accompagnement d'une choucroute :

Saucisses : de Morteaux - de Toulouse - de Strasbourg - Fumée - Francfort - Merguez - Chipolatas - Cervelas de Lyon

Réponse :

- 1 -
- 2 -
- 3 -
- 4 -

Ne rien inscrire sur les parties grisées

2 - Parmi les produits suivants, quels sont ceux qui n'ont pas subi de cuisson ?

Jambon de Paris - Jambon de Bayonne - Jambon persillé de Bourgogne - Jambon de Parme

Jambon d'York - Chorizo - Rosette de Lyon.

1 -

2 -

3 -

4 -

FRUITS ET LÉGUMES

Mettez dans le tableau ci-dessous les fruits et légumes qui correspondent : (1 dans chaque case)

Liste des variétés : Roseval - Fèves - Feuille de chêne - Noix - Reinette - Myrtilles - Pignons - Scarole - Lentilles - Belle de Fontenay - Cassis - Boskoop - Framboise - Golden - Laitue - Noisettes - Pois chiche - Charlotte.

FRUITS OU LÉGUMES	VARIÉTÉS		
Fruits rouges			
Pommes			
Fruits secs			
Salade			
Légumes secs			
Pommes de terre			

Ne rien inscrire sur les parties grisées

BOUCHERIE

Pour chaque animal, associez deux morceaux de viande dans la liste proposée ci-dessous :

Liste : Tournedos - Rouelle - Gigot - Noix pâtissière - Selle - Pointe - Jarret - Paleron

Animal	Morceau	
Bœuf	●	●
Agneau	●	●
Veau	●	●
Porc	●	●

FROMAGES

Pour chacune des pâtes figurant dans le tableau, indiquez les fromages correspondants :

Les fromages retenus : Saint Nectaire - Emmental - Camembert - Munster - Roquefort - Maroilles
Bleu d'Auvergne - Tome de Savoie - Comté - Brie

Pâtes	Nom du fromage	
Persillée		
Pressée cuite		
Pressée non cuite		
Molle croûte fleurie		
Molle croûte lavée		

Ne rien inscrire sur les parties grisées

ŒNOLOGIE

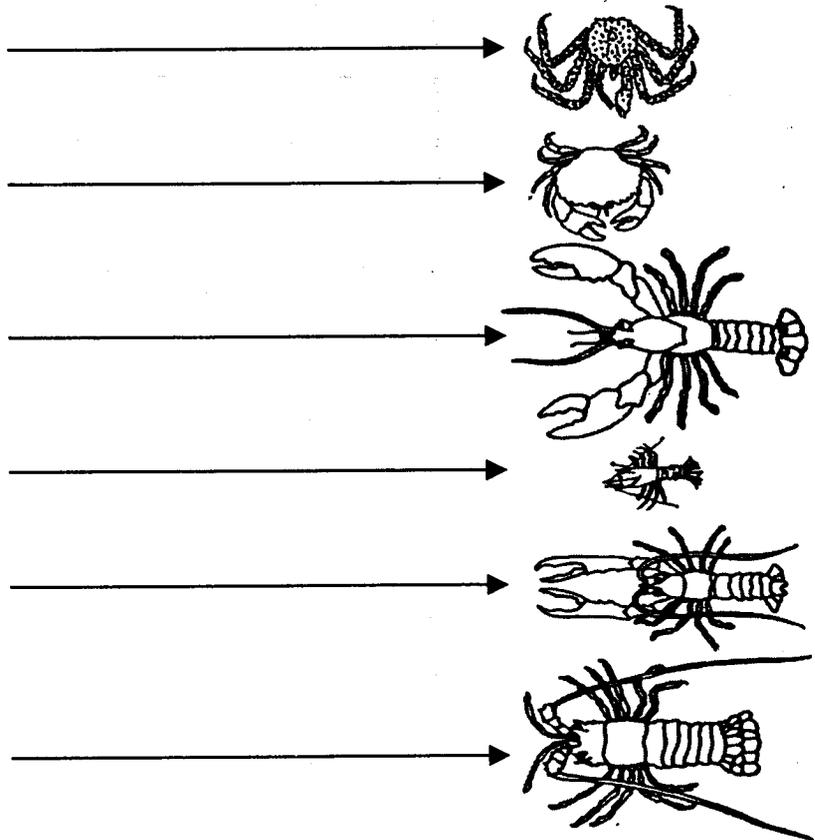
Associez, en les reliant, les mets et les vins proposés ci-après :

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| Assortiment de petits fours ● | ● Beaujolais village |
| Foie gras des Landes ● | ● Muscadet sur lie |
| Côte de bœuf grillée ● | ● Sauternes |
| Plateau de fruits de mer ● | ● Bordeaux Pomerol |
| Assortiment de charcuterie ● | ● Champagne |

POISSONS

1 - Indiquez le nom du crustacé qui correspond au dessin :

Liste des noms : Araignée - Tourteau - Crevette - Langoustine - Langouste - Homard.



Ne rien inscrire sur les parties grisées

2 - Rangez dans le tableau ci-dessous les poissons suivants :

Turbot - Brochet - Sole - Daurade - Sandre - Bar

Poissons d'eau de mer	Poissons d'eau douce



Ne rien inscrire sur les parties grisées

