

B.P RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2005

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

Sujet 1

Menu pour 8 convives repartis sur 1 table de 4 couverts et 2 tables de 2 couverts

Pâté en croûte (toutes les tables 2x2 et 1x4) au plat, découpage.

●
Paupiette de poisson Suchet (table de 4 et 1 table de 2) sur plat, service à l'anglaise.

Daurade grillée beurre d'anchois (1 table de 2) filetage et service au guéridon.

●
Pavé de bœuf flambé au poivre, pommes sautées à cru, haricots verts
(table de 4), Préparation et service au guéridon.

Pavé de bœuf au poivre pommes sautées à cru, haricots verts
(2 tables de 2) service à l'assiette.

●
Plateau de fromages (1 plateau par candidat) service au guéridon.

●
Coupe de sorbets (table de 4 et tables de 2)
Service à l'assiette.

Boissons

Vin effervescent, servi en seau, à l'apéritif

Vin blanc ou rosé, servi en seau

Vin rouge, servi au panier

Café ou **infusion**

Les vins seront choisis par le centre d'examen en fonction des approvisionnements ou des productions locales.