

B.P RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2005

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

Sujet 2

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

Assiette de charcuteries (2 tables de 2) service à l'assiette. Préparation d'office.

Légumes à la grecque (table de 4) au plat service à l'anglaise.

●
Pavé de saumon sauce Hollandaise (1x table de 4) sur plat, service à l'anglaise.

Darne de saumon Maltaise (2 tables de 2) préparation et service au guéridon.

●
Pintadeau rôti, pommes fondantes

(table de 4), Découpage et service au guéridon.

Pintadeau sauté chasseur, pommes fondantes

(2 tables de 2) service à l'assiette.

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

●
Bananes flambées (1 table de 2) Flambage et service au guéridon

Tarte fine aux pommes (1 table de 2 et 1 table de 4) 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.