

B.P RESTAURANT AUTOMNE SESSION 2005

Sous-épreuve U 13

SERVICE

Coef. 3

Durée 2 heures 30

Sujet 3

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

Avocat aux crevettes (2 tables de 2) service à l'assiette Préparation d'office
Terrine de campagne tranchée (table de 4) au plat service à l'anglaise.

●
Darne de saumon grillée sauce Béarnaise Table de 4 sur plat.

Préparation et service au guéridon.

Pour les 2 tables de 2, service à l'assiette.

●
Selle d'agneau rôtie pommes boulangère

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

Côtes d'agneau pommes boulangère

(2 tables de 2) service à l'assiette.

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

●
Ananas flambé sur glace (1 table de 2) Flambage et service au guéridon

Tarte à l'ananas (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.