

ANNEXE 4 (à remettre au candidat 1 mois avant le début des épreuves)

ATELIER C : COMMUNICATION-COMMERCIALISATION

CARTE DE BAR

CONSOMMATIONS

Les apéritifs :

La Coupe de Champagne

Vermouths

Anis

Porto, Xérés, Sherry

Kir

Verres de vin

Les Eaux de vie :

Whisky Scotch

Single malt

Whisky de Malt

Bourbon - Irish - Canadian

Gin - Vodka - Rhum - Téquila

Cognacs ***

VSOP

Napoléon

XO

Armagnacs

Armagnacs d'âge

Calvados

Calvados hors d'âge

Liqueurs diverses

Eaux de vie blanches

LES COCKTAILS

Classiques Long Drink :

Gin Fizz - Bloody Mary - Screw Driver

Mojito - Pina colada - Téquila Sunrise

Américano - etc.

Classiques Short Drink Pre Dinner :

Dry Martini - Manhattan - Rose - Scotch sour

Rob roy - Daiquiri - White Lady - Margarita

etc...

Classiques After Dinner :

Stinger - Alexandra - Rusty Nail - B and B

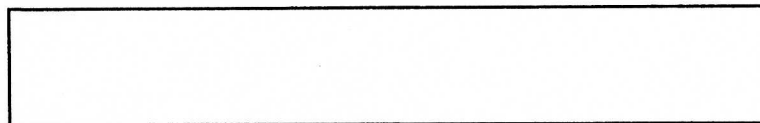
Black Russian - White Russian - etc...

Au Champagne :

Kir Royal, Champagne Cocktail, Pick me up

Bellini,

COCKTAIL DU JOUR



Sans Alcool :

Pussy Foot : Jus d'orange et de citron, jaune d'œuf

Florida : Jus d'orange et de citron, grenadine

Chose : Jus de citron et de pamplemousse, tonic

LES CHAMPAGNES

Champagne sans année

Champagne millésimé

Champagne rosé

Cuvée spéciale

LA BRASSERIE

Bières Françaises

Bières Étrangères

Bières spéciales

Eaux Minérales

Sodas, Perrier, Tonic, Coca, etc...

Jus de fruits

Jus de fruits pressés

LE CHAUD

Expresso

Thé, Infusion, Chocolat

Contenance des verres :

Coupe de champagne 15 cl

Eaux de vie 5 cl

Apéritifs 7 cl

Cocktails Long Drink 20 cl

Cocktails Short Drink 9 cl

Bières 33 cl

Service 15% inclus sur le hors taxes