

CARTE DES METS

Ouvrage de référence :

Cuisine de référence : Michel MAINCENT - éditions : BPI

CAP RESTAURANT	Code : 5033409	CARTE DES METS	SESSION 2006
EP1 : Commercialisation et prise de commande	Durée : 0h30	Coeff : 4	Document JURY

MENU AVEC CHOIX : 24.00 €

Saucisson en brioche
Sauce porto

Ou

Assiette Nordique

Ou

Salade Gourmande

Pavé de rumsteak
Sauce béarnaise

Ou

Rognons de veau sautés Madère

Ou

Mousseline de merlan Arlequin

Frisée au chèvre chaud

Moelleux au chocolat

Ou

Soufflé glacé au Grand Marnier

Ou

Trilogie de tartelettes

NOTRE PROPOSITION DE CARTE

LES ENTREES :

* Assiette de charcuteries	5€
* Salade Gourmande	8.5 €
* Avocat aux crevettes	6€
* Petits pâtés feuilletés	8€

LES POISSONS :

* Mousseline de Merlan Arlequin	13€
* Dorne de Colin pochée beurre fondu	11.5 €
* Truite meunière	12€
* Aile de Raie aux câpres	12.5 €

LES VIANDES ET GRILLADES :

* Côte de porc charcutière	12€
* Mixed Grill	12€
* Onglet grillé à l'échalote	13.5 €
* jambonnette de caneton à l'orange	14€

LES FROMAGES :

* Chariot de fromages affinés des régions	8€
* Frisée au chèvre chaud	6€

LES DESSERTS :

* Tarte aux mirabelles	5€
* Profiteroles chantilly	6.5 €
* Moelleux chocolat crème Anglaise	5.5 €
* Soufflé glacé au Grand Marnier	5.5 €