

Support de Vente

	Session Septembre 2008	Code 84007		
Examen et spécialité CAP Restaurant				
Intitulé de l'épreuve EP3 : Communication et commercialisation				
Type SUPPORT DE VENTE	Date et heure	Durée 30'	Coefficient 3	N° de page/total 1/4

CARTE DU BAR

COCKTAIL MAISON (12 CL)
AMÉRICANO (12 CL)
BLOODY MARY (12 CL)

7.00€
7.00€
7.00€

APÉRITIFS CLASSIQUES

PASTIS 51, PERNOD (2 CL)
MARTINI (6 CL)
AMBASSADEUR (6 CL)
POMMEAU DE NORMANDIE (6 CL)
PORTO ROUGE OU BLANC (6 CL)
BANYULS (6 CL)
SUZE (6 CL)
WHISKY PURE MALT (4 CL)
BOURBON (4 CL)
VODKA (4 CL)

4.00€
4.00€
4.00€
4.00€
4.00€
4.00€
7.00€
5.00€
5.00€

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

JUS DE FRUITS (20 CL)
COCA-COLA (33 CL)
ORANGINA (25 CL)
SCHWEPPE INDIAN TONIC (20 CL)

3.00€
3.50€
3.50€
3.50€

ÉVIAN OU VITTEL
BADOIT OU SAN PELLEGRINO

	50 CL	100 CL
	2.50€	4.00€
	2.50€	4.00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO
CAPPUCCINO
NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET D'INFUSIONS

2.00€
3.00€
2.50€

DIGESTIFS

COGNAC REMY MARTIN (4 CL)
MARC DE BOURGOGNE (4 CL)
CALVADOS DU PAYS D'AUGE (4 CL)
EAU-DE-VIE DE MIRABELLE (4 CL)
IZARRA (4 CL)
CRÈME DE CASSIS (4 CL)

8.00€
5.00€
5.00€
5.00€
5.00€
5.00€

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

MENU AVEC CHOIX

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT A 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT A 21 €

TARTARE DE SAUMON

OU

SALADE NIÇOISE

NOISETTES D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL, GRATIN DAUPHINOIS

OU

PAVÉ DE CABILLAUD AUX PRIMEURS

CRÊPE SOUFFLÉE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

OU

CHARLOTTE AUX POIRES

CARTE

ENTREES

Cassolette de fruits de mer safranée	10.00€
Emincé d'avocat et son sorbet poivrons rouges	7.00€
Gaspacho Andalou	6.00€
Foie gras de canard sauté et sa poire aux épices.	12.00€

POISSONS

Filet de Saint Pierre à l'oseille	17.00€
Tronçon de turbot, beurre d'anis	17.00€
Cuisses de grenouilles à la provençale	14.00€
Filets de rouget de roche à l'huile d'olive vierge	15.00€

VIANDES

Médaille de veau Duroc	16.00€
Coquelet à l'Américaine sauce Diable	11.00€
Navarin d'agneau primeur	14.00€
Onglet à l'échalote	15.00€

Garnitures : carottes Vichy, poêlée de légumes primeurs, Capellini, tomates provençales, pommes Boulangère, purée de céleri.

FROMAGES

Plateau de fromages de nos belles régions.	6.50€
--	-------

DESSERTS

Bavarois aux trois chocolats	6.50€
Nougat glacé et son coulis de framboises	6.50€
Forêt noire	6.50€
Café gourmand	7.50€

Nos viandes sont d'origine française.

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT

S 84007

EP3 Communication et commercialisation

S 3/4

CARTE DES VINS

		<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<u>Vins Blancs</u>			
AOC Alsace riesling Les Murailles – Dopff & Irion	2002	12.00€	18.00€ *
AOC Cassis Cave des vigneronns de Cassis	2005		22.00€
AOC Pouilly Fuissé Château de Fuissé	2003	22.00€	30.00€
AOC Entre Deux Mers Château Sainte Odile	2005		14.00€
AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur lie Domaine Saupin	2005	9.00€	14.00€
AOC Sancerre Fontaine Audon	2005		22.00€
AOC Sainte-Croix-du-Mont Domaine Beauséjour	2000		19.00€ *
AOC Alsace pinot gris « Vendanges tardives » Domaine Trimbach	1998		42.00€
<u>Vins Rosés</u>			
AOC Tavel Domaine Lafond	2005	13.00€	19.00€ *
AOC Marsannay Louis Jadot	2005		26.00€
<u>Vins Rouges</u>			
AOC Morgon Domaine Faiveley	2002	12.00€	18.00€ *
AOC Nuits Saint Georges Domaine Belin	2000		44.00€
AOC Côtes de Blaye Domaine du Petit Boyer	2003	22.00€	30.00€
AOC Saint Julien Château Gruaud Larose « 3 ^{ème} cru classé »	2000		46.00€
AOC Bandol Domaine de la Frégate	2001		29.00€
AOC Gigondas Guigal	2005		33.00€
AOC Cahors Château de Chambert	2000		17.00€ *
AOC Chinon Douly - Dutheil	2003	14.00€	22.00€
<u>Vins Effervescents</u>			
Champagne brut			45.00€
Crémant d'Alsace - Wolfberger			28.00€

Nous vous proposons une sélection de vins au verre (12 cl) 3.50€
(Signalée par un astérisque)

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT	\$ 84,007
EP3 Communication et commercialisation	\$ 4/4