



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel

# Support de Vente

	Session <b>Septembre</b> <b>2009</b>	Code <b>90647</b>		
Examen et spécialité <b>CAP Restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 : Communication et commercialisation</b>				
Type <b>SUPPORT DE VENTE</b>	Date et heure	Durée <b>30'</b>	Coefficient <b>3</b>	N° de page/total <b>1/4</b>

# CARTE DU BAR

COCKTAIL MAISON (12 CL)	7.00€
AMÉRICANO (12 CL)	7.00€
BLOODY MARY (12 CL)	7.00€

## APÉRITIFS CLASSIQUES

PASTIS 51, PERNOD (2 CL)	4.00€
MARTINI (6 CL)	4.00€
AMBASSADEUR (6 CL)	4.00€
POMMEAU DE NORMANDIE (6 CL)	4.00€
PORTO ROUGE OU BLANC (6 CL)	4.00€
BANYULS (6 CL)	4.00€
SUZE (6 CL)	4.00€
WHISKY PURE MALT (4 CL)	7.00€
BOURBON (4 CL)	5.00€
VODKA (4 CL)	5.00€

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

JUS DE FRUITS (20 CL)	3.00€	
COCA-COLA (33 CL)	3.50€	
ORANGINA (25 CL)	3.50€	
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC (20 CL)	3.50€	
	<u>50 CL</u>	<u>100 CL</u>
ÉVIAN OU VITTEL	2.50€	4.00€
BADOIT OU SAN PELLEGRINO	2.50€	4.00€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2.00€
CAPPUCCINO	3.00€
NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET D'INFUSIONS	2.50€

## DIGESTIFS

COGNAC REMY MARTIN (4 CL)	8.00€
MARC DE BOURGOGNE (4 CL)	5.00€
CALVADOS DU PAYS D'AUGE (4 CL)	5.00€
EAU-DE-VIE DE MIRABELLE (4 CL)	5.00€
IZARRA (4 CL)	5.00€
CRÈME DE CASSIS (4 CL)	5.00€

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT

EP3 Communication et commercialisation

S 90647

S 2/4

## MENU AVEC CHOIX

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 16.00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT À 21.00 €

TARTARE DE SAUMON  
OU  
GASPACHO ANDALOU

ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE, POMMES SAUTEES  
OU  
PAVÉ DE CABILLAUD À L'AÏOLI, RIZ PILAW

CRÈME BRULÉE  
OU  
BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES

### CARTE

#### ENTREES

Foie gras de canard sauté aux mangues sur pain d'épice toasté	15.00 €
6 Huîtres creuses N° 3	8.00 €
Chiffonnade de jambon de pays et son sorbet au melon	10.00 €
Asperges fraîches sauce mousseline	13.00 €

#### POISSONS

Loup de ligne grillé au fenouil	21.00 €
Darne de saumon à l'oseille	15.00 €
Médaille de lotte à la vanille Bourbon	20.00 €
Papillote de rouget de roche	16.00 €

#### VIANDES

Magret de canard aux figues	19.00 €
Entrecôte grillée sauce Choron	20.00 €
Civet de lapin à l'Armagnac	15.00 €
Côte de veau vallée d'Auge	17.00 €

**Garnitures** : poêlée de légumes primeurs, Fettucini, poivrons grillés, pommes Sarladaise, purée d'artichauts, riz créole.

#### FROMAGES

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

#### DESSERTS

Tarte Tatin	6.50 €
Gratin de fruits de saison à la Lavande	6.50 €
Ananas rôti au caramel et son sorbet litchi	6.50 €
Café gourmand	7.50 €

Nos viandes sont d'origine française.

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT

S 90647

EP3 Communication et commercialisation

S 3/4

# CARTE DES VINS

37.5 cl

75 cl

## Vins Blancs

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€

## Vins Rosés

AOC Tavel Domaine Lafond	2005	13.00€	19.00€ *
AOC Marsannay Louis Jadot	2005		26.00€

## Vins Rouges

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 <sup>ème</sup> 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 Couly - Dutheil	2003	14.00€	22.00€

## Vins Effervescents

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

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 90647</b>
<b>EP3 Communication et commercialisation</b>	<b>S 4/4</b>