



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.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

Support de vente

	Session	2010	Code	10105
Examen et spécialité CAP Restaurant				
Intitulé de l'épreuve EP3 : Communication et commercialisation				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
SUPPORT DE VENTE		30'	3	1/4

CARTE DU BAR

COCKTAIL MAISON (12 CL)	7.00€
MOJITO (12 CL)	7.00€
PINK LADY (7 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€
WHISKY 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€
SCHWEPES INDIAN TONIC (20 CL)	3.50€

ÉVIAN OU VITTEL	50 CL	100 CL
BADOIT OU SAN PELLEGRINO	2.50€	4.00€
	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	S 10105
EP3 Communication et commercialisation	S 2/4

MENU AVEC CHOIX

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT A 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT A 21 €

CARPACCIO DE SAUMON ET CHAMPIGNONS

OU

SALADE DE CHEVRE CHAUD ET LARD CROUSTILLANT

PARMENTIER DE CANARD CONFIT

OU

FILET DE DORADE, COULIS DE PIQUILLOS, RIZ SAFRANE

BRIOCHE EN PAIN PERDU, GLACE VANILLE

OU

ASSIETTE GOURMANDE AU CHOCOLAT ET AMANDES TORREFIEES

CARTE

ENTREES

Accras de poissons en salade, mayonnaise au piment d'Espelette	8 €
Cassiolette de petits gris au beurre d'ail et pleurotes	10 €
Mille-feuilles de chèvre aux asperges vertes	9 €
Foie gras et magrets fumés, compote de figues	15 €

POISSONS

Noix de Saint-Jacques poêlées sauce au Sancerre	15 €
Filet de bar rôti à la vanille	16 €
Gambas à la plancha, ail confit et persil frit	14 €
Marmite de poissons grillés, écrevisses et asperges	15 €

VIANDES

Hamburger de Charolais au foie gras poêlé	16 €
Magret de canard à l'aigre douce de cerises	15 €
Carré de cochon fermier mariné et cuit à la plancha	14 €
Côtes d'agneau rôties au thym et au citron	15 €

Garnitures : Pommes Pont-Neuf, pomme au four, riz safrané, penne au basilic, ratatouille, poêlée de primeurs, tomates Provençales, méli-mélo de salades

FROMAGES

Plateau de fromages de nos belles régions.	7 €
--	-----

DESSERTS AU CHOIX

Poêlée de cerises noires, mousse au mascarpone	7 €
Crème brûlée au Nutella	
Assiette gourmande	
Crumble de pommes et rhubarbe coulis de fruits rouges	

Nos viandes sont d'origine française.

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT	S 10105
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 François Muré	2005	12.00€	18.00€ *
AOC Cassis Clos Val Bruyère	2007		25.00€
AOC Chablis Premier Cru Leflaive	2005	24.00€	35.00€
AOC Graves Vieux château Gaubert	2005		23.00€
AOC Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lies Château de la Varenne	2007	9.00€	14.00€
AOC Sancerre André Dezat	2007		22.00€
AOC Loupiac Château Peyrot-Marges	2000		19.00€ *
AOC Alsace pinot gris « Vendanges tardives » Domaine Trimbach	1998		42.00€
<u>Vins Rosés</u>			
AOC Côtes de Provence Château Maravenne	2007	13.00€	19.00€ *
AOC Bordeaux clairet Château Maisonneuve	2007		18.00€
<u>Vins Rouges</u>			
AOC Morgon Domaine Aucoeur	2007	12.00€	18.00€ *
AOC Nuits-Saint-Georges Domaine Dureuil Janthial	2000		44.00€
AOC Côtes de Blaye Château le Rimensac	2004	22.00€	30.00€
AOC Bandol Château des Baumelles	2005		29.00€
AOC Gigondas Guigal	2005		33.00€
AOC Cahors Crois du Mayne	2003		19.00€ *
AOC Bourgueil Lamé Delisle Boucard	2005	14.00€	22.00€
<u>Vins Effervescents</u>			
AOC Champagne brut			45.00€
AOC 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	S 10105
EP3 Communication et commercialisation	S 4/4