



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

CARTE DES VINS

		<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<u>Vins Blancs</u>			
AOC Alsace riesling * Théo Faller	2006	12.00€	18.00€
AOC Cassis Domaine de Fontcreuse	2007		31.00€
AOC Chablis Premier Cru Leflaive	2005	24.00€	35.00€
AOC Entre Deux Mers* Château Queyret-Pouillac	2008		28.00€
AOC Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lies* Château de la Motte Charette	2009	11.00€	16.00€
AOC Savennières Clos de Coulaine	2009		23.00€
AOC Sainte Croix Du Mont* Château La Rame	2003		21.00€
AOC Alsace Gewurztraminer « Vendanges tardives » Domaine Trimbach	2000		48.00€
<u>Vins Rosés</u>			
AOC Tavel * Domaine des Papes	2008	13.00€	19.00€
AOC Rosé d'Anjou Domaine de Fiervaux	2009		18.00€
<u>Vins Rouges</u>			
AOC Moulin à Vent Domaine Diochon	2008	14.00€	19.50€
AOC Nuits-Saint-Georges Domaine Dureuil Janthial	2000		46.00€
AOC Côtes de Blaye Château le Rimensac	2005	22.00€	31.00€
AOC Bandol Domaine de l'Olivette	2006		30.50€
AOC Saint Joseph Chapoutier	2007		33.00€
AOC Bergerac* Château Belingard	2003		19.00€
AOC Saumur Champigny* Domaine B Baudry	2008	15.00€	24.00€
<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) (Signalée par un astérisque *)		4.50€	

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT	S 10380
EP3 Communication et commercialisation	S 4/4

Support
de
Vente

	Session	2011	Code	10380
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)	8.00€
PINA COLADA (12 CL)	8.00€
WHITE LADY (7 CL)	8.00€

APÉRITIFS CLASSIQUES

PASTIS 51, PERNOD (2 CL)	5.00€
MARTINI (6 CL)	5.00€
DUBONNET (6 CL)	5.00€
PINEAU DES CHARENTES (6 CL)	5.00€
PORTO ROUGE OU BLANC (6 CL)	5.00€
MAURY (6 CL)	5.00€
SUZE (6 CL)	5.00€
WHISKY PURE MALT (4 CL)	9.50€
BOURBON (4 CL)	7.50€
VODKA (4 CL)	7.00€

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

JUS DE FRUITS (20 CL)	4.00€
COCA-COLA (33 CL)	5.50€
ORANGINA (25 CL)	4.50€
SCHWEPPES INDIAN TONIC (20 CL)	4.50€

ÉVIAN OU VOLVIC	50 CL	3.50€	100 CL	5.00€
BADOIT OU SAN PELLEGRINO	50 CL	3.50€	100 CL	5.00€

BOISSONS CHAUDES

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

DIGESTIFS

ARMAGNAC SAMALENS (4 CL)	8.00€
MARC DE GEWURZTRAMINER (4 CL)	6.00€
CALVADOS DU PAYS D'AUGE (4 CL)	6.00€
EAU-DE-VIE DE MIRABELLE (4 CL)	6.00€
CHARTREUSE (4 CL)	6.00€
CRÈME DE CASSIS (4 CL)	6.00€

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT	S 10380
EP3 Communication et commercialisation	S 2/4

MENU AVEC CHOIX

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT A 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT A 21 €

CARPACCIO DE BŒUF AU PIMENT D'ESPELETTE

OU

SOUPE GLACÉE PROVENCALE

CÔTE DE VEAU A LA NORMANDE

OU

FILET DE BAR, COULIS D'ÉTRILLES, RIZ SAUVAGE

FEUILLETE DE POIRE FAÇON TATIN, SAUCE CHOCOLAT

OU

DECLINAISON DE SAVEURS ESTIVALES

CARTE

ENTREES

Salade de chèvre rôti et miel à la fleur de thym	9. €
Terrine de légumes et saumon au coulis de poivron	8 €
Méli-mélo d'asperges et mousseline d'étrilles	10 €
Foie gras de canard poêlé aux pêches	13 €

POISSONS

Brochettes de Saint-Jacques poêlées sauce Noilly Prat	17 €
Filets de rouget grillés à la crème de poivrons	18 €
Gambas à la plancha sauce citron vert et basilic	16 €
Marmite de poissons de nos côtes	15 €

VIANDES

Côtes d'agneau à la crème d'ail	18 €
Aiguillette de canard aux figues fraîches	17 €
Poire de bœuf poêlée à l'échalote	14 €
Cailles farcies à la Fine Champagne	15 €

Garnitures : Pommes Pont-Neuf, riz sauvage, penne au basilic, flan aux trois légumes, poêlée de primeurs, tomates à la provençale, gratin de pommes de terre, jeunes pousses de salades.

FROMAGES

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

DESSERTS AU CHOIX

Verrine de fruits rouges, mousse Mascarpone	8 €
Crème brûlée à l'infusion de lavande	
Assiette surprise	
Tarte fine aux abricots et sa crème glacée	

Nos viandes sont d'origine française.

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT	S 10380
EP3 Communication et commercialisation	S 3/4