



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
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.



\*\*\*\*\*

SESSION 2011

**CARTE  
BRASSERIE-CAFÉ**

Ce document est destiné au centre d'examen

ÉPREUVE EP3 : COMMUNICATION VENTE – SUPPORT DE VENTE

# Carte des Mets

## Les entrées

Assiette de charcuteries de pays	8 €
Carpaccio de bœuf	7 €
Tourte Bourguignonne	6 €
Friture de la Saône	7 €
Œufs en Meurette	9 €

## Menu du jour à 15 €

*Terrine de Brochet*  
*Sauce verte*  
\*\*\*\*\*  
*Langue de Bœuf*  
*charcutière*  
\*\*\*\*\*  
*Tarte au Fromage*  
*blanc*



## Les plats

Pochoise Bourguignonne	14 €
Fricassée d'écrevisses, légumes vapeur	15 €
Gigot d'agneau pommes lyonnaise	17 €
Volaille de Bresse à la crème et Crozets	14 €
Jambon à l'os sauce moutarde garniture Nivernaise	15 €
Châteaubriand sauce Bourguignonne pommes Pont Neuf	18 €

## Les directs du toaster (rapide et copieux)

*Accompagné de salade et frites*

Croque-Madame	12 €
Croque-Monsieur	10 €
Club sandwich au poulet et bacon	12 €



## Les desserts

Mille-feuille Vanille ou Chocolat	8 €
Coupe Dijonnaise	7 €
Café, chocolat ou caramel Liégeois	6 €
Riz Condé	6 €
Salade de fruits de saison	6 €
Tarte Tatin à la crème fraîche AOC	8 €



## Formule à 25 €

\*\*\*\*\*

*Entrée + Plat*

*Ou*

*Plat + Dessert*

\*\*\*\*\*

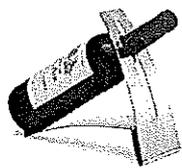
*1 verre de vin*

*Ou*

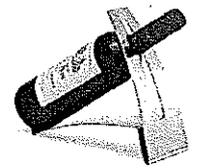
*1/2 pression*

\*\*\*\*\*

*Café*



# Carte des boissons



<b>Les apéritifs 7cl</b>				
Chambéry "blanc,rouge"	2.00 €			
Porto rouge	2.50 €			
Ricard "2cl"	1.70 €			
Berger blanc "2cl"	1.80 €			
Campari	2.00 €			
Whisky J & B	3.00 €			
Suze	2.00 €			
<b>Les cocktails du jour</b>				
Kir à l'Aligoté	4.00€			
Américano (12cl)	3.00€			
Smoothie de fruits	5.00€			
<b>Les digestifs et liqueurs 4 cl</b>				
Crème de cassis	4.00 €			
Ratafia	4.00 €			
Fine de Bourgogne	5.00 €			
<b>Les boissons sans alcool 20 cl</b>				
Schweppes	1.50 €			
Pepsi-Cola	1.50 €			
Ricqlès	1.50 €			
Limonade	1.50 €			
Jus d'abricot	1.60 €			
Jus de tomate	1.60 €			
Jus d'orange	1.50 €			
Jus d'ananas	1.70 €			
<b>Les boissons chaudes</b>				
Expresso	1.50 €			
Décaféiné	1.50 €			
Chocolat chaud	3.00 €			
Thé Earl Grey	2.60 €			
Thé Darjeeling	2.50 €			
<b>Les Vins blancs</b>			<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
AOC Chablis grand cru Vaudésir	2008	13 €		25 €
AOC Muscadet sèvre-et-Maine surLie	2006	5 €		9 €
AOC Alsace Riesling Domaine Runner	2007	9 €		16 €
<b>Les vins rosés</b>				
AOC Bordeaux Clairet Domaine de Vignerac	2006	6 €		11 €
AOC Bourgogne rosé Marsannay	2005	7 €		12 €
<b>Les Vins rouges</b>				
AOC Touraine Domaine Les Echardières	2007	6 €		11 €
AOC Côtes de Beaune villages	2007	7 €		13 €
AOC Mercurey	2007	8 €		15 €
AOC Bordeaux Château Le Puy	2006			19 €
<b>Vins mousseux</b>				
AOC Crémant de Bourgogne	2006	29 €		33 €
<b>Vins au verre : 12 cl</b>				
Vin rouge : Beaujolais villages				1.80 €
<b>Les bières pression</b>			<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Hoegarden		2.80 €		6 €
Kronenbourg 1664		2.50 €		5 €
Carlsberg		3.50 €		7 €
Affligem		3.50 €		7 €
<b>Bière bouteilles</b>				
Pelforth 25cl		3.40 €		
Fischer 25cl		3.50 €		
Budweiser 33cl		4.10 €		
<b>Les eaux minérales</b>			<b>50 cl</b>	<b>100 cl</b>
San Pellegrino		3 €		5 €
Badoit		3 €		5 €
Evian		2 €		4 €
Vittel		2 €		4 €

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# JEUX DE ROLES

Le jury peut s'inspirer de ces situations ou en déterminer d'autres.

Le jury choisira des informations touristiques et géographiques en fonction de la localisation de l'établissement.

Le jury orientera le candidat vers une vente additionnelle en fonction de la carte et du moment de la journée.

1	Les clients sont des touristes, ils s'arrêtent pour le déjeuner. Ils souhaitent manger sans porc. Le candidat propose et argumente ses choix.
---	--

2	Les clients reviennent du marché et souhaiteraient avoir des spécialités de la région. Le candidat propose et argumente ses choix.
---	---

3	Les clients sont hébergés dans l'hôtel à proximité de la brasserie où se déroule le déjeuner, ils se renseignent sur les possibilités de la ville en terme de visites : jardins, musées, etc. Le candidat propose et argumente ses choix.
---	--

4	Les clients viennent fêter un anniversaire, ils demandent les meilleurs produits de la carte. Le candidat propose et argumente ses choix.
---	--

5	Un couple âgé désire un menu à la carte avec apéritifs et bons vins. Le candidat propose et argumente ses choix.
---	---

6	Il fait très chaud, les clients veulent manger en terrasse, des plats rafraichissants. Le candidat propose et argumente ses choix.
---	---

7	Les clients sortent d'une partie de pétanque, ils se sont bien dépensés ils désirent un plat roboratif. Le candidat propose et argumente ses choix.
---	--

8	Les clients sont épuisés par une journée de travail. Ils souhaitent une des formules de la brasserie. Ensuite, ils se renseignent pour trouver un hôtel à proximité. Le candidat propose et argumente ses choix.
---	---

# JEUX DE ROLES

Le jury peut s'inspirer de ces situations ou en déterminer d'autres.

Le jury choisira des informations touristiques et géographiques en fonction de la localisation de l'établissement.

Le jury orientera le candidat vers une vente additionnelle en fonction de la carte et du moment de la journée.

9	<p>Les clients sont végétaliens. Ils veulent savoir si les légumes sont frais. Par ailleurs, les clients désirent se rendre dans une brocante. Ils demandent au serveur des renseignements.</p> <p>Le candidat propose et argumente ses choix.</p>
---	--

10	<p>Les clients sont représentants. Ils aimeraient se faire plaisir avec des spécialités régionales et un bon vin de la région.</p> <p>Le candidat propose et argumente ses choix.</p>
----	---

11	<p>Les clients ont un chat dans leur voiture. Ils demandent un menu avec du poisson frais et désirent emporter quelques restes pour lui donner pendant leur voyage.</p> <p>Le candidat propose et argumente ses choix.</p>
----	--

12	<p>Les clients sont très pressés, ils ont un rendez-vous dans le quartier. Ils ne disposent que de 30 minutes pour manger.</p> <p>Le candidat propose et argumente ses choix.</p>
----	---

13	<p>Les clients ne connaissent pas la ville, ils désirent se rendre à l'office du tourisme après le déjeuner. Ils demandent au serveur à quel endroit il se trouve.</p> <p>Le candidat propose et argumente ses choix.</p>
----	---

14	<p>Les clients sont des touristes qui ont perdu tous leurs papiers et souhaitent déjeuner et se rendre au commissariat.</p> <p>Le candidat propose et argumente ses choix.</p>
----	--