



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

## CARTE DES METS

### ENTRÉES

Sabayon d'huîtres de Belon aux épinards .....	27,00
Asperges blanches d'Alsace en vinaigrette au foie de canard caramélisé	35,00
Raviolis de st-Jacques aux courgettes et fleurs de thym .....	32,00
Soupe de poissons parfumée à la rouille et croûtons dorés.....	24,00
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail (x 12) .....	28,00
Salade tiède de homard rôti à l'aneth et sa sauce à la roquette.....	36,00
Fondue de légumes poêlés au cerfeuil et aux grenouilles .....	19,00
Terrine de lièvre, chutney de figues et raisins Muscat .....	22,00

### POISSONS

Darne de saumon frais grillé maître d'hôtel .....	30,00
Filets de daurade à la crème d'échalote au vin de Bellet.....	38,00
Turbot rôti au curry (2 personnes).....	70,00
Coquilles st-Jacques poêlées, aux endives et aux zestes de citron vert ....	42,00
Goujonnettes de sole vapeur à la mousseline d'huîtres et bigorneaux .....	33,00

### VIANDES

Rognon et foie de veau aux copeaux de bacon, oignons grelots .....	36,00
Pièce de bœuf du Charolais à la moelle, sauce beaujolaise.....	50,00
Pigeon au caramel d'épices.....	40,00
Selle d'agneau en croûte d'herbes (2 personnes) .....	80,00
Côte de veau poêlée aux endives meunières.....	48,00

### FROMAGES

Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes.....	28,00
Faisselle de Rians à la crème, nougatine de sucre candi et noix .....	18,00
Fondue de jeune Salers en croûte poivrée.....	22,00
Époisses affiné au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs .....	24,00

### DESSERTS

Poêlée de fraises et framboises aux noix de cajou et glace vanille.....	36,00
Poire rôtie au gingembre, glace au miel du Gâtinais.....	32,00
Savarin Amaretto et mascarpone, anglaise au café et chocolat .....	28,00
Crème renversée à la vanille, petite salade d'oranges aux zestes confits ..	24,00
Mille-feuilles aux pommes, à la crème de pistaches et de fraises .....	20,00
Tarte Tatin aux mangues et son sorbet aux fruits exotiques .....	25,00
Cannelloni de chocolat amer à la glace de crème brûlée .....	28,00
Brioche caramélisée à la bière, glace à la bière.....	23,00

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>Carte de commercialisation</b>	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	<b>Session 2013</b>	<b>Page 1/1</b>
Sous-épreuve : Communication et commercialisation	<b>Durée : 40 mn</b>	<b>Coef. : 2</b>
Unité : U12		