



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.

# Support de Vente

	Session	2013	Code	13081
Examen et spécialité <b>CAP Restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 : Communication et commercialisation</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total
<b>SUPPORT DE VENTE</b>		<b>30'</b>	<b>3</b>	<b>1/4</b>

## CARTE DU BAR

COCKTAIL MAISON (12 CL)	8.00€
MOJITO (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€

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

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

	<u>50 CL</u>	<u>100 CL</u>
PLANCOËT OU VOLVIC	3.50€	5.00€
BADOIT OU CHATELDON	3.50€	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

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 13081</b>
<b>EP3 Communication et commercialisation</b>	<b>S 2/4</b>

## MENU AVEC CHOIX

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT A 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT A 21 €

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

OU

FEUILLETE D'ASPERGES

ENTRECOTE BORDELAISE, TIAN DE LEGUMES

OU

BOURRIDE SETOISE

CROUSTADE AUX POMMES A L'ARMAGNAC

OU

DECLINAISON DE SAVEURS ESTIVALES

## CARTE

### ENTREES

Huîtres au sabayon au champagne	9. €
Déclinaison de melon à l'italienne	8 €
Soufflé au Comté	10 €
Assiette de charcuteries corses	13 €

### POISSONS

Brandade de morue	14 €
Filets de rouget grillés aux piments d'Espelette	18 €
Bar au beurre blanc	18 €
Ecrevisses à la nage et au Marc de Champagne	17 €

### VIANDES

Mignon de porc Aigre-doux	14 €
Aiguillette de canard aux quetsches	17 €
Araignée de bœuf Bercy	18 €
Lapin à la provençale	15 €

**Garnitures** : Pommes Pont-Neuf, quinoa, polenta, flan aux trois légumes, poêlée de primeurs, tomates à la provençale, gratin dauphinois, jeunes pousses de salades.

### FROMAGES

Plateau de fromages d'Auvergne	7 €
--------------------------------	-----

### DESSERTS AU CHOIX

Crumble de fruits rouges et sa crème double	8 €
Crème Catalane et sa tuile à la verveine	
Assiette gourmande	
Coulant au chocolat et glace spéculos	

Nos viandes sont d'origine française.

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 13081</b>
<b>EP3 Communication et commercialisation</b>	<b>S 3/4</b>

## CARTE DES VINS

37.5 cl      75 cl

### Vins Blancs

AOC Pouilly fumé * Domaine La Doucette	2010	12.00€	18.00€
AOC Cassis Domaine de Fontcreuse	2011		31.00€
AOC Chablis Premier Cru Leflaive	2010	24.00€	35.00€
AOC Entre Deux Mers* Château Queyret-Pouillac	2010		28.00€
AOC Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lies* Château de la Motte Charette	2011	11.00€	16.00€
AOC Savennières Clos de Coulaine	2009		23.00€
AOC Sainte Croix Du Mont* Château La Rame	2005		21.00€
AOC Alsace Gewurztraminer « Vendanges tardives » Domaine Trimbach	2005		48.00€

### Vins Rosés

AOC Tavel * Domaine des Papes	2011	13.00€	19.00€
AOC Rosé d'Anjou Domaine de Fiervaux	2011		18.00€

### Vins Rouges

AOC Moulin à Vent Domaine Diochon	2011	14.00€	19.50€
AOC Nuits-Saint-Georges Domaine Dureuil Janthial	2006		46.00€
AOC Côtes de Blaye Château le Rimensac	2009	22.00€	31.00€
AOC Bandol Domaine de l'Olivette	2011		30.50€
AOC Saint Joseph Chapoutier	2007		33.00€
AOC Bergerac* Château Belingard	2008		19.00€
AOC Saumur Champigny* Domaine B Baudry	2011	15.00€	24.00€

### Vins Effervescents

AOC Champagne brut	45.00€
AOC Crémant d'Alsace* - Wolfberger	28.00€

**Nous vous proposons une sélection de vins au verre (12 cl) 4.50€**  
(Signalée par un astérisque \*)

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

<b>CAP RESTAURANT</b>	<b>S 13081</b>
<b>EP3 Communication et commercialisation</b>	<b>S 4/4</b>