



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

Suppport de Vente

RESTAURANT L'OUSTALET

CAP RESTAURANT	Code : 1	Session 2014	SUPPORT DE VENTE
EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Durée : 30 min	Coefficient : 3	Page 1/4

CARTE DU BAR

COCKTAIL DU JOUR (12 CL)	8.00€
MOJITO (12 CL)	8.00€
BLUE LAGOON (7 CL)	8.00€

APÉRITIFS CLASSIQUES

ANISES (2 CL)	5.00€
GENTIANE (6 CL)	5.00€
VERMOUTH (6 CL)	5.00€
FLOC DE CASCOGNE (8 CL)	5.00€
MUSCAT DE RIVESALTES (8CL)	5.00€
PORTO SANDEMAN (8 CL)	5.00€
SAINT RAPHAEL (8 CL)	5.00€
WHISKY BLEND (4 CL)	6.00€
IRISH WHISKY (4 CL)	8.00€
BOURBON (4 CL)	8.00€

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

JUS DE FRUITS (25 CL)	4.00€
SODA (33 CL)	5.00€
TONIC (33 CL)	4.00€
DIABOLO (25 CL)	3.00€
COLA (33 CL)	5.00€
PERRIER (33 CL)	4.00€

	50 CL	100 CL
EAU MINERALE PLATE	3.00€	5.00€
EAU MINERALE GAZEUSE	3.00€	5.00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO «MALONGO»	2.00€
DECAFEÏNE «MALONGO»	2.00€
SÉLECTION DE THÉS	3.00€
SÉLECTION D'INFUSIONS «BIO»	3.00€

DIGESTIFS

BENEDICTINE (4 CL)	6.00€
GRAND MARNIER CORDON ROUGE (4 CL)	8.00€
GET 27 (4CL)	6.00€
CALVADOS BOULARD X.O (4 CL)	10.00€
COGNAC HENNESSY V.S.O.P (4 CL)	8.00€
EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS (4 CL)	6.00€

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT	SUPPORT DE VENTE - 1	Session 2014	EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Page 2 /4
-----------------------	-----------------------------	---------------------	---	------------------

MENU DU MARCHE

CHOISISSEZ NOS FORMULES :

- LES 2 PLATS A 15 €

- LES 3 PLATS A 20 €

SALADE LANDAISE
OU
FEUILLETE D'OEUFS BROUILLES PORTUGAISE

BOUILLABASSE
OU
PAVE DE RUMSTEAK AU ROQUEFORT

CAFE GOURMAND
OU
PALETTE DE SORBETS

CARTE

ENTREES

Panaché de 6 Huîtres	9 €
Salade Niçoise	10 €
Oeufs pochés à la Bourguignonne	8 €
Quiche Lorraine	9 €

POISSONS

Papillote de saumon et cabillaud, julienne de légumes	13 €
Queue de lotte à l'Armoricaine, riz sauvage	18 €
Quenelles de brochet sauce Nantua et ratatouille	14 €
Filet de sandre Meunière, pommes écrasées	15 €

VIANDES

Filet mignon de porc aux pruneaux, flan de légumes	17 €
Noisette d'agneau, salicorne et pommes de terre de l'île de Ré	19 €
Côte de bœuf Charolaise, gratin de courgettes, sauce Béarnaise (pour deux personnes)	42 €
Rognons de veau à la moutarde, pommes pailles	18 €

FROMAGES

Plateau de fromages affinés	10 €
-----------------------------	------

DESSERTS AU CHOIX

Soupe de fruits rouges	8 €
Trilogie de chocolats, crème à la pistache	9 €
Soufflé à la liqueur d'orange	11 €
Tarte Bourdaloue	8 €

Nos viandes sont d'origine française.

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT	SUPPORT DE VENTE - 1	Session 2014	EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Page 3 /4
----------------	----------------------	--------------	--	-----------

CARTE DES VINS

	<u>Verre 12 cl</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<u>Vins Blancs</u>			
AOC Bandol «Domaine d'Ott» 2011		28.00€	44.00€
AOC Muscadet sur Lie «Domaine du Colombier» 2012	4.00€		16.00€
AOC Meursault Louis Jadot 2009		28.00€	52.00€
AOC Entre Deux Mers «Château Bellevue» 2012	4.50€		21.00€
AOC Cheverny «Domaine Saget» 2011			19.00€
AOC Coteaux du Layon Patrick Baudouin 2010			25.00€
AOC Alsace Gewurztraminer Hugel 2009			31.00€
<u>Vins Rosés</u>			
AOC Tavel Vidal Fleury 2011		13.00€	22.00€
AOC Cabernet d'Anjou «Domaine Musset» 2012	4.00€		18.00€
 AOC Palette Henri Bonnaud 2012			23.00€
<u>Vins Rouges</u>			
AOC Chinon «Château la Grille» 2009	6.00€		28.00€
AOC Margaux «Château du Tertre» 2007			64.00€
AOC Pinot Noir « Médailles d'or » Lorentz 2011		22.00€	31.00€
AOC Gevrey Chambertin 1 ^{er} Cru «Les Goulots» 2009			78.00€
AOC Madiran «Montus» 2007			38.00€
AOC Saint Amour «Domaine des Chers» 2010	6.00€		26.00€
AOC Saint Julien «Château Duluc» 2007			35.00€
AOC Fitou «Domaine du Vieux Moulin» 2009	5.50€		24.00€
<u>Vins Effervescents</u>			
AOC Champagne brut Mumm Cordon rouge			87.00€
AOC Crémant de Loire « Cuvée Privilège » Ackermann	6.50€		30.00€

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT	SUPPORT DE VENTE - 1	Session 2014	EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Page 4 /4
----------------	----------------------	--------------	--	-----------