



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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***

**CARTE
DES METS
ET
DES BOISSONS**



CAP RESTAURANT	Code : 3	Session 2016	SUPPORT DE VENTE
EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Durée : 30 min	Coefficient : 3	Page 1/4

CARTE DES METS

Entrées

Prix Euros

Planche de Charcuteries et accompagnements (Jambon Bayonne, jambon persillé, rillettes du mans, Rosette de Lyon, Coppa)	16,00
Cocktail avocat et crevettes sur Mesclun	11,00
Tartare de bœuf, salade de mâche et pommes de terre	13,00
Tarte fine de rouget et basilic	12,00

Poissons et Fruits de mer

Saint Jacques juste poêlées sur lit de poireaux crévés	17,00
Filet de truite à la crème parfumée au Chablis	15,50
Aile de raie Grenobloise	14,50
Daurade flambée à l'anis, fenouil	16,50

Viandes

Suprême de pintade fermière sauce aux morilles, poêlée de légumes de saison	16,00
Côtes d'agneau en croûte de sel, jus de thym, pommes de terre Sarladaises	16,50
Magret de canard rôti, sauce à la graine de moutarde, gratin Dauphinois	15,50
Tajine de veau aux abricots séchés, riz pilaf	13,50

Toutes nos viandes sont d'origine française

Fromages

Plateau de fromages de nos régions et pains spéciaux	9,00
--	------

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises

Desserts

Prix Euros

Moelleux chocolat noir, cœur coulant chocolat blanc Sauce caramel	7,00
Tarte fine aux abricots rouges du Roussillon	6,50
Clafoutis aux cerises noires Burlat	6,50
Crème brûlée au pain d'épices, biscuit rose de Reims	6,00

MENU à 19.00 Euros

Entrée et plat

ou

Plat et dessert

Buffet de salades et crudités

Ou

Terrine de Canard Maison



Pavé de saumon beurre citronné riz sauvage

Ou

Jambon d'York sauce au Porto
écrasé de pomme de terre



Trio gourmand au chocolat

Ou

Tarte fine aux abricots rouges du Roussillon

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises

CAP RESTAURANT	Code : 3	Session 2016	SUPPORT DE VENTE
EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Durée : 30 min	Coefficient : 3	Page 2/4

LES BOISSONS

Contenance et prix CL Euros

COCKTAILS

Margarita	7	6,00
Américano	12	6,00
Pink Lady	7	6,00

APERITIFS

Anisé (Pastis, Ricard)	2	4,50
Suze	6	4,00
Martini rouge	6	4,00
Noilly Prat	6	4,00
Campari	6	4,00
Pineau des Charentes	6	4,00
Floc de Gascogne	6	4,00
Porto rouge ou blanc	6	4,00
Whisky	6	4,50
Bières	33	3,50
(Heineken, 1664, Leffe)		

LES DIGESTIFS

Cognac VSOP Remy Martin	4	7,00
Calvados Vieux Pierre Huet	4	8,50
Baileys	4	7,00
Izarra jaune ou verte	4	6,00
Eaux de vie de poire William	4	6,00

*Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

BOISSONS SANS ALCOOL

Contenance et prix CL Euros

Cocktail Florida	12	4,50
Jus de fruits (Pamplemousse, orange Ananas)	25	3,20

EAUX MINERALES

Vittel	50	2,50
Vittel	100	5,00
San Pellegrino	50	2,50
San Pellegrino	100	5,00

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,50
Thé issu de l'agriculture biologique (Earl Grey, thé vert, Darjeeling)	2,00
Infusion issue de l'agriculture biologique (Verveine, tilleul menthe, citronnelle)	2,00



CAP RESTAURANT	Code : 3	Session 2016	SUPPORT DE VENTE
EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Durée : 30 min	Coefficient : 3	Page 3/4

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	37,5 cl	75 cl
Alsace Sylvaner 2014 «Domaine Ernest Burn»	13,00 €	24,50
Bourgogne Vieilles Vignes 2009 «Domaine Denis Bousset »	-	26,00 €
Picpoul de Pinet 2013 «Les Terres Rouges »	13,50 €	24,00 €
Monbazillac 2008 «Château de Monbazillac»	-	48,00 €
Sancerre 2014 «Pente de Maimbray»	16,00 €	33,00 €

VINS ROUGES	37,5 cl	75 cl
Nuits Saint Georges 2008 «Cellier des Ursulines»	20,00 €	38,00 €
Pommard 2010	-	49,00 €
Julienas 2010 «Louis Jadot»	15,00 €	28,00 €
Châteauneuf du Pape 2011 «Les Sinards»	-	39,00 €
Cahors 2012 «Cèdre Héritage»	-	29,00 €
Saint Emilion 2009 «Baron Carl»	-	45,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil 2014 «La Coserie»	15,00 €	28,00 €

VINS ROSES	37,5 cl	75 cl
Tavel 2012 «Les hauts de Gloriette»	16,00 €	28,00 €
Cabernet d'Anjou 2011 «Domaine Foucher»	13,50 €	25,00 €

VINS EFFERVESCENTS	37,5 cl	75 cl
Champagne Bio 2012 «José Ardinat»	26,00 €	65,00 €
Crémant de la Loire 2011 «Domaine Langlois-Château»	-	32,00 €

VINS AU VERRE	12 cl
Côteau du Layon 2010	8,50 €
Alsace Sylvaner 2014	7,00 €
Chinon rosé «Domaine de la commanderie »	6,50 €
Côtes de Bourg 2009	10,00 €
Crémant d'Alsace rosé	8,00 €
Champagne Bio 2012 «José Ardinat»	15,00 €



Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos vins sont d'appellations d'origine contrôlée et/ou protégée.

CAP RESTAURANT	Code : 3	Session 2016	SUPPORT DE VENTE
EP3 - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION	Durée : 30 min	Coefficient : 3	Page 4/4