

## SUJET N° 33

### Menu n° 1

SALADE NIÇOISE (P.O.)  
VINAIGRETTE ( HUILE D'OLIVES – CITRON)

\*\*\*\*

CARRÉ D'AGNEAU VERT PRÉ  
FAGOT DE HARICOTS VERTS

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE AUX FRAISES (S.A.)

### Menu n° 2

SALADE NIÇOISE (P.O.)  
VINAIGRETTE ( HUILE D'OLIVES – CITRON)

\*\*\*\*

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES (S.P.)  
FAGOT DE HARICOTS VERTS

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE AUX FRAISES (S.A.)

S.A. : Service assiette  
Souligné : Flambages et découpage  
P.O. : Préparation d'office  
S.P. : Service au plat

## SUJET N° 34

### Menu n° 1

EVENTAIL D'AVOCAT  
SAUCE ROQUEFORT (P.O.)

\*\*\*\*

DARNE DE SAUMON GRILLÉE  
SAUCE CHORON ET FLAN DE LÉGUMES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CRÊPES AU SUCRE (S.A.)

### Menu n° 2

EVENTAIL D'AVOCAT  
SAUCE ROQUEFORT (P.O.)

\*\*\*\*

ENTRECÔTE AUX ÉCHALOTES (S.P.)  
POMMES ALLUMETTE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

CRÊPES AU SUCRE (S.A.)

S.A. : Service assiette  
Souligné : Flambages et découpage  
P.O. : Préparation d'office  
S.P. : Service au plat

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 34	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 35

### Menu n° 1

FEUILLETÉ D'ŒUFS BROUILLÉS  
PORTUGAISE (S.A.)

\*\*\*\*

STEAK AU POIVRE FLAMBÉ  
POMMES SAUTÉES

\*\*\*\*

CHOIX DE FROMAGES

\*\*\*\*

COUPE FLORIDA (P.O.)

### Menu n° 2

ŒUFS AU PLAT AUX FOIES DE VOLAILLE  
(S.A.)

\*\*\*\*

CÔTE DE VEAU À LA NORMANDE (S.P.)  
TAGLIATELLES AU BEURRE

\*\*\*\*

CHOIX DE FROMAGES

\*\*\*\*

COUPE FLORIDA (P.O.)

Préparation d'office : P.O  
Préparation en salle : souligné  
Sur assiette : S.A.  
Sur plat : S.P.

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 35	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 36

### Menu n° 1

TALMOUSES EN TRICORNE (S.A.)

\*\*\*\*

MIXED GRILL (S.A.)

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ANANAS FRAIS AU KIRSCH (P.O.)

### Menu n° 2

MOULES FARCIES (S.A.)

\*\*\*\*

PAUPIETTE DE MERLU (S.A.)  
AU BEURRE BLANC

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ANANAS FLAMBÉ

S.A. = Service à l'assiette

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office (réserver 2 parts pour le flambage).

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 36	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 37

### Menu n° 1

QUICHE LORRAINE (S.A.)

\*\*\*\*

SOLE MEUNIÈRE  
POMMES VAPEUR

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

### Menu n° 2

QUICHE LORRAINE (S.A.)

\*\*\*\*

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE  
POMMES SAUTEES A CRU (S.A.)

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE DE FRUITS FRAIS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette

SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage

P.O. = Préparation d'office (oranges, pommes, kiwis, bananes).

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 37	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 38

### Menu n° 1

QUICHE DU PÊCHEUR (S.A.)

\*\*\*\*

STEAK AU POIVRE FLAMBÉ  
POMMES SAUTÉES A CRU

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGES (P.O.)

### Menu n° 2

QUICHE DU PÊCHEUR (S.A.)

\*\*\*\*

MERLAN A L'ANGLAISE  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
RIZ CRÉOLE (S.A.)

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

SALADE D'ORANGES (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage  
P.O. = Préparation d'office

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 38	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 39

### Menu n° 1

AVOCAT AUX CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

DARNE DE SAUMON POCHÉE  
SAUCE HOLLANDAISE  
RIZ CRÉOLE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

GENOISE CREME ANGLAISE (S.A.)

### Menu n° 2

AVOCAT AUX CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE  
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES (S.A.)

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

GENOISE CREME ANGLAISE (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage  
P.O. = Préparation d'office

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 39	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1

## SUJET N° 40

### Menu n° 1

TARTE A L'OIGNON (S.A.)

\*\*\*\*

CÔTE DE BŒUF SAUCE CHORON (pour 2 pers.)  
POMMES CROQUETTES

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ANANAS FRAIS (P.O.)

### Menu n° 2

TARTE A L'OIGNON (S.A.)

\*\*\*\*

FILET DE SOLE BONNE FEMME (S.A.)  
POMMES A L'ANGLAISE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

ANANAS FRAIS (P.O.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage  
P.O. = Préparation d'office

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 40	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1



## SUJET N° 41

### Menu n° 1

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

POULET COCOTTE GRAND-MÈRE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE A L'ALSACIENNE (S.A.)

### Menu n° 2

COCKTAIL DE CREVETTES (P.O.)

\*\*\*\*

FILET DE BARBUE DUGLÉRÉE (S.A.)  
POMMES A L'ANGLAISE

\*\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES A.O.C.

\*\*\*\*

TARTE A L'ALSACIENNE (S.A.)

S.A. = Service à l'assiette  
SOULIGNE = Flambages et/ou découpage et/ou filetage  
P.O. = Préparation d'office

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Option : RESTAURANT / CAP RESTAURANT			
SUJET N° 41	SESSION 2001	DUREE : 5 heures	Coef. : CAP : 12 BEP : 8
	EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE - MENUS		Page : 1/1