

Support de Vente

Brulé

| | | | | |
|--|---------------|------------|-------------|-----------------|
| | Session | 2009 | Code | 90112 |
| Examen et spécialité CAP Restaurant | | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP3 : Communication et commercialisation | | | | |
| Type | Date et heure | Durée | Coefficient | N°de page/total |
| SUPPORT DE VENTE | | 30' | 3 | 1/4 |

CARTE DU BAR

| | |
|-------------------------|-------|
| COCKTAIL MAISON (12 CL) | 7.00€ |
| AMÉRICANO (12 CL) | 7.00€ |
| BLOODY MARY (12 CL) | 7.00€ |

APÉRITIFS CLASSIQUES

| | |
|-----------------------------|-------|
| PASTIS 51, PERNOD (2 CL) | 4.00€ |
| MARTINI (6 CL) | 4.00€ |
| AMBASSADEUR (6 CL) | 4.00€ |
| POMMEAU DE NORMANDIE (6 CL) | 4.00€ |
| PORTO ROUGE OU BLANC (6 CL) | 4.00€ |
| BANYULS (6 CL) | 4.00€ |
| SUZE (6 CL) | 4.00€ |
| WHISKY PURE MALT (4 CL) | 7.00€ |
| BOURBON (4 CL) | 5.00€ |
| VODKA (4 CL) | 5.00€ |

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

| | | |
|---------------------------------|--------------|---------------|
| JUS DE FRUITS (20 CL) | 3.00€ | |
| COCA-COLA (33 CL) | 3.50€ | |
| ORANGINA (25 CL) | 3.50€ | |
| SCHWEPPE'S INDIAN TONIC (20 CL) | 3.50€ | |
| | 50 CL | 100 CL |
| ÉVIAN OU VITTEL | 2.50€ | 4.00€ |
| BADOIT OU SAN PELLEGRINO | 2.50€ | 4.00€ |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|-------|
| CAFÉ EXPRESSO | 2.00€ |
| CAPPUCCINO | 3.00€ |
| NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET D'INFUSIONS | 2.50€ |

DIGESTIFS

| | |
|--------------------------------|-------|
| COGNAC REMY MARTIN (4 CL) | 8.00€ |
| MARC DE BOURGOGNE (4 CL) | 5.00€ |
| CALVADOS DU PAYS D'AUGE (4 CL) | 5.00€ |
| EAU-DE-VIE DE MIRABELLE (4 CL) | 5.00€ |
| IZARRA (4 CL) | 5.00€ |
| CRÈME DE CASSIS (4 CL) | 5.00€ |

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

| | |
|---|----------------|
| CAP RESTAURANT | S 90112 |
| EP3 Communication et commercialisation | S 2/4 |

MENU AVEC CHOIX

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 16.00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT À 21.00 €

TARTARE DE SAUMON

OU

GASPACHO ANDALOU

ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE, POMMES SAUTEES

OU

PAVÉ DE CABILLAUD À L'AÏOLI, RIZ PILAW

CRÈME BRULÉE

OU

BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES

CARTE

ENTREES

| | |
|---|---------|
| Foie gras de canard sauté aux mangues sur pain d'épice toasté | 15.00 € |
| 6 Huîtres creuses N° 3 | 8.00 € |
| Chiffonnade de jambon de pays et son sorbet au melon | 10.00 € |
| Asperges fraîches sauce mousseline | 13.00 € |

POISSONS

| | |
|--|---------|
| Loup de ligne grillé au fenouil | 21.00 € |
| Darne de saumon à l'oseille | 15.00 € |
| Médailon de lotte à la vanille Bourbon | 20.00 € |
| Papillote de rouget de roche | 16.00 € |

VIANDES

| | |
|--------------------------------|---------|
| Magret de canard aux figues | 19.00 € |
| Entrecôte grillée sauce Choron | 20.00 € |
| Civet de lapin à l'Armagnac | 15.00 € |
| Côte de veau vallée d'Auge | 17.00 € |

Garnitures : poêlée de légumes primeurs, Fettucini, poivrons grillés, pommes Sarladaise, purée d'artichauts, riz créole.

FROMAGES

| | |
|---|--------|
| Plateau de fromages de nos belles régions | 6.50 € |
|---|--------|

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Tarte Tatin | 6.50 € |
| Gratin de fruits de saison à la Lavande | 6.50 € |
| Ananas rôti au caramel et son sorbet litchi | 6.50 € |
| Café gourmand | 7.50 € |

Nos viandes sont d'origine française.

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

CAP RESTAURANT

S 90112

EP3 Communication et commercialisation

S 3/4

CARTE DES VINS

| | | <u>37.5 cl</u> | <u>75 cl</u> |
|---|------|----------------|--------------|
| <u>Vins Blancs</u> | | | |
| AOC Alsace riesling Les Murailles – Dopff & Irion | 2002 | 12.00€ | 18.00€ * |
| AOC Cassis Cave des vigneronns de Cassis | 2005 | | 22.00€ |
| AOC Pouilly Fuissé Château de Fuissé | 2003 | 22.00€ | 30.00€ |
| AOC Entre Deux Mers Château Sainte Odile | 2005 | | 14.00€ |
| AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur lie Domaine Saupin | 2005 | 9.00€ | 14.00€ |
| AOC Sancerre Fontaine Audon | 2005 | | 22.00€ |
| AOC Sainte-Croix-du-Mont Domaine Beauséjour | 2000 | | 19.00€ * |
| AOC Alsace pinot gris « Vendanges tardives » Domaine Trimbach | 1998 | | 42.00€ |
| <u>Vins Rosés</u> | | | |
| AOC Tavel Domaine Lafond | 2005 | 13.00€ | 19.00€ * |
| AOC Marsannay Louis Jadot | 2005 | | 26.00€ |
| <u>Vins Rouges</u> | | | |
| AOC Morgon Domaine Faiveley | 2002 | 12.00€ | 18.00€ * |
| AOC Nuits Saint Georges Domaine Belin | 2000 | | 44.00€ |
| AOC Côtes de Blaye Domaine du Petit Boyer | 2003 | 22.00€ | 30.00€ |
| AOC Saint Julien Château Gruaud Larose « 3 ^{ème} cru classé » | 2000 | | 46.00€ |
| AOC Bandol Domaine de la Frégate | 2001 | | 29.00€ |
| AOC Gigondas Guigal | 2005 | | 33.00€ |
| AOC Cahors Château de Chambert | 2000 | | 17.00€ * |
| AOC Chinon Couly - Dutheil | 2003 | 14.00€ | 22.00€ |
| <u>Vins Effervescents</u> | | | |
| Champagne brut | | | 45.00€ |
| Crémant d'Alsace - Wolfberger | | | 28.00€ |

Nous vous proposons une sélection de vins au verre (12 cl) 3.50€
(Signalée par un astérisque)

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

| | |
|---|----------------|
| CAP RESTAURANT | S 90112 |
| EP3 Communication et commercialisation | S 4/4 |