

EPREUVE DE VENTE ET COMMUNICATION

JEU COMPRENANT :

UN MENU A PRIX FIXE SANS CHOIX

UN MENU A PRIX FIXE AVEC CHOIX

UN MENU GASTRONOMIQUE REGIONAL

UNE CARTE DES BOISSONS

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication Anglais	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 1/9

MENU A 110 F

SALADE MIXTE

TRUITE AU BLEU

POULET SAUTE AUX ECREVISSES

TARTE AU NOIX

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 2/9

110 F.F MENU

MIXED SALAD

FRESH TROUT " AU BLEU "

SAUTÉED CHICKEN WITH CRAYFISH

WALNUT TART

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 3/9

MENU A 170 F

L'ASSIETTE DE SAUMON FUME
ET SES PETITS BLINIS

OU

LA TERRINE DE LEGUMES
ET SA VINAIGRETTE ROUGE

LA SOLE BONNE FEMME

OU

LES COUILLES SAINT-JACQUES NANTAISE

LE CARRE D'AGNEAU ROTI
AUX HERBES

OU

LE MEDAILLON DE VEAU DUROC

LA CHARIOT DE FROMAGES

CREPES FOURREES AU GRAND MARNIER

OU

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 4/9

170 F.F MENU

SMOKED SALMON WITH BLINIS
(RUSSIAN PANCAKES)

OR

VEGETABLE TERRINE
WITH A RED VINAIGRETTE DRESSING

SOLE BONNE FEMME

OR

SCALLOPS " A LA NANTAISE "

ROAST RACK OF LAMB
WITH HERBS

OR

VEAL MEDALLION " DUROC STYLE "

YOUR CHOICE OF CHEESE FROM THE TROLLEY

GRAND MARNIER CRÊPES
(PANCAKES WITH GRAND MARNIER - FLAVOURED FILLING)

OR

RED FRUIT CHARLOTTE
(MOULDED CREAMY FRUIT DESSERT LINED WITH FINGER BISCUITS)

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 5/9

MENU A 280 F

LE FOIE GRAS D'OIE AU TORCHON

LA CASSOLETTE DE HOMARD AU RIESLING
ET SON RIZ SAFRANE

LES CAILLES AUX RAISINS ET
PETITES GAULETTES DE POMMES DE TERRE

LE MUNSTER FERMIER AU CUMIN

LE SOUFFLE GLACE AU MARC DE GEWURZTRAMINER

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 6/9

280 F.F MENU

GOOSE FOIE GRAS " AU TORCHON "

CASSEROLE OF LOBSTER IN RIESLING
SERVED WITH SAFFRON RICE

QUAILS WITH GRAPES
SERVED WITH CRISPY POTATO CAKES

FARMHOUSE MUNSTER CHEESE WITH CUMIN

ICED SOUFFLE FLAVOURED WITH MARC BRANDY
FROM GEWURZTRAMINER

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 7/9

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

SAVOIE :

	1/1	1/2
● Abymes	85	
● Chignin-Bergeron	95	55
● Crepy	115	

ALSACE :

● Sylvaner 1994	80	
● Riesling 1992	105	60
● Gewurztraminer Vendanges Tardives 1992	240	130

COTES DU RHONE :

● Saint Joseph 1994	120	
● Crozes-Hermitage 1992	135	70
● Condrieu 1990	250	

VINS ROUGES

COTE DU RHONE :

● Côte du Rhône 1995	75	42
● Gigondas 1991	125	65
● Côte Rôtie 1990	280	

BOURGOGNE :

● Beaujolais non Chaptalisé 1995	75	42
● Haute Côte de Nuit 1995	105	
● Mercurey 1993	145	75
● Morey Saint-Denis 1988	320	

DIVERS :

● Pinot Noir d'Alsace 1995	90	50
● Mondeuse 1994	110	60

VINS EFFERVESCENTS

● Crémant d'Alsace 1994	120	65
● Champagne Brut Jacquart	250	140
● Laurent Perrier 1992	380	

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 8/9

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS :

● Blanc cassis	15
● Martini	18
● Campari	18
● Porto	18
● Pastis	18
● Pineau des Charentes	20
● Suze	18
● Scotch Whisky	25
● Irish Whiskey	25
● Kir Royal	35

COCKTAILS :

● Alaska	40
● Tom Collins	35
● Margarita	40

DIGESTIFS :

● Poire Williams/Mirabelle	28
● Marc de Gewurztraminer	30
● Chartreuse Verte V.E.P	35
● Marie Brizard	28
● Fine Champagne Napoléon	38

BOISSONS SANS ALCOOL :

● Jus de fruits (oranges, tomates, pamplemousses)	15
● Coca cola	15
● Schweppes	15
● Bitter San Pellegrino	18
● Bière pression	18
● Eaux minérales	16

GROUPEMENT « EST »	SESSION 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - Dominante : Restaurant – C.A.P. : Restaurant		Code(s) :	
EPREUVE : E.P.1 Vente Communication	Durée 30 minutes	Coef. :	Page 9/9