

# 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**

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

# MENU A 110 F

SALADE MIXTE

\*\*\*\*

TRUITE AU BLEU

\*\*\*\*

POULET SAUTE AUX ECREVISSES

\*\*\*\*

TARTE AU NOIX

<b>GROUPEMENT « EST »</b>	<b>SESSION 2000</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
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

# MENU DA 110 FRANCHI

INSALATA MISTA

\*\*\*\*

TROTELLA AL BLU

\*\*\*\*

POLLO SALTATO AI GAMBERI DI FIUME

\*\*\*\*

TORTA DI NOCI

<b>GROUPEMENT « EST »</b>	<b>SESSION 2000</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
B.E.P. : Hôtellerie-Restauration - 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 COQUILLES 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

<b>GROUPEMENT « EST »</b>	<b>SESSION 2000</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
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

# MENU DA 170 FRANCHI

PIATTO DI SALMONE AFFUMICATO  
CON PICCOLI BLINIS

O

TERRINA DI VERDURE  
IN SALSA ALL'ACETO ROSSO

\*\*\*\*

SOGLIOLA ALLA BUONADONNA

O

CAPESANTE ALLA NANTAISE

\*\*\*\*

CARRE DI AGNELLO ARROSTO  
ALLE ERBE AROMATICHE

O

MEDAGLIONE DI VITELLO ALLA DUROC

\*\*\*\*

CARRELLO DI FORMAGGI

\*\*\*\*

CREPES RIPIENE AL GRAND MARNIER

O

CHARLOTTE DI FRUTTI ROSSI

<b>GROUPEMENT « EST »</b>	<b>SESSION 2000</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - 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

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

# MENU DA 280 FRANCHI

FEGATO GRASSO D'OCA " AU TORCHON "

\*\*\*\*

CASSOLETTA DI ASTICE AL RIESLING  
CON RISO GIALLO

\*\*\*\*

QUAGLIE ALL'UVA CON FOCACCINE DI PATATE

\*\*\*\*

MUNSTER DI CAMPAGNA CON CUMINO

\*\*\*\*

SOUFFLE GHIACCIATO ALLA GRAPPA DI GEWURZTRAMINER

<b>GROUPEMENT « EST »</b>	<b>SESSION 2000</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
B.E.P. : Hôtellerie-Restaurant - 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
● Aymes	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

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