

Préparation du service.

Exercice 08.1

Compléter la fiche de service pour un le menu commandé suivant :

Briochin aux moules
Mousse de saumon à l'oseille
Caille aux raisins – Croustillant aux pommes
Assiette gourmande

Fiche de service à compléter (annexe 1) – Zone A, B, C

Date : Service du ..2010		Type de service	Sur la table du client	Sur la table du client ou Sur la console	Hygiène et rangement	Propriété au bistro
1	Briochin aux moules	Anglais	- Coulis à entremet - Fourchette à entremet	A	1. Brioche au beurre 2. Filet de Métan fumé 3. Moules de bouchot 4. Omelette fraîche 5. Sorbet	Somera (Domaine des Basses) à Jor TM Nour-Ligeux (Café Nouveau Courmayeur) TM C du Rhône «Yves» (Domaine S.F.A.S.) TM Courmayeur Brûlé Omelette Omelette TM
2	Mousse de saumon à l'oseille	Québécois	B	C	1. Saumon frais 2. Omelette fraîche 3. Blanc d'oseille 4. Feuilles d'oseille 5. Macarons	Si Je veux, toujours conseillé au client de rester au bar jusqu'à la fin. Somera (Domaine des Basses) à Jor TM Nour-Ligeux (Café Nouveau Courmayeur) TM C du Rhône «Yves» (Domaine S.F.A.S.) TM Courmayeur Brûlé Omelette Omelette TM
3	Caille aux raisins Croustillant aux pommes	Alsacien	- Grand coulis - Grande fourchette - Assiette à pain - Poche à riz-croûtes	Moutardier à l'usage du client	1. Caille fraîche 2. Pommes épluchées 3. Sauce à la crème, coulis, vinaigre 4. Croustillant aux pommes de terre 5. Beurre fondu (à la poêle)	Si Les vins choisis pour les plats précédents ont été de bonne facture, il faut éviter d'offrir. Pugliese (Domaine des Basses) à Jor TM C du Rhône «Yves» (Domaine S.F.A.S.) TM Nour-Ligeux (Café Nouveau Courmayeur) TM Nour-Ligeux (Café Nouveau Courmayeur) TM
5	Forêt Noire Tarte au citron Tarte meringuée Omelette aux pommes Tarte aux pommes Supplément de crème	Québécois	- Fourchette à entremet - Coulis à entremet - Omelette à entremet	- Assiette à entremet - 4 couverts de service - 2g. fourchette (soeur) - 4 grands couverts	1. Pâte à tarte au chocolat 2. Crème au chocolat 3. Appareil au citron 4. Compote de pommes 5. Meringue caramélisée 6. Omelette Anglaise 7. Omelette Chaud 8. Filet de carottes	Si Plus les arômes de blanc, ils peuvent choisir des vins plus au nord, aromatisés, avec notes de fruits secs. Les vins doivent être servis à 10°C. Les vins de France-Lorraine et Vins peuvent être conseillés sans crainte. Chenard-Limoux (D. de l'Arg.) TM Somera (Café Nouveau Courmayeur) TM Si Si le client choisit la Forêt Noire, proposez la suggestion d'accompagner avec des vins de France-Lorraine. Les vins doivent être servis à 10°C, et valent mieux servis au chocolat.

Exercice 09.1

Pour décrire les mets il faut un peu de vocabulaire, voilà quelques mots pour présenter la « surprise du commis », donnez leur définition ?

Réalisez une description du dessert grâce à la photographie ci- dessous et utilisant les mots définis.



Délicieux :

Fondant (e) :

Moelleux (e) :

Présentation commerciale :

Date : Service du 2010 - Feuille annexe 1 - A compléter les zones A, B, C

Menu	Type de service	Sur la table du client	Sur le guéridon & Sur la console	Ingrédients & Techniques	Proposition des boissons
1 Briochin aux moules	Anglaise	- Couteau à entremet - Fourchette à entremet		1. Brioche au beurre 2. Filet de flétan fumé 3. Moules de bouchot 4. Crème fraîche 5. Safran	Sancerre (Domaine des Buissonnes) blanc ** Pessac-Léognan (Château Coucheroy) ** C. du Rhône «Vionier» (Domaine St Anne)*** Champagne Brut Deutz Classic ***
2 Mousse de saumon à l'oseille	Guéridon			1. Saumon frais 2. Crème fraîche 3. Blanc d'oeufs 4. Feuilles d'oseille 5. Muscade	✍ Je peux toujours conseiller au client de rester sur les vins précédents. Sancerre (Domaine des Buissonnes) blanc ** Pessac-Léognan (Château Coucheroy) ** C. du Rhône «Vionier» (Domaine St Anne)*** Champagne Brut Deutz Classic ***
3 Caille aux raisins Garniture Croustillant aux pommes	Assiette	- Grand couteau - Grande fourchette - Assiette à pain - Pochette rince-doigts	Moutardier (à la demande du client)	1. Caille fraîche 2. Raisins épluchés 3. Sauce brune, courte, liée 4. Galette de pommes de terre 5. Beurre frais (lustrage)	✍ Les vins choisis pour les plats précédents étant de bonne facture, il faut rester dans cet esprit. Faugères (Domaine Algier) * Gigondas (Château Redortier) ** Volnay «Clos de la Cave» *** Nuits-St-Georges 1er Cru (D. Marchard...) *** ✍ Pour les amateurs de blancs, ils peuvent choisir des vins plus ou moins aromatiques, assez riches et bien structurés. Les vins doivent être servi à 10°C. ✍ Les vins de Pessac-Léognan et Vionier peuvent être conseillés sans crainte.
5 Forêt Noire Tarte au citron Tarte meringuée Oeuf à la neige Tarte aux pommes Surprise du commis	Guéridon	- Fourchette à entremet - Couteau à entremet - Cuillère à entremet	- Assiette à entremet - 4 couverts de service - 2 g. fourchettes (oeufs) - 4 grands couteaux	1. Pâtes brisées et sablées 2. Génoise au chocolat 3. Appareil au citron 4. Compôte de pommes 5. Meringue caramélisée 6. Crème Anglaise 7. Crème Chantilly 8. Filet de caramel	✍ Pour ne rien regretter, le Sauterne s'impose, il s'associera à l'ensemble des desserts proposés par la pâtisserie. Je peux proposer ce vin au verre. Crémant de Limoux (D. de L'Aigle)** Sauternes (Château Fontefride) ** ✍ Si le client choisit la Forêt Noire, je peux lui suggérer d'associer son dessert à une Eau-de-vie. Le Kirsh émoussillera les griottes, et valorisera la saveur du chocolat.