

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

| Menu  | Type de service | Sur la table du client   | Sur la table du client<br>ou<br>Sur la console   | Ingédients<br>ou<br>recettes  | Proposer au client  |
|---|-----------------|--|--|---|---|
| 1<br>Briochin aux moules  | Anglais         | - Couléau à entremet<br>- Fourchette à entremet  | A  | 1. Brioche au beurre<br>2. Filet de Mâton fumé<br>3. Moules de bouchot<br>4. Oseille fraîche<br>5. Sorbet   | Sauvignon (Domaine des Basseaux) blanc <sup>1</sup><br>Pinot-Lévy (C. Fouz Couronné) <sup>2</sup><br>C du Rhône « Yvonne » (Domaine S. A. A.) <sup>3</sup><br>Cuvée de Br. Ouz. Ouz. <sup>4</sup>   |
| 2<br>Mousse de saumon à l'oseille   | Classique       | B  | C  | 1. Saumon frais<br>2. Oseille fraîche<br>3. Blanc d'œuf<br>4. Feuilles d'oseille<br>5. Macarons   | si Je propose quelques conseils au client de rester au service à la carte.<br><br>Sauvignon (Domaine des Basseaux) blanc <sup>1</sup><br>Pinot-Lévy (C. Fouz Couronné) <sup>2</sup><br>C du Rhône « Yvonne » (Domaine S. A. A.) <sup>3</sup><br>Cuvée de Br. Ouz. Ouz. <sup>4</sup>                     |
| 3<br>Caille aux raisins<br>Croustillant aux pommes  | Assiette        | - Grand Couléau<br>- Grande fourchette<br>- Assiette à pain<br>- Fourchette à entremet | Moultier<br>à entremet   | 1. Caille fraîche<br>2. Pomme d'été<br>3. Sauce à la crème, oseille, miel<br>4. Croustillant aux pommes de terre<br>5. Beurre fondu   | si Les vins choisis pour les plats précédents ont été de bonne facture, il faut rester vigilant.<br><br>Pinot-Lévy (C. Fouz Couronné) <sup>1</sup><br>C du Rhône « Yvonne » (Domaine S. A. A.) <sup>2</sup><br>Pinot-Lévy (C. Fouz Couronné) <sup>3</sup><br>Pinot-Lévy (C. Fouz Couronné) <sup>4</sup> |
| 4<br>Fondant au citron<br>Tarte meringuée<br>Œufs à la neige<br>Tarte aux pommes<br>Supplément de crème | Classique       | - Fourchette à entremet<br>- Couléau à entremet<br>- Outil à entremet                  | - Assiette à entremet<br>- 4 couverts de service<br>- 2g. fourche (œuf)<br>- 4 grands Couléaux | 1. Pâte à tarte au chocolat<br>2. Crème au chocolat<br>3. Appareil au citron<br>4. Crème d'œuf<br>5. Meringue au citron<br>6. Crème Anglaise<br>7. Crème Chantilly<br>8. Filet de caramel | si Pour les vins blancs, je propose de rester au service à la carte.<br><br>Château de la Motte (C. Fouz Couronné) <sup>1</sup><br>Sauvignon (C. Fouz Couronné) <sup>2</sup>  |

### 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 :** Ce dit de ce qui cause un plaisir intense, qui excite agréablement les sens et l'esprit.

**Fondant (e) :** Ce dit d'un met qui font rapidement dans la bouche.

**Moelleux (e) :** Agréable à goûter, à entendre, à voir à cause de sa douceur et de son velouté.

**Présentation commerciale :**

Ce **délicieux** dessert, est une succession de crèmes **fondantes**, chocolat noir, chocolat blanc et chocolat praliné, couché sur une génoise **moelleuse** légèrement punchée.