

SUJET N° 1

MENU A 80 F

Soupe de poissons et sa rouille Maison

.....

Entrecôte grillée sauce Béarnaise – Pommes Pont-Neuf

.....

Brie de Meaux

OU

Pâtisserie du jour

		EXAMEN : BEP/CAP	SPECIALITE : Hôtellerie-Restaurant BEP dominante Restaurant + CAP Restaurant
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle partie B Vente et Communication	
Durée : 5h00	Coefficient : BEP : 8 . CAP : 12		Code sujet : 92YD01m Page : 1/3

SUJET N°1

MENU A 130F

6 huîtres creuses de Bretagne

ou

Salade Périgourdine

ou

Assiette de saison à l'Italienne

... ..

Steak de thon à l'Escabèche – Flan de courgettes

ou

Filet de sandre au beurre nantais – Riz Pilaf

ou

Magret de canard au verjus – Pommes Sarladaises

... ..

Assiette de fromages affinés

... ..

Crème brûlée aux zestes d'oranges

ou

Clafoutis aux cerises

ou

Tarte Tatin

SUJET N° 1

MENU A 310 F

Plateau de Fruits de mer Royal (2 pers)
ou
Foie gras truffé et son verre de moelleux

.....

Omble chevalier au Crépy
ou
Loup flambé au fenouil (2 pers)

.....

Tournedos Rossini
ou
Carré d'agneau de Pauillac aux primeurs (2 pers)

.....

Sélection de fromages affinés

.....

Crêpes meringuées flambées au Grand-Marnier
ou
Sabayon au champagne

SUJET N° 1

CARTE DE BAR

APERITIFS

PASTIS 51	16 F
MARTINI	20 F
SAINT RAPHAËL	20 F
MUSCAT DE RIVESALTES	20 F
PORTO	22 F
CAMPARI	22 F
PINEAU DES CHARENTES	25 F
SUZE	20 F
GLENFIDDICH	35 F
FOUR ROSES	35 F
CHAMPAGNE A LA COUPE	40 F

COCKTAILS

DAÏQUIRI	25 F
PORTO FLIP	35 F
COCKTAIL DU JOUR	35 F

DIGESTIFS

COINTREAU	40 F
MARC DE BOURGOGNE	40 F
ARMAGNAC XO	55 F
CALVADOS	40 F
POIRE WILLIAMS	40 F
GET 27	40 F

BOISSONS SANS ALCOOL

PLANCOËT (75 cl)	20 F
BADOIT (75cl)	25 F
BUCKLER	15 F
COCA COLA	15 F
NECTAR D'ABRICOT	15 F
JUS DE POMMES	15 F

SUJET N° 1

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	Millésime	75 cl	37,5 cl
Muscadet de Sèvre et Maine	1998	75 f	38 f
Sancerre	1998	135 f	
Chablis	1996	120 f	65 f
Riesling	1997	140 f	75 f
Entre deux mers	1998	100 f	55 f
Côteaux du Layon	1976	280 f	

VINS ROSES

Bandol	1998	280 f	160 f
Rosé de Loire	1999	80 f	45 f
Côteaux du Languedoc	1998	100 f	

VINS ROUGES

Chateauneuf du Pape	1995	180 f	95 f
Sancerre	1996	140 f	75 f
Brouilly	1997	90 f	
Château Margaux	1990	2 000 f	
Saint Emilion	1997	120 f	65 f
Saint Estèphe	1997	185 f	
Gevrey Chambertin	1994	210 f	
Corbières	1998	75 f	40 f
Cahors	1996	130 f	

VINS PETILLANTS

Crémant de Loire		120 f	70 f
Moët et Chandon		300 f	
Veuve Clicquot Rosé		450 f	
Mumm Grand Cordon		700 f	

SUJET N° 2

Menu à 80 F

Assiette de charcuteries

.....

Dos de cabillaud sauce Bourguignonne – Pommes vapeur

.....

Epoisses affiné au Marc de Bourgogne

OU

Poire Belle Dijonnaise

		EXAMEN : BEP/CAP	SPECIALITE : Hôtellerie-Restaurant BEP dominante Restaurant + CAP Restaurant	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle partie B Vente et Communication		
Durée : 5h00	Coefficient : BEP : 8 . CAP : 12		Code sujet : 93 YD 01	Page : 1/3

Sujet N° 2

Menu à 130 F

Douzaine de Cancalaise N° 3

ou

Mesclun de Saint-Marcellin sur toast

....

Tartare de Saint-Jacques et de saumon parfumé à l'aneth – Flan de légumes

ou

Filet de daurade au vermouth – Riz Madras

ou

Poulet aux quarante gousses d'ail

....

Crottin de Chavignol chaud

ou

Notre sélection de fromages d'Auvergne

....

Tarte Bourdaloue

ou

Coupe Melba

SUJET N° 2

MENU à 310 F

Assiette de gambas flambées au whisky

ou

Homard en Bellevue (2 pers)

....

Bar de ligne en croûte de sel

ou

Suprême de turbot au Chablis

....

Gigue de chevreuil Grand-Veneur

ou

Gigot des Pré-Salés et ses légumes de saison

....

Chariot de fromages

....

Assiette gourmande

ou

Nougat glacé flambé à la Chartreuse

SUJET N° 2

CARTE DE BAR

Apéritifs

Pastis 51	18 Frs
Campari	22 Frs
Suze	18 Frs
Pineau des Charentes	18 Frs
Muscat de Rivesaltes	18 Frs
Glenffidich	30 Frs
Four Roses (Bourbon)	35 Frs
Champagne à la coupe	40 Frs

Cocktails

Gin – Fizz	40 Frs
Margarita	40 Frs
Punch Planteur	40 Frs

Digestifs

Get 27	30 Frs
Cointreau	35 Frs
Armagnac	45 Frs
Cognac	45 Frs
Poire Williams	45 Frs

Boissons sans alcool

¼ Vittel	15 Frs
¼ Perrier	15 Frs
Jus d'orange	15 Frs
Jus de tomate	15 Frs
Buckler	18 Frs

		EXAMEN : BEP/CAP	SPECIALITE : Hôtellerie-Restaurant BEP dominante Restaurant + CAP Restaurant	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle partie B Vente et Communication		
Durée : 5h00	Coefficient : BEP : 8 . CAP : 12		Code sujet : 93 yd 01	Page : 1/2

SUJET N° 2

CARTE DES VINS

		75 cl	37,5 cl
<u>Vins blancs</u>			
Muscadet sur lie	1998	75 Frs	40 Frs
Riesling	1997	115 Frs	
Pouilly Fumé	1998	120 Frs	
Meursault	1996	145 Frs	
Chinon	1998	95 Frs	52 Frs
Coteaux du Layon	1994	185 Frs	
Entre deux Mers	1996	98 Frs	
<u>Vins rosés</u>			
Tavel	1997	130 Frs	
Cabernet d'Anjou	1998	90 Frs	50 Frs
Chinon	1999	110 Frs	
<u>Vins rouges</u>			
Saint Nicolas de Bourgueil	1998	115 Frs	60 Frs
Chinon	1997	125 Frs	
Pomerol	1992	230 Frs	
Fronsac	1995	180 Frs	98 Frs
Pauillac	1975	580 Frs	
Madiran	1991	280 Frs	
Fitou	1994	175 Frs	92 Frs
Bandol	1998	135 Frs	
Chateauneuf du pape	1996	190 Frs	
Pommard	1972	950 Frs	
Morgon	1997	180 Frs	
<u>Pétilnants</u>			
Crémant de Bourgogne		180 Frs	
Vouvray		210 Frs	
Taittinger brut		380 Frs	
Mumm cordon rouge	1998	425 Frs	

SUJET N° 3

MENU A 80 F

CREME DUBARRY

.....

CURRY DE VOLAILLE
RIZ MADRAS

.....

ASSIETTE FROMAGERE

OU

FARANDOLE DE TROIS SORBETS

	EXAMEN : BEP/CAP	SPECIALITE : Hôtellerie-Restaurant BEP dominante Restaurant + CAP Restaurant	
SESSION 2001	SUJET 3	EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle partie B Vente et Communication	
Durée : 5h00	Coefficient : BEP : 8 . CAP : 12	Code sujet : 94 YD 01	Page : 1/3

SUJET N°3

MENU A 130 F

MELON AU PORTO
Ou
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
Ou
NOIX DE SAINT JACQUES A LA NANTAISE

.....

STEAK AU POIVRE FLAMBE
POMMES CHATEAUX
Ou
CARBONADE FLAMANDE
AUX PATES FRAICHES
Ou
PAPILLOTTE DE LOTTE ET SA JULIENNE DE LEGUMES

.....

FROMAGES DE SAISON AFFINES

.....

TOURTE AUX FRAISES DE PLOUGASTEL
Ou
SORBET POMME VERTE AU CALVADOS

SUJET N° 3

MENU A 310F

SALADE DE SAINT JACQUES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Ou

½ HOMARD BRETON FLAMBE

.....

FILET DE SAINT PIERRE A L'OSEILLE

Ou

COTRIADE

.....

PAVE D'AUTRUCHE SAUCE GRAND VENEUR
FLAN AU TROIS LEGUMES, POMMES NOISETTES

Ou

FILET MIGNON AU CIDRE ET AUX EPICES
RIZ PILAFF, BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

.....

FROMAGES DE SAISON ET SA SALADE PARFUMEE
A L'HUILE DE NOIX

.....

CHARIOT DE GOURMANDISES ET SES PETITS FOURS

CARTE DE BAR

APERITIFS

RICARD	16 F
MARTINI BIANCO	20 F
DUBONNET	20 F
BANYULS	20 F
PORTO BLANC	22 F
CINZANO	22 F
PINEAU DES CHARENTES	25 F
SUZE	20 F
GLENFIDDICH	35 F
FOUR ROSES	35 F

COCKTAILS

KIR BRETON	25 F
AMERICANO	35 F
GIN FIZZ	35 F

DIGESTIFS

COINTREAU	40 F
MARC DE BOURGOGNE	40 F
ARMAGNAC XO	55 F
KIRSCH	40 F
BENEDICTINE	40 F
MARIE BRIZARD	40 F

BOISSONS SANS ALCOOL

PLANCOËT (25 CL)	10 F
BADOIT (100 cl)	25 F
BUCKLER	15 F
COCA COLA	15 F
NECTAR D'ABRICOT	15 F
JUS DE POMMES	15 F

		EXAMEN : BEP/CAP	SPECIALITE : Hôtellerie-Restaurant BEP dominante Restaurant + CAP Restaurant	
SESSION 2001	SUJET 3	EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle partie B Vente et Communication		
Durée : 5h00	Coefficient : BEP : 8 . CAP : 12	Code sujet : 94 YD 01	Page : 1/2	

SUJET N° 3

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	Millésime	75 cl	37,5 cl
Muscadet de Sèvre et Maine	1997	75 f	38 f
Gros plant	1997	60 f	
Chablis	1996	120 f	65 f
Tokay Pinot Gris	1994	140 f	75 f
Entre deux mers	1997	100 f	55 f
Côteaux du Layon	1976	280 f	
 VINS ROSES			
Bandol	1996	280 f	160 f
Rosé de Loire	1997	80 f	45 f
Côteaux du Languedoc	1996	100 f	
 VINS ROUGES			
Gigondas	1995	100 f	55 f
Sancerre	1996	140 f	75 f
Chinon	1997	90 f	
Château Margaux	1990	2 000 f	
Saint Emilion	1997	120 f	65 f
Moulin à vent	1997	85 f	
Gevrey Chambertin	1994	210 f	
Corbières	1996	75 f	40 f
Madiran	1991	130 f	
 VINS PETILLANTS			
Crémant de Loire		120 f	70 f
Pommery Brut		300 f	
Veuve Clicquot Rosé		450 f	
Mumm Cordon rouge		700 f	