

## CARTE N°1

EXPLICATION COMMERCIALE	MATERIEL CLIENT	MATERIEL DE SERVICE	REMARQUES	ACCORD METS & VINS
<p><b><u>Jambon sur griffe, déclinaison de crudités, sauce Tartare</u></b>            Fines tranches de jambon (cru ou cuit), présenté sur sa griffe et découpées devant vous. Un assortiment de crudités vous est proposé au choix et une déclinaison de sauces à base de mayonnaise maison accompagne cette entrée froide.</p> <p><b><u>Sauce Tartare</u></b> : Mayonnaise aux œufs, garnie de câpres fines, cornichons au vinaigre hachés, échalotes hachées et persil haché frais.</p>	<p>Assiette Ø 32 cm            Couteau et fourchette à entremets</p>	<p>Le jambon sur griffe, paré et prêt à découper en salle ;            1 couvert de service ;            1 Assiette de débarras            1 Assiette pour déposer les couverts de travail ;            Votre lитеau            Les assiettes Jumbo (Ø 32) client</p>	<p>Les crudités seront proposées en buffet, auquel le client ira se servir à sa convenance.</p> <p>Veiller à la propreté de la table de service, lors de la découpe du jambon en salle</p>	<p>Le jambon servi froid est une entrée estivale qui peut s'accompagner d'un vin blanc sec, un rosé ou un vin rouge frais selon les goûts du client. Le choix de votre vin devra respecter la saveur du jambon, en révélant ses arômes, mais ne pas les dominer...</p> <p>Exemples :</p> <p><u>Blanc</u> : Sauvignon de Touraine, Chablis, Picpoul de Pinet, Graves blanc (Bordeaux)</p> <p><u>Rosé</u> : Côtes de Provence, Tavel, AOC Bordeaux Rosé, ...</p> <p><u>Rouge</u> : Gamay de Savoie, St-Nicolas de Bourgueil, Saumur Champigny...</p>
<p><b><u>Velouté aux courgettes en capuccino</u></b>            Potage aux courgettes lié à la crème et servi en bol, il est nappé d'une espuma parfumée à ...</p>	<p>Bol à tête de lion            Cuillère à entremets            Sur assiette + dentelle</p>	<p>Dressé en bol, en cuisine            Prévoir un plateau de transport            Les assiettes + dentelles se trouvent dans votre guéridon dès la MeP</p>	<p>Ne jamais faire marcher un potage, mais prévoyez quand même un petit temps de dressage (espuma)</p>	<p>Même si une idée préconçue est ancrée dans l'esprit des gens, concernant l'accord potage et vin (de l'eau), conseillez un blanc vif (Loire, Portugal, Espagne) avec ce velouté ; l'accord est tout-à-fait valable.</p>

<p><b><u>Filet de porcelet Sambre et Meuse, grapillons de tomates, Flan de carottes, pommes château.</u></b></p> <p>Filet pur de porcelet rôti, accompagné d'une sauce à base de tomates, vin blanc estragon et crème fraîche.</p> <p>En garniture, des fins bâtonnets de légumes, une petite grappe de tomates-cerises rôties, ainsi que des pommes de terre taillées de forme régulière et dorées au four complètent ce plat.</p>	<p>Assiette jumbo chaude Grands couverts</p>	<p>Planche Demi-chef Couverts de service Assiette dépôt couverts serv. Assiette de débarras</p>	<p>Dressé sur assiette // servir par la droite</p>	<p>Le porcelet étant une viande blanche, elle peut s'accompagner d'un vin blanc minéral (Bourgogne blanc, Côtes du Rhône septentrionales (St-Joseph, Condrieu, Crozes Hermitage) ou d'un vin rouge fin et présentant une certaine fraîcheur (Bourgogne rouge, Pinot Noir d'Alsace, St-Nicolas de Bourgueil)) ; attention toutefois à l'estragon qui peut relever le niveau d'acidité du plat ; Le Château Bon Baron (Dinant) propose une appellation Contrôlée Côtes de Sambre &amp; Meuse qui peut être intéressante ...</p>
<p><b><u>Tarte fine aux pommes et glace vanille</u></b></p> <p>Fine tartelette feuilletée garnie de tranches de pommes vertes ; elle est dorée au four et accompagnée d'une boule de glace à la vanille ; ce dessert est flambé au calvados devant vous</p>	<p>Assiette Ø24cm Cuillère et fourchette à entremets</p>		<p>Dessert chaud : faire marcher 10 min. Chauffer le calvados dans un poêlon à flamber, flamber et arroser la tartelette devant le client.</p>	<p>Coteaux du Layon (vin blanc liquoreux de Loire) Un verre de Cidre ou un Calvados Champagne demi-sec</p>