

## CARTE N°2

<u>EXPLICATION COMMERCIALE</u>	<u>MATERIEL CLIENT</u>	<u>MATERIEL DE SERVICE</u>	<u>REMARQUES</u>	<u>ACCORD METS &amp; VINS</u>
<p><b><u>Jambon sur griffe, déclinaison de crudités, sauce Vincent, Gribiche ou Tartare</u></b>            Belle entrée froide composée de fines tranches de jambon cru 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 Gribiche</u></b> : Sauce mayonnaise moutardée montée aux œufs durs, et garnie de cornichons, câpres, persil haché frais et ciboulette.</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 griffe et du guéridon lors de la découpe du jambon en salle</p>	<p>Le jambon cru servi froid est une entrée estivale qui peut s'accompagner d'un vin rouge structuré. Certains jambons révélant des saveurs végétales et boisées, le choix de votre vin devra respecter la saveur du jambon, en révélant ses arômes, mais ne pas les dominer...</p> <p><u>Exemples :</u>            Crus de Beaujolais,            Bourgogne rouge (Mâcon),            Bardolino (Italie),            Rioja (Espagne),            Pinotage (Afrique du Sud),</p> <p>En règle générale, la Syrah et le Pinot Noir sont les amis du jambon cru...</p>
<p><b><u>Feuilleté de scampis Homardine</u></b></p> <p>Entrée chaude composée de queues de scampis décortiquées, présentées dans un coffret en pâte feuilletée, et accompagnées d'une sauce à base de bisque de homard crémée.</p>	<p>Assiette selon le choix du cuisinier</p> <p>Couteau, fourchette et cuillère à entremets</p>	<p>Dressé sur assiette en cuisine</p>	<p>Faire marcher            (Demander le temps de cuisson à l'annonce, et prévoir le temps de dressage des assortiments de crudités sur les jambons ; cela devrait coïncider)</p> <p>Attention : fruits de mer = allergène</p>	<p>Autant parce qu'il s'agit d'une entrée que parce qu'elle est composée de crustacés, vous proposerez un vin blanc avec ce plat ; l'élégance des ingrédients la composant (homard, scampis) appellent à servir un vin tout aussi fin. On penchera donc pour un bourgogne blanc (Chablis Grand cru, Puligny, Meursault) si les moyens de votre clientèle le permettent, mais dans le cas contraire, un Gewürztraminer ou un Pinot Gris devrait convenir à merveille sur ce plat légèrement épicé. Pour les</p>

				irréductibles de vin rouge, pensez à un vin fruité de peu d'intensité (Côtes du Rhône, Loire, Allemagne, ...)
<p><b><u>Aiguillette de magret de canard aux cerises, sauce à la Kriek, légumes tournés et Pommes dauphines</u></b></p> <p>Suprême de canard mulard, rôti et découpé en fines aiguillettes devant vous ; il vous sera servi avec une sauce à la Kriek (bière belge, aromatisée à la cerise) et quelques cerises griottes ; un choix de légumes de saison taillés de forme régulière et quelques beignets de pommes de terre en purée terminent la garniture de ce plat.</p>	<p>Assiette jumbo chaude Grande fourchette, couteau à steak</p>	<p>Dressé sur assiette en cuisine.</p>	<p>Dans cette carte, ce plat sera entièrement dressé en cuisine, vous n'aurez qu'à l'enlever. N'oubliez pas de placer les couverts adéquats avant tout envoi.</p>	<p>Le canard est une viande rouge à la saveur robuste, qui peut s'accommoder d'un vin de mêmes caractéristiques ; n'hésitez pas à proposer des vins du soleil, comme un Madiran, un Cahors ou un Saint-Chinian (Guiraud, « Les Cerises », peut constituer un accord parfait sur ce plat, tout en faisant écho à son appellation !) ; les inconditionnels de bière commanderont une Kriek Lambic, et auront tout-à-fait raison ; éviter toutefois les bières trop sucrées.</p>
<p><b><u>Filet américain, salade mixte, pommes frites</u></b></p> <p>Pièce de bœuf hachée au couteau à la minute, assaisonnée avec une mayonnaise relevée et accompagné de câpres, de persil, de cornichons et d'oignons.</p>	<p>Grands couverts de base + 1 fourchette à entremets pour les frites, présentées à l'anglaise (assiette à entremets placée à gauche, sous l'assiette à pain)</p>	<p>Voir fiche technique</p>	<p>Temps de préparation : ± 15 min. Faire marcher les aiguillettes de canard avant de commencer la préparation Autres remarques : voir fiche technique</p>	<p>Il est extrêmement difficile d'associer un vin à un plat assaisonné de mayonnaise, mais le caractère estival du filet américain incite à s'orienter vers des vins vifs, généralement servis frais (Saumur, Chinon, Pinot Noir d'Alsace) ou pourquoi pas un rosé fruité, comme un tavel ou un Côtes de Provence.</p>
<p><b><u>Assortiment de sorbets</u></b></p> <p>Une sélection de sorbets aux saveurs de fruits (melon, raisin, cassis, citron, citron vert, ...)</p>	<p>Coupe à glace Cuillère de bar ou à entremets (selon le récipient choisi pour la présentation)</p>	<p>Assiette à entremets + dentelle</p>		<p>Le vin n'est pas spécialement recommandé pour les sorbets ; un alcool blanc sec peut avantageusement relever ce dessert glacé : vodka, genièvre, eaux-de-vie de fruits...</p>

<p><b><u>Plateau de fromages</u></b> Assortiment de fromages accompagnés de garnitures de fruits frais et secs.</p>	<p>Couteau et fourchette à entremets</p>	<p>Planche à découpe ; Un couteau à fromage par famille de fromages, couverts de service pour chaque fromage et chaque garniture</p>	<p>Respecter la forme du fromage et adapter la découpe en fonction de celle-ci (voir fiche techno salle) ;</p> <p>Le fromage est une marchandise coûteuse ; prévoyez ± 120 gr par personne au total. (Hors garnitures)</p>	<p>Même si les habitudes de consommation dictent d'associer un vin rouge robuste avec le fromage (Bordeaux, Bergerac, Côtes du Rhône, Languedoc, ...), la tendance actuelle est d'accompagner les fromages d'un vin blanc sec ; par exemple un Alsace (Gewürztraminer, Riesling). Si vous optez pour un vin rouge, retenez que les tannins sont l'ennemi du crémeux, donc, choisissez un vin dénué de tannins (Gamay de Touraine, Anjou) Essayez toujours de respecter l'origine du fromage ; il y a toujours un vin vif et fruité pour l'accompagner !</p> <p>À essayer : un porto rouge ou un liquoreux sur les pâtes persillées...</p>
---	--	--	--	---