

CARTE N°3

<u>EXPLICATION COMMERCIALE</u>	<u>MATERIEL CLIENT</u>	<u>MATERIEL DE SERVICE</u>	<u>REMARQUES</u>	<u>ACCORD METS & VINS</u>
<p><u>Trilogie autour du saumon</u> Il s'agit d'une entrée froide composée d'une déclinaison du filet de saumon, préparé en tartare, mariné façon « Gravlax », et de fines tranches de saumon fumé dans notre fumoir. Une vinaigrette à l'aneth vous est proposée à part.</p>	<p>Couteau et palette à poisson</p>	<p>Entrée dressée sur assiette, Prévoir une assiette pour déposer une saucière éventuelle (pot céramique)</p>	<p>Il vous est loisible de choisir les couteaux à poisson ou à entremets pour servir cette entrée ; les couteaux à poissons ne sont pas obligatoires, puisqu'il n'y a pas de filet à lever, mais les habitudes veulent que les plats de poissons soient consommés avec ce type de couverts...</p>	<p>On accordera généralement le saumon avec des vins blancs secs, fruités et vifs, avec de préférence, des notes d'agrumes. À éviter : les vins trop ronds, qui s'additionnent au gras typique de la chair du saumon. (Ex : Loire, Jurançon sec, Corse, Provence)</p>
<p><u>Moules marinières.</u> Portion de moules cuites à l'étouffée sur lit de céleris, oignons, cerfeuil, et persil frais, et présentée en casserole individuelle.</p>	<p>Cuillère et fourchette (<i>entremets</i> si entrée, <i>grands couverts</i>, si plat principal)</p>	<p>Prévoir bol à débarras, rince-doigts et moutarde (si plat principal)</p>	<p>Lever le couvercle de la casserole en le pivotant vers l'opposé du visage du client, afin de ne pas le brûler avec les vapeurs ;</p>	<p>Muscadet de Sèvre et Maine, Riesling, Sancerre, Menetou-Salon, ou tout autre vin blanc sec et fruité.</p>
<p><u>Poussin au gros sel, jus corsé aux fines herbes, fagotins de haricots verts, et pommes paille</u> Poussin cuit au four et présenté en coquille de gros sel. Il sera découpé devant vous et accompagné d'un bouquet de haricots verts, entouré d'une tranche de lard fumé et d'un jus de cuisson aromatisé d herbes aromatiques; de très fines pommes de terre frites terminent la garniture de ce plat.</p>	<p>Grands couverts de base</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Planche - couteau d'office - Couteau désosseur - Assiette dépôt couverts - plateau inox pour déposer la carcasse de sel - 2 couverts de service 	<p>Prévoir rince-doigts (les cuisses peuvent se consommer à l'aide des mains)</p>	<p>Poussin = chair noble et saveur fine ; nous accorderons donc le vin selon ces caractéristiques en allant chercher des vins de Bourgognes pas trop corsés (Mercurey, Savigny-les-Beaune,...) en Loire on trouvera des Sancerre, Menetou-Salon, Valençay ,...) ou encore un cru de beaujolais peu corsé (St-Amour, Fleurie, Régnié), mais l'Italie regorge également de vins rouges légers pouvant accompagner ce plat</p>
<p><u>Filet de sole « en habit vert », Sauce vin blanc, riz aux petits légumes</u> Filets de sole cuits à la vapeur et enrobés d'une feuille de laitue ; une</p>	<p>Fourchette + palette à poisson</p>	<p>Dressé sur assiette en cuisine,</p>		<p>Accord parfait : le vin qui a servi à l'élaboration de la sauce, s'il en vaut la peine... Sinon, la sole mérite des vins blancs de grande finesse et assez vifs,</p>

<p>sauce de réduction, à base de fumet de poisson, vin blanc et crème agrémentera ce plat, qui sera accompagné d'un riz blanc aux petits légumes.</p>				<p>que l'on pourra trouver en Bourgogne (, en Alsace () ou à Bordeaux (;) entre tant d'autres régions... N'hésitez pas à proposer des vins portugais ou espagnols, pleins de fruité et de fraîcheur.</p>
<p>Plateau de fromages Assortiment de fromages à pâte persillée, fromages de chèvre et fromages frais, 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); Le fromage est une marchandise coûteuse ; prévoyez ± 120 gr par personne au total. (hors garnitures)</p>	<p>Pâte persillée : Vins moelleux ou liquoreux (Ex : Monbazillac, Sauternes, Muscat de Corse, Coteaux du Layon) Les chèvres s'accommodent à merveille sur des vins blancs floraux (Sancerre, Pouilly Fumé, ...)</p>
<p>Bavarois au chocolat Dessert individuel composé d'un flan léger à base de chocolat, présenté sous forme d'un dôme. Il est accompagné d'une garniture de fruits frais et d'un trait de coulis de fruits rouges...</p>	<p>Cuillère et fourchette à entremets</p>	<p>Dressé sur assiette en pâtisserie Service simplifié</p>	<p>Prévoir temps de dressage Enlever après avoir servi les fromages, ne peut attendre.</p>	<p>Maury, Rivesaltes, et autres vins doux naturels, voire un rouge à base de cépage Syrah, offrant des arômes caractéristiques de cacao, cuir et bois, s'accordant joyeusement sur certains desserts à base de chocolat.</p>