Lecture de carte n°1

Intitulé du plat	Explication commerciale	Matériel client	Matériel de service	Remarques
Carpaccio de bœuf, salade de jeunes pousses	Viande de bœuf crue, coupée en fines lamelles et marinée dans de l'huile d'olive aromatisée et accompagnée de jeunes pousses de salade	Fourchette + couteau à entremets		
Consommé de bœuf, brunoise de légumes	Bouillon de bœuf clair accompagné de petits dés de différents légumes	Cuillère à entremets	*Assiette à entremets + dentelle *Plateau de service inox+ set de table en tissu	* ne jamais présenter un potage * ne jamais faire marcher un potage *transport sur le plateau de service, empiler les assiettes et répartir les bols sur le plateau
Caille à la liégeoise, salade tiède et émulsion d'ail	Oiseau migrateur des champs et des prés, voisin de la perdrix. Cette caille est cuite avec des baies de genévrier et flambée au genièvre. Celle-ci est servie avec une sauce brune et des légumes cuits à la vapeur arrosé d'un beurre à base d'agrumes et d'une émulsion à l'ail.	*Fourchette + couteau à entremets * rince -doigts - pochette rince-doigts sur une assiette à pain + dentelle -rince-doigts : bol contenant de l'eau tiède parfumée de citron déposé sur une assiette à pain + serviette apéritive * assiette rectangulaire chaude	* préparation de la caille : -Un réchaud -deux plaques chauffantes - un plateau comportant (une salière, un verre contenant du genièvre et un moulin à poivre) -une assiette jumbo chaude pour la découpe de la caille -deux assiettes creuses chaudes - une assiette type self pour carcasse	

			-une assiette à entremets pour déposer couverts de service + couteau d'office - deux assiettes à pain + 2 cuillères à café par client (pour faire goûter l'assaisonnement de la sauce au client) … deux fois si il n'est pas satisfait à la première fois	
Couronne d'agneau rôtie, jus au romarin, tomates séchées, légumes du soleil, pommes Château	La couronne est un carré d'agneau pris dans les côtes et les côtes premières accompagnée d'un assortiment de légumes du soleil poêlés. Pommes Château : pommes de terre taillées en forme oblongue et de façon régulière dorées au beurre à la poêle et leur cuisson est terminée au four	*assiette jumbo chaude * fourchette de base+ couteau à viande.	Pour la découpe : *Plaque chauffante *Planche de découpe *Couteau ½ chef *Assiette type self (cresson) *Assiette à entremets pour le couvert de service *cuillère à entremets pour le jus au romarin	Demander l'appoint de cuisson : • Rosé • À point - Prévoir un plateau du self : le carré rosé laisse échapper du sang qui risque de s'épancher sur votre guéridon

Steak flambé « Périgourdine », échalote confite, pomme Anna	Steak poêlé, flambé au cognac surmonté d'une tranche de foie gras et d'une sauce brune et d'une couronne de pommes de terre	-Assiette jumbo chaude -Fourchette de base + couteau à viande	Cette préparation est réalisée et dressée en cuisine 	Demander l'appoint de cuisson : • Bleu • Saignant • A point • Bien cuit
Carpaccio d'ananas, fruits de la passion et piment	Fines tranches d'ananas sublimé par un mélange sucré-épicé et glace aux fruits de la passion	-assiette jumbo froide - fourchette + cuillère à entremets		
Poire gratinée au sabayon, glace aux amandes	Poire cuite dans un sirop de sucre et arrosé d'un sabayon aromatisé à la poire williams n°1 gratiné au four le tout rafraîchi par une glace aux amandes	-fourchette +cuillère à entremets -assiette « chapeau de curé chaude » déposée sur une assiette jumbo + dentelle	Sabayon réalisé en salle en mise en place (voir fiche sur le sabayon)	
Plateau de fromages	Assortiment de fromages appartenant aux 9 familles de fromages. Le tout accompagné d'assortiments de fruits frais et secs et de pains	-fourchette + couteau à entremets -assiette type self	- couteaux à fromages (un couteau par famille) – couverts de service - cuillères à café pour le miel, confitures, sirop de Liège etc… -couverts pour les fruits	