

Lecture de carte n°2

Intitulé du plat	Explication commerciale	Matériel client	Matériel de service	Remarques
Jambon sur griffe, légumes en pickles, ketchup de betterave	C'est un jambon présenté sur griffe et découpé devant le client. Le tout accompagné de légumes conservés dans du vinaigre et aromatisé...	* assiette jumbo froide * fourchette + couteau à entremets	* griffe * litéau * couteau tranchelard * couteau d'office * assiette type self * couvert de service + assiette à entremets * assiette pour le client	* trancher finement 
Sot-l'y-laisse de volaille aux champignons, noix de cajou, pomme verte	Morceau délicat au-dessus du croupion d'une volaille accompagné d'une sauce aux champignons, de noix et de julienne de pomme	* assiette jumbo chaude * fourchette + couteau à entremets		
Cappuccino de crevettes, paprika fumé	C'est une bisque de crevettes surmonté d'une quenelle de crème fraîche et de paprika fumé	* 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
Pintadeau/faisan à la brabançonne, pomme fondante	Petit de la pintade cuit au four accompagné d'une garniture à base de choux de Bruxelles et de pommes de terre en forme de ballon de rugby cuites au four dans du beurre et du bouillon	* fourchette de base + couteau de base	Découpe : * planche * plaque chauffante * couteau 1/2 chef + couteau filet de sole * assiette type Self	

			*cuillère à entremets pour la sauce *assiette à entremets pour déposer le couvert de service * couvert de service + deux grandes fourchettes	
Veau marengo en croûte, pommes dauphines	Ce sont des dès de veau cuits comme une blanquette et de pommes dauphines (purée et pâte à choux mélangées et cuites à la friteuse). Le tout servi en bol sur lequel on dépose une pâte feuilletée.	*fourchette de base + cuillère à entremets	*assiette type self + dentelle pour déposer le bol	
Côte à l'os grillée Helder, pommes Pont-Neuf	La côte à l'os est rattachée à un morceau de côte. Elle est grillée selon l'appoint de cuisson demandé par le client, accompagné d'une demi-tomate remplie de sauce béarnaise et de grosses frites	*fourchette de base + couteau à viande * assiette jumbo chaude	Pour la découpe : *planche *plaque chauffante *couteau $\pm$ 1/2 chef *assiette type self (os) *assiette à entremets pour déposer couverts de service * cuillère à entremets pour sauce béarnaise *plateau du self pour déposer planche après découpe pour éviter le sang qui pourrait couler	Demander l'appoint de cuisson : • Bleu • Saignant • A point • Bien cuit Faire marcher 

Bavarois coco, ananas et chocolat	C'est un dessert à base de noix de coco gélifié et garni d'ananas et de chocolat	*fourchette + cuillère à entremets *assiette jumbo froide		
Riz au lait façon automnale	C'est une recette à base de riz au lait et de compote de pommes, le tout servi tiède avec des fruits secs (noix, noisettes) et du caramel	*assiette chapeau de curé + assiette jumbo avec dentelle *fourchette + cuillère à entremets		Faire marcher
Banane flambée, sorbet à l'orange	C'est une banane flambée au Grand-Marnier, accompagné de sorbet à l'orange	*fourchette + cuillère à entremets *assiette jumbo chaude	<u>Pour la banane :</u> *Assiette type self *Couteau d'office *Couvert de service * assiette jumbo froide <u>Pour le flambage :</u> *plateau avec 1orange, 1/2 citron, du sucre, beurre et du Grand-Marnier *réchaud *poêle *couvert de service *assiette à entremets pour déposer le couvert de service	• Ne pas oublier d'enlever le sorbet en cuisine
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	

