

Lecture de carte n°3

Intitulé du plat	Explication commerciale	Matériel client	Matériel de service	remarques
Coquille St-Jacques poêlée aux agrumes, salade d'épinards	St-Jacques poêlées accompagné d'un beurre d'agrumes et de jeunes feuilles d'épinards	*Fourchette à poisson + palette à poisson *assiette rectangulaire chaude		*faire marcher 
Tartare de bar, mayonnaise au poivre vert, rémoulade de céleri rave	Morceaux de bar coupés finement et assaisonnés accompagné d'une sauce mayonnaise relevée au poivre vert et de bâtonnets de céleri rave mélangés à la mayonnaise	*Fourchette + couteau à entremets *assiette rectangulaire froide		
Saucisson en brioche, pleurotes et sauce au porto	Saucisson cuit dans une pâte feuilletée accompagné de pleurotes (champignons) et d'une sauce au porto	*Fourchette + couteau à entremets *assiette jumbo chaude		*faire marcher
Râble de lièvre, sauce poivrade, chou en avant-scène, pomme fondante	Partie du lièvre et du lapin, qui s'étend depuis le bas des épaules jusqu'à la queue. Ce gibier est servi avec une sauce à base de fond de gibier, de vin, de poivre, de laurier, de thym, et de choux de Bruxelles cuits à la vapeur et pommes fondantes	*fourchette de base + couteau à viande *assiette jumbo chaude	<u>Découpe :</u> *planche *plaque chauffante *couteau 1/2 chef *assiette type self (carcasse) *assiette à entremets pour déposer couverts de service	Demander l'appoint de cuisson : *rosé *à point *Faire marcher * La découpe du râble se fait avec le dos de la cuillère

			<ul style="list-style-type: none"> * cuillère à entremets pour sauce + couvert de service * plateau du self pour déposer la planche après découpe pour éviter le sang qui pourrait couler 	
<p>Selle d'agneau rôtie, aubergines confites, gratin dauphinois</p>	<p>Située entre les côtes et le gigot, la selle d'agneau est un morceau apprécié pour son goût et sa texture tendre. Elle est cuite au four et accompagnée de jus de cuisson, d'aubergines confites et de pommes de terre en rondelles épicées avec du sel, du poivre et de la noix de muscade, le tout cuit au four avec de la crème et du gruyère râpé</p>	<ul style="list-style-type: none"> * fourchette de base + couteau à viande * assiette jumbo chaude 	<p><u>Découpe :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * planche * plaque chauffante * couteau \pm 1/2 chef * assiette type self (carcasse) * assiette à entremets pour déposer couverts de service * cuillère à entremets pour sauce + couvert de service * plateau du self pour déposer la planche après découpe pour éviter le sang qui pourrait couler 	<p>Demander l'appoint de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> * rosé * à point * Faire marcher 
<p>Poussin rôti à l'estragon, butternut en texture, pomme dauphinois</p>	<p>C'est un poussin cuit au four et découpé en cuisine accompagné d'une sauce crème à l'estragon et d'une galette de pommes de terre et butternut (Le double beurre, parfois appelé courge cacahuète en raison de</p>	<ul style="list-style-type: none"> * fourchette de base + couteau de base * assiette jumbo chaude 		

	<p>sa forme, ou le plus souvent courge butternut par anglicisme, voire plus simplement butternut, est un cultivar de courge musquée, une plante de la famille des cucurbitacées).</p>			
<p>Tiramisu au biscuit rose de Reims</p>	<p>C'est une préparation à base d'œufs, de sucre et de mascarpone. Les biscuits roses sont un genre de boudoirs colorés à la cochenille (colorant carmin) recouverts de sucre glace (biscuits originaires de la région de Champagne)</p>	<p>*Fourchette + cuillère à entremets *assiette chapeau de curé + assiette jumbo avec dentelle</p>		
<p>Moelleux au chocolat, sorbet à la poire et crumble de cacao</p>	<p>Le moelleux au chocolat est une recette particulière de gâteau au chocolat. Il ne doit pas être confondu avec le fondant au chocolat, qui contient plus d'œuf et moins de farine, garni d'un sorbet à la poire et d'une préparation à base de fruits recouverts d'une pâte sablée cuite au four</p>	<p>*Fourchette + cuillère à entremets * assiette jumbo froide</p>		