

SUPPORT DE VENTE POUR L'EPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE
(reçu le 24-05-02, examen les 11,12,13-06-02)

C A R T E

LES ENTREES

Brioche de foie gras mi-cuit à la gelée de Sauternes	Petite brioche évidée, garnie de petits dés de foie gras recouvert de gelée de Sauternes. , servie tiède, voire chaude.	<i>Brioche hollowed out and filled with crumbs, half- cooked foie gras, covered with Sauternes jelly, served tepid or hot</i>	
Carpaccio de bœuf	Très fines tranches de bœuf dans une marinade d'huile d'olives, de poivre vert, d'oignons et d'échalotes	<i>Very thin slices of beef in a marinade of olive oil, onions, shallots and green peppercorns</i>	
Assiette de charcuteries lyonnaises	Assortiment de Rosette de Lyon, Jésus, cervelas, roulade de tête de porc, andouillettes, saucisson de Lyon, tête de veau	<i>Assorted cold meat: a dry pork sausage from the Beaujolais area, a large smoked pork-sausage, saveloy sausage, rolled portion of boneless pig head, small chitterlings sausage, sausage from Lyon, and calf head</i>	

Tarte au Maroilles	Pâte à pain levée, fromage fondu	<i>Leavened bread dough, melted cheese</i>	
Huîtres chaudes de Marennes Oléron	Huîtres chaudes au sabayon de Champagne, gratinées	<i>Hot oysters cooked au gratin, served with a sabayon (creamy sauce made with champagne)</i>	
Crème Argenteuil	Soupe d'asperges cuite en béchamel	<i>Asparagus soup cooked like a béchamel</i>	
Bourride sétoise à l'aïoli	Turbot, colin, lotte, bar, cuits au court-bouillon liés à l'aïoli, sauce aïoli	<i>Bits of angler fish, turbot, hake, sea bass, boiled in a court-bouillon of white wine, leeks, onions, carrots, chopped garlic, orange peel and pepper; served on slices of bread with a of garlic and oil mayonnaise</i>	

LES POISSONS

Daurade en croûte de sel, sauce hollandaise (2 personnes)	Daurade cuite au four recouverte de sel, accompagnée d'une sauce à base de jaunes d'œufs, montée au beurre et citronnée	<i>Dorado cooked in a salt crust and served with a sauce hollandaise (egg-yolk, vinegar, shallots and white wine)</i>	
Sandre poché de la Loire au beurre blanc Nantais	Sandre cuite au court-bouillon, sauce aux échalotes, liée au vinaigre et vin blanc, montée au beurre	<i>Poached pike-perch from the River Loire with a sauce of shallots, thickened with vinegar and white wine added of butter</i>	
Sole normande	Sole cuite au court-bouillon, velouté au fumet de sole, queues de crevettes et champignons	<i>Sole cooked in a court-bouillon, velouté of sole stock with butter, cream, seafood, shrimp tails, apples, cider and Calvados</i>	

Pavé d'esturgeon sauce bordelaise	Epaisse tranche d'esturgeon grillé sauce à l'échalote, thym, laurier, réduite au vin rouge	<i>Square of sturgeon, served with a sauce made with poached bone-marrow, shallots, red wine, thyme, laurel and parsley</i>	
Matelote de l'Ille au riesling	Tronçons de brochet, d'anguille, de tanche et de perche, cuits dans un fumet au Riesling, sauce beurre blanc	<i>Lengths of pike, eel, tench and freshwater bass, stewed in Riesling</i>	

LES VIANDES

Steak tartare assaisonné selon votre goût	Steak haché cru, mixé à la moutarde, sauce anglaise, fines herbes, câpres et oignons	<i>Minced raw beef steak, mixed with mustard, served with a sauce anglaise: chopped herbs, capers and onions</i>	
Poularde de Bresse au beurre d'écrevisses	Jeune poule à chair tendre, pochée dans un fond blanc, persillée et fondante accompagnée d'une sauce au beurre blanc d'écrevisse	<i>Fattened pullet poached in a stock made of veal's shoulder, knuckle of veal, giblets of poultry, chicken, carrots, onions, white of leeks, celery and pepper, served with a crayfish sauce of vinegar and chopped shallots added of butter</i>	
Râble de lapin farci, au cidre de Cornouailles	Râble à la farce de gibier, rôti au beurre, accompagné d'une sauce au cidre fermier du Sud Finistère	<i>Saddle of rabbit with a forcemeat of game meat, veal meat, pork fat and cognac, roasted in butter, served with cider from the south-west of Brittany</i>	

Filet de canard de Challans Montmorency	Magret de canard garni de cerises dénoyautées, poché au vin de Bordeaux, déglacé au Cherry Brandy	<i>Breast fillet of duck, garnished with stoned cherries, poached in Bordeaux wine, and deglazed with Cherry Brandy</i>	
Salmis de palombe à la crème de piment d'Espelette	Ragoût de pigeons rôtis crème au piment rouge	<i>Stew of roasted wild pigeon in a soup of chilli pepper</i>	
Filet de Charolais sauté sauce moutarde de Meaux	Filet de bœuf poêlé, accompagné d'une sauce à la moutarde corsée	<i>Fried fillet of Charolais beef, served with a spicy mustard sauce</i>	
Pieds de porc panés Sainte-menehould	Pieds de porc panés grillés et moutardés	<i>Pig's trotters cooked slowly with onions and herbs, then covered with breadcrumbs and grilled</i>	
Noisettes d'agneau de pré-salé de Pauillac grillées	Filet d'agneau de Gironde grillé	<i>Grilled fillet of lamb from the Gironde area</i>	

GARNISHES

(choice of garnishes)

Pommes allumettes	Pommes de terre coupées finement et frites, appelées plus couramment « frites »	<i>Fried potato sticks</i>	
Ravioles de courgettes	Pâte à nouilles garnies d'une brunoise de courgettes	<i>Casing in pasta, stuffed with braised thinly diced courgettes</i>	
Tagliatelles aux légumes	Pâte à nouilles accompagnée d'une brunoise, carottes, courgettes et tomates	<i>Pasta served with braised thinly diced carrots, courgettes and tomatoes</i>	
Galette de polenta	Semoule de blé ou de maïs présentée en galette	<i>Flat cake of thick corn or maize porridge</i>	

Bouquetière de légumes primeurs	Carottes et navets tournés à la cuiller à noisettes haricots verts, petits pois château et bouquets de chou-fleur nappés d'une sauce hollandaise	<i>Little balls of carrots and turnips, French beans, peas, and cauliflower, covered with sauce hollandaise</i>	
Rizotto	Riz lié à la crème et parmesan	<i>Risotto, rice thickened with cream and parmesan cheese</i>	
Farcis niçois	?	<i>Hash of courgettes, aubergines, tomatoes, green and red peppers, and garlic</i>	

LES FROMAGES

Banon frais sur lit de mesclun	Ce n'est pas un A.O.L. mais un fromage de Provence à pâte molle naturelle, enveloppé dans des feuilles de châtaignier. Il est moelleux, corsé, mais pas fort. (lait cru)	<i>Cylindrical Provençal soft cheese wrapped in chestnut-tree leaves, steeped in eau-de-vie. Smooth and mild</i>	
Roquefort et son verre du coteau du Layon	Fromage au lait de brebis provenant de Rouergue en Auvergne. Fromage à pâte persillée, vin Maine et Loire	<i>Blue-veined cheese with a strong flavour, made from ewe's milk and matured in caves</i>	
Assiette fromagère berrichonne	Assiette composée de 3 sortes de fromages de chèvre : crottin de Chavignol : à pâte naturelle, sec, Valençay : fromage cendré à pâte molle naturelle, Pouligny Saint-Pierre	<i>Assorted goat cheeses from the Berry : crottin de Chavignol (uncooked and dry), Valençay: uncooked, yellow and soft, and Pouligny Saint-Pierre: pyramid shaped soft cheese</i>	

LES DESSERTS

Fritelli au coulis de clémentine de Corse		<i>Corsican chestnut-flour fritter, flavoured with fennel seeds and covered with a purée of Corsican clementine</i>	
Baba au rhum à la gelée de mirabelles	Gâteau de pâte levée additionné de raisins secs imbibé de rhum	<i>Cake made with leavened dough, soaked in rum raisins, with cherry-plum jelly</i>	
Clafoutis de cerises noires du Bourdonnais	Entremets rustique du Limousin à base de pâte à crêpes assez épaisse, servi tiède	<i>Old-fashioned sweet from the Limousin, made with a thick pancake batter and black cherries, it is served lukewarm</i>	
Strudel viennois tiède et sa glace à la cannelle		<i>Cake stuffed with apples, cinnamon and raisins, then flavoured with lemon peel and served with a cinnamon ice-cream</i>	
Soufflé chaud au Grand-Marnier (2 personnes)	Crème pâtissière parfumée au Grand-Marnier dans laquelle on incorpore des blancs d'œuf en neige, additionné de sucre, de Grand-Marnier et passé au four	<i>Grand-Marnier flavoured custard with stiff egg-whites, and quickly baked in the oven</i>	
Tulipe de sorbets aux fruits exotiques	Sorbets exotiques dans une tulipe	<i>Sorbets of cinnamon, vanilla, pineapple, mangos and bananas displayed in a tulip-shaped cake</i>	