

## **Saveurs Scandinaves**

**Objectif général :** Au sein d'une entreprise de restauration, Etre capable de proposer les mets et les boissons d'une carte représentative des pays scandinaves en listant les facteurs d'animation et d'ambiance.

**Assiette de poissons fumés**  
**Avec condiments**

**Suggestions du Barman**

**Le saumon dans tous ses états**

**la carte des viandes**

**la sélection du fromager**

**La carte des desserts**

**Notre Smorgasbrod ( sur commande)**

**Le menu dégustation**  
( aps du 16 01 2009)

**La sélection du Sommelier**

**Facteurs d'ambiance**