



LYCEE CAMILLE CLAUDEL
MANTES LA VILLE (78)

“Kiffe le Printemps”

Un défi “spécial confinement” lancé par les professeurs de
CSR à leurs élèves de 1ère bac pro CSR

Lycée des Métiers Camille Claudel - Mantes la Ville

Résumé des consignes

Vous devez, à moindre frais, chez vous, avec les éléments et produits dont vous disposez :

- réaliser une jolie mise en scène de table (pour 2 personnes, plus si vous y tenez) : nappes, décorations de table en tout genre, mise en place de couverts, assiettes et verres.
- réaliser un pliage créatif de serviettes en accord avec ce thème pour chaque convive. Ces pliages de serviettes seront déposés sur votre table.
- réaliser un cocktail sans alcool pour deux personnes sur le thème donné : vous choisissez vos ingrédients, vos dosages, vos verres, vos décorations.
- réaliser une préparation d'office pour deux personnes : entrée ou dessert / à base de fruits ou légumes sur le thème du concours.

Antoine



Apéritif : cocktail sans alcool
composé de jus d'orange et de
sirop de framboise

Une assiette de tomates avec
de la mozzarella, de la salade ,
de la truite fumée, des
crevettes, du thon et une sauce
vinaigrette maison

Théo



Le C'Orange en apéritif et l'entrée confinement (feuilles d'épinard, tomates cerises, oeuf mollet et vinaigrette faite maison).



Lycée des Métiers Camille Claudel - Mantes la Ville

Virgin Colada et Baba au Rhum chantilly maison

Colin



Lycée des Métiers Camille Claudel - Mantes la Ville

Florence

- Mise en place sur nappe type madras.
- décor floral à base de pétales de roses
- pliage de serviette, façon portefeuille pour insérer les couverts.
- assiette autour d'une salade verte assaisonnée, choux fleur et oeufs durs.



Benvinda



Nappe fleurie, assiettes colorées et verres à pied.
Pétales de fleurs et pliage de serviettes en forme de fleur
Crêpes maison au chocolat, fraises fraîches gariguettes de saison, cocktail printanier (orange, grenadine)

Samy

- tarte au chocolat maison
- décor de papiers de couleur et de serviettes colorées en origami pour le côté “goûter zen”
- milk-shake maison.



Lycée des Métiers Camille Claudel - Mantes la Ville

Jérémie

Le printemps du voyageur (Ile de la réunion) : table nappée et brodée de fleurs exotiques, assorties aux serviettes, verres à pied colorés, composition florale. Salade de fruits frais et pochés : bananes, oranges, poires au sirop, abricots au sirop, raisins, sirop au rhum Charrette qui vient de la Réunion pour relever le goût. Cocktail : Jus de pamplemousse, Jus d'orange, Jus de citron, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, eau gazeuse. C'est un cocktail qui n'est ni trop sucré, ni trop acide, il ne contient pas d'alcool, qui a une odeur plaisante qui sent les fruits. Il a une couleur opaque et a une belle couleur orangée.

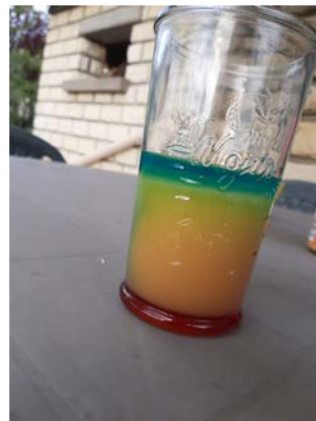


Léa

Cocktail : Je vous suggère un cocktail qui vous rappellera l'été avec ses couleurs chaudes, celui-ci est un équilibre entre son côté acidulé avec le jus de citron et son côté sucré avec son sirop de grenadine et jus d'orange.

Jus d'ananas, Jus d'orange, Sirop de grenadine, Sirop de Curaçao, Jus de citron.

Banana split : coupe glacée fraise et chocolat, banane fraîche, chantilly et décoré de chocolat fondu.



Remerciements

Aux élèves

Léa Gérard, Florence Vas-Gomes, Benvinda Florenca-Gomes, Antoine Giorgi, Théo Lenormand, Colin Riou, Samy Ahmed, Jérémie Denys

Les professeurs organisateurs:

Clémence Nadiras, Nicolas Lacombe, Stéphane Bondu