

38

Les boissons chaudes au restaurant

Le service des boissons chaudes

► **Objectif :** Servir dans les règles les boissons chaudes.

Le service des boissons chaudes, en fin de repas, doit se faire sur une table nette. Les desserts ont été retirés et des assiettes à entremets, « assiettes d'attentes », sont disposées devant chaque convive.

Si le vin est terminé, dans ce seul cas, les verres à vin peuvent être retirés.

Le service du café

En verseuse : la tasse est déposée sur la sous-tasse anse à droite (cuillère à café à droite), puis posée devant le client sur l'assiette d'attente.

Le café est servi à la verseuse par la droite, en tenant une assiette à entremets de la main gauche, afin d'éviter les taches.

En tasse au plateau : la tasse est déposée pleine sur la sous-tasse, anse à droite, cuillère à café à droite. Elle est déposée sur l'assiette d'attente placée devant le client.

Procédure de service du thé

Au bar

- Prendre une théière adaptée au nombre de personnes, l'ébouillanter.
- Remplir la théière d'eau frémissante.
- Mettre le thé à infuser.

À la table du client

- Déposer la tasse devant le client sur l'assiette d'attente.
- Placer la théière sur une sous-tasse à la droite du client qui se sert lui-même.

Le thé est toujours accompagné d'un petit pot d'eau chaude, placé sur une sous-tasse. À la demande du client, il est servi avec du lait froid ou des tranches de citron.



Les accompagnements

- Pour consommer les boissons chaudes, le restaurant peut proposer un assortiment de sucre (sucre blanc en poudre ou en morceaux; sucre roux en poudre ou en morceaux; sucre candy; édulcorant...).
- Avec le café, il est souvent remis au client un carré de chocolat noir.
- Certaines grandes maisons proposent avec les boissons chaudes un assortiment de mignardises.

Remarque

Les infusions sont préparées et servies comme le thé (pas de pot d'eau chaude).