

MENU DE LA SEMAINE 39 Mercredi 28 Septembre 2011 2REST

[Rillettes et andouille](#)



<http://www.mx2k.com/forum-motocross/photos/61406-26062009-andouille.jpg>



http://www.maiteharrand.fr/produits/m_rillette2.jpg

Brandade de merlu



<http://www.gastronomie-enligne.info>



<http://olharfeliz.typepad.com>

[Tarte tropézienne](#)



<http://imalbum.aufeminin.com>

FICHE DE PREPARATION D'APS RESTAURANT



DATE : lundi 05 Septembre 2011		CLASSE 2REST (Première année CAP)	SEMAINE N° : 36	<u>POSTES</u>
Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> • Dresser un buffet harmonieux • Vérifier l'hygiène des locaux et du matériel • Gérer la caisse • Servir les boissons chaudes (type banquet) : <u>café</u>, <u>thé</u>. 		Evaluation : <ul style="list-style-type: none"> • Accueillir les clients et présenter les supports de vente • Réaliser la Mise en place banquet • Découper une tarte au buffet (idem qu'au guéridon) • Débarrasser professionnellement les assiettes 		
Menu	Informations commerciales		Type de service	
<u>Rillette et andouille</u>	<p><i>Nous vous avons préparé une entrée rustique composée d'un duo de charcuteries à base de porc servie avec des oignons, des cornichons vinaigrés et du beurre frais.</i> Vin proposé : vin rosé (AOC Côte de Provence) ou rouge léger (AOC Bourgogne Passe tout grains)</p>		<p>Préparation d'office</p> <p>ASSIETTE</p>	
Brandade de merlu	<p><i>Pour suivre un plat fondant de la région Languedoc Roussillon à base de pomme de terre écrasée liée à l'ail, à l'huile d'olive, à des miettes de merlu, le tout gratiné au four.</i> <i>Nous vous servirons également quelques feuilles de roquettes aux notes poivrées.</i> Vin proposé : blanc sec (AOC Graves)</p>		<p>BUFFET</p>	
Tarte tropézienne	<p><i>Pour terminer votre repas, le chef vous propose une pâtisserie typiquement provençale composée de pâte briochée décorée de perles de sucre, garnie d'une crème pâtissière liée au beurre et parfumée à la fleur d'oranger.</i> Vin proposé : vin effervescent AOC Vouvray</p>		<p>BUFFET</p>	
Nouveaux produits / Nouvelles techniques <u>Réaliser des quenelles de rillettes</u>		Vin proposé pour la totalité du repas Vin proposé : rouge (AOC Côtes du Rhône Villages)		<u>Fromages</u>

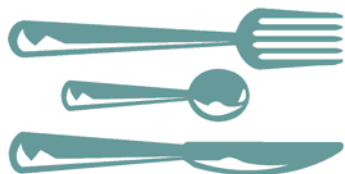
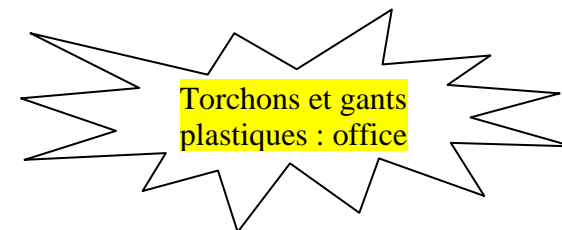


TABLEAU DE PREVISION DE MATERIEL

MENU DU JOUR
Rillette et andouille
Brandade de merlu
Tarte tropézienne



Matériel	Couverts									Assiettes				Verres		
	Cuillères Potage	Fourchettes de Base	Couteaux de Base	Cuillères à entremets	Fourchettes entremets	Couteaux entremets	Fourchette à poisson	Couteaux à poisson	Pinces	Assiettes à entremets	Assiettes de base	Assiettes gastro C/R/T	Assiettes à pain	Verre à eau	Verre à vin rouge	Verre à vin blanc
Entrées	20			24	24	24	24	24	10	24	24	24 C	10	24	24	24
Plats		24	24				24	24	5+3		24	24 G	5			
Fromages																
Desserts				24	24	24			10	24	24	24	5			
Console	2			2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2
Totaux																

Matériels supplémentaires

Saupoudreuse : 6	Platerie : SALADIER : 3
Moutardier : 6	Saucière :
Huilier Vinaigrier : 6	Légumier :
Beurrier : 6	Doublure ronde : 6 (carton+dentelle)
Ménages : 6	Torpilleur (plat ovale) :
Panière à pain : 6	Planche : 10
Assiette de transport : 6	Couteau d'office : 10
Assiette à potage (creuses) : 24	Couteau de filet de sole :
Louches : 6	Couteau de tranche : 10 (à laver puis disposer sur buffet)
Matériel spécifique (steak, escargots, fruits de mer ...) : 24	Poêle bi- métal :
Carafes : 6	Réchaud :
Rince- doigts : 24	Plaques à accumulation :
Verrerie spécifique : Mikasa Alsace A Bordeaux	Coupes à glaces : 24

Pensez aux cartons et aux dentelles ! dent : dentelle / C : Carrées / R : Grandes rectangulaires / T : Triangulaires / G : Gastro / rect : petite rectangulaires