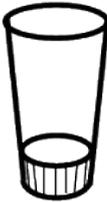


## Le service des apéritifs au restaurant

### 1 : Le service des principales familles de boissons :

Famille	Marques Commerciales	Quantité et verrerie		Méthode
<b>Anisés</b>	Pernod, Ricard, Pastis 51, Duval, Casanis, Cristal d'anis et Berger Blanc (très riche en anis)		Verre à anis 2 à 3 cl	Servir la glace et l'eau à part.
<b>Quinquinas</b>	Dubonnet, Ambassadeur, Byrrh, Saint Raphaël		Verre Old Fashion 4 à 6 cl	Glace + zeste orange, on peut également les accompagner d'eau gazeuse
<b>Vermouths</b>	Cinzano, Martini, Noilly Prat	 Old Fashion V. Rouge	 Tumbler V. Blanc	<b>Vermouth rouge</b> : glace + zeste orange <b>Vermouth blanc</b> : glace + zeste de citron
<b>Gentianes</b>	Suze, Avèze, Salers		Tumbler 4 à 6 cl	Glace + zeste citron. On peut également servir accompagné d'eau gazeuse et d'un trait de sirop de citron ou de cassis.
<b>Bitters</b>	Campari, Cinzano bitter, Angostura bitter, Amer Picon, Orange bitter, Mandarin, Clacquesin, Bitter San Pellegrino (sans alcool), Fernet Brancat		Tumbler 4 à 6 cl	<b>Campari</b> : Glace + tranche d'orange <b>Fernet Branca</b> : verre à digestif <b>Angostura</b> : quelques gouttes dans les cocktails <b>Amer Picon</b> : mélangé à la bière
<b>V.D.N./V.D.L.</b>	<i>Ce sont des A.O.C. :</i> <b>V.D.N.</b> : Banyuls, Muscat, Rivesaltes <b>V.D.L.</b> : Madère, Pineau des Charentes, Malaga, Marsala, Porto, Ratafia, Sherry		Verre à vin 8 à 10 cl	<b>Température de service</b> <b>Blancs</b> : 6 à 7 ° <b>Rouges</b> : 14 à 16 ° ( les rouges peuvent se servir frais, mais cela ne met pas en valeur la qualité du produit)
<b>Eaux de vie de grains</b>	<i>On distingue :</i> <b>Les gins</b> : Gordon's, Booth's, Seager's, etc.... <b>Les vodkas</b> : Smirnoff, Batilskaya etc.. <b>Les whiskies</b> : Ecosse (scotch whisky), Irlande (Irishwhisky), Canada (Canadian whisky), Etats Unis : Bourbon	 Old Fashion Wiskies	 Tumbler Gin, Vodka	<b>Gin</b> : sur glace, se boit souvent avec du schewppes et une tranche de citron, il s'appelle alors Gin Tonic. <b>Vodka</b> : sur glace. <b>Whisky</b> : glace à part, soda à part. Le whisky "Baby" est dosé 2cl

## 2 : Les différents lieux de réalisation

### 2.1 Le service départ du Bar

Quand les locaux le prévoient, le service des apéritifs peut se faire au bar. Dans ce cas, la réalisation peut être réalisée par le Barman.

Pour un service simple des apéritifs (sans la réalisation de cocktails), il faut prévoir le matériel suivant:

- Plusieurs verres de chaque famille
- Des petits seaux à glace sur assiette et dentelle, avec cuillère de service
- Une planche à découper et un couteau d'office
- Verres doseur
- Un couteau zesteur/canneleur
- Un seau à glace et une cuillère de service
- Les accessoires de service (remueurs, pailles)
- Des agrumes (Citron, orange)
- Des plateaux de service
- Des sous-tasses et dentelles pour les verres

### 2.2 Le service en voiture

Le principe de la voiture d'apéritif est de constituer une sorte de mini-bar mobile. Cette solution permet de favoriser les ventes d'apéritifs car le client peut voir les bouteilles et la réalisation se fait devant le client. Le seul inconvénient est que la voiture ne peut emporter qu'une quantité limitée de bouteille, ce qui limite d'autant le choix.

La mise en place d'une voiture d'apéritif doit comprendre :

- Plusieurs verres de chaque famille
- Des petits seaux à glace sur assiette et dentelle, avec cuillère de service
- Des sous-tasses et dentelles pour les verres
- Un seau à glace et une cuillère de service
- Les accessoires de service (remueurs, pailles)
- Des agrumes tranchés (Citron, orange)
- Des zestes d'orange et de citron
- Un assortiment de bouteilles qui couvre toutes les familles

