



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : MENUS DE RESTAURANTS

OBJECTIF LANGAGIER : connaître le lexique des ingrédients et des modes de préparation

APTITUDE TRAVAILLEE : compréhension écrite

▪ **Activité 1 :**

Quels plats des menus suivants pouvez-vous placer dans ces colonnes ? (Le classement s'effectue sur la base des ingrédients principaux).

Viandes	Légumes	Céréales	Produits laitiers	Fruits	Poissons	Charcuterie	Autre



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE · MENUS DE RESTAURANTS

Menus du mois de **SEPTEMBRE 2017**



Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés à proximité de leur consommation.

LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
feuilleté fromage steak / escalope VBF haricots verts fruit bio 	concombre paupiette de veau sauce moutarde purée compote de pomme	melon poulet roti petits pois esquimau chocolat	salade de tomates filet de poisson meunière (80%filet de hoki) coquillettes bio yaourt chocolat bio 
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
betterave vinaigrette brochette mexicaine gratin dauphinois crème vanille	pizza maison escalope viennoise poêlée gourmande fruit bio 	salade de gésiers sauté de porc riz liégeois chocolat	macédoine bœuf bourguignon (origine France) jeunes carottes fruit bio 
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
crêpe fromage rôti de dinde (France) sauce curry gratin de brocolis fruit bio 	salade nouvelle (salade,cœur de palmier,tomate,œuf) chipolatas lentilles yaourt nature bio 	tomate mozzarella steak haché/ escalope veau(France) jus à l'oignon mousseline de légumes verts poire au sirop	carottes râpées bio  filet de poisson frais à la tomate spaghettis fromage blanc
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
menu d'automne velouté de châtaigne sauté de veau bio  aux douceurs d'automne pommes de terre forestière gâteau noisette creme anglaise	pâté de campagne raviolis bio emmenthal  salade verte fruit	melon longe de porc (France) sauce échalotte haricots beurre babybel	salade aux fromages (salade,gouda,emmental) brochette de poisson (70% filet) blé méditerranéen glace



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE



MENU À 29 EUROS

ENTRÉE

Aumonière croustillante de chèvre,
pomme et Miel

ou

Soupe de poissons
de roches maison

ou

Salade caesar au poulet,
bacon et parmesan

ou

Tartare de Saumon, mangue
et Estragon

PLAT

Filet de Loup de Méditerranée,
gratiné au citron vert

ou

Lasagne de Filets de Rougets,
tomates et crème d'Aneth

ou

Pluma de cochon ibérique caramélisé,
gratin de pommes de terre

ou

Pavé de Rumsteack,
crème aux Morilles

DESSERT

Profiteroles Maison
au chocolat

ou

Crème brûlée à l'orange

ou

Tatin de Banane, sablé coco,
glace gingembre

ou

Nougat glacé,
coulis de fruits rouges



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : MENUS DE RESTAURANTS

▪ **Activité 2 :**

Question 1 : ce set de table propose (entourez la bonne réponse) :
des entrées / des plats / des desserts / des légumes

Question 2 : écrivez les desserts qui contiennent :

Du chocolat	Des fruits	De la glace	De l'alcool

Question 3 :

Quels sont les desserts les plus chers ?

Quels sont les desserts les moins chers ?



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : MENUS DE RESTAURANTS

Question 4 :

A partir des éléments cochés dans le tableau, retrouvez le ou les desserts correspondants.

Exemple : ici, je cherche un dessert qui contient de la glace mais pas de chocolat ou de fruits. La coupe « *la pataterie* » contient de la glace, mais pas de fruits ou de chocolat.

Du chocolat	De la glace	Des fruits	Nom du dessert
	X		Coupe la pataterie

A vous !

Du chocolat	De la glace	Des fruits	Nom du dessert
X	X		
	X	X	
X		X	



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : MENUS DE RESTAURANTS

Les liégeois

Au choix 5,90€

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Deux boules de glace chocolat, une boule de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée et sa galette St Michel.

CARAMEL LIÉGEOIS

Deux boules de glace caramel, une boule de glace vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouettée et sa galette St Michel.

CAFÉ LIÉGEOIS

Deux boules de glace café, une boule de glace vanille, sauce café, crème fouettée et sa galette St Michel.



...et les givrés !

Au choix 5,90€

DAME BLANCHE

Trois boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée et sa galette St Michel.

COUPE LA PATATERIE

Deux boules de glace «pomme d'amour», une boule de glace vanille, compotée de pommes cuites au caramel, crème fouettée et sa galette St Michel.



C'est trop bon !



LE VACHERIN

AU CHOIX : CHOCOLAT OU CARAMEL OU FRUITS ROUGES

Meringue, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace parfum au choix, coulis assorti et crème fouettée, une galette St Michel.

6.80€



L'OPÉRETTE

Un délice café-chicorée-spéculoos avec son grand craquant-fondant au chocolat, sauce chocolat, une boule de glace café et une pointe de crème fouettée.

6.95€

GLACE 2 BOULES 2,90€

GLACE 3 BOULES 3,90€

NOS PARFUMS

Sorbets La Laitière : FRAISE, CITRON, MYRTILLE.

Glaces classiques Nestlé : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ.

Glaces parfum gourmand La Laitière : POMME D'AMOUR, PISTACHE, CARAMEL.



Supplément crème fouettée ou sauce chocolat noir 0,80€ - Supplément alcool (2 cl) 3,10€.



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : MENUS DE RESTAURANTS

Je veux du chocolat...

Les Profiteroles
Sauce chocolat, crème fouettée.

 UN PEU	2,20€
 BEAUCOUP	4,20€
 PASSIONNÉMENT	5,20€
 A LA FOLIE	6,20€

FONDANT AU CHOCOLAT 5,90€
Servi tiède avec sa boule de glace vanille, crème anglaise, crème fouettée.

TREMPETTE AU CHOCOLAT 4,90€
Morceaux d'ananas et chamallows, à tremper vous-même dans la sauce au chocolat chaude.

MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON CRAQUANT FONDANT 5,60€
Pour les vrais amateurs, notre mousse au chocolat accompagnée de son craquant-fondant au chocolat.

Cafés ou Thés gourmands !

PATATA CAFÉ® 4,90€
1 café ou 1 thé + les 3 mini-desserts du moment.

CAFÉ LULU 5,90€
1 café + 1 verre de cerises à l'eau de vie + 1 verre d'alcool (1cl)
au choix : Menthe pastille Giffard ou Cognac ou Calvados.

 **CAFÉ CHOU VANILLE** 3,20€
1 café ou 1 thé
+ 1 petit chou craquelin fourré à la crème vanille.

CAFÉ MACARONS 3,90€
Un café ou un thé
+ deux authentiques macarons chocolat et framboise



Les boissons chaudes

CAFÉ EXPRESSO	1,80€	CAFÉ VIENNOIS	3,80€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	1,85€	Double expresso, crème fouettée.	
CAFÉ NOISETTE	1,90€	Irish Coffee	6,80€
THÉ, INFUSION	2,40€	Café, Whiskey 4cl, sucre de canne, crème fouettée.	



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE · MENUS DE RESTAURANTS

...et du **Dessert aussi**

FROMAGE BLANC

Avec son coulis de framboises, ou pomme au caramel ou sauce caramel beurre salé.

3,50€

PETIT MOELLEUX AUX POMMES

Un petit moelleux à la pomme, une boule de glace vanille, crème anglaise, une pointe de crème fouettée.

4,60€

CRÈME BRÛLÉE COMME ON L'AIME

à la vanille Bourbon.

4,70€

P'TIT BONHEUR CITRON FRAMBOISE

Une crème de citron sur son sablé, un macaron framboise, une pointe de crème fouettée et coulis de framboises.

5,90€

PAIN PERDU SAUCE SUZETTE

Une tranche de brioche façon pain perdu, une boule de glace vanille et notre sauce Suzette (crème fraîche, beurre, Grand Marnier, zeste d'orange).

5,50€

LE PALMIER BANANA

Le Palmier avec sa banane, une boule de glace vanille, une boule de sorbet fraise, crème fouettée, sauce chocolat.

6,50€

SALADE D'ANANAS

De beaux morceaux d'ananas au naturel, une galette St Michel.

4,90€

ASSIETTE TOUT CARAMEL

Fondant caramel cœur coulant, sauce caramel beurre salé, une boule de glace caramel et crème fouettée.

6,50€

LE CHIGNON DE SUZETTE

Un gâteau feuilleté brioché au beurre, crème fouettée et notre sauce Suzette (crème fraîche, beurre, Grand Marnier, zeste d'orange).

4,90€

Prix TTC, service compris, boisson non comprise.



P'TIT BONHEUR CITRON FRAMBOISE

5,90€



PAIN PERDU SAUCE SUZETTE

5,50€



LE CHIGNON DE SUZETTE

4,90€



LE PALMIER BANANA

6,50€

Prix TTC, service compris, boisson non comprise.

Les formules **Canaille** sont au dos du set !

Retrouvez-nous sur www.lapataterie.fr et rejoignez-nous sur facebook



...et hop ! un flash et vous donnez votre avis !