

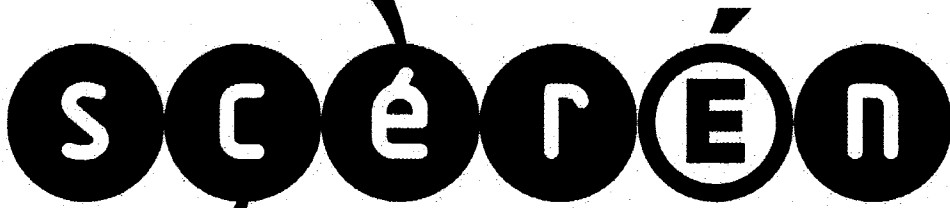


Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

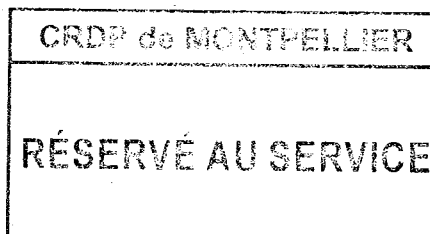
Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER**  
**E1U12 : COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION**  
**CONSIGNES AUX CANDIDATS**  
**SUJET**

À partir des documents fournis (carte des vins et carte des mets) et du menu figurant dans le sujet tiré au sort, vous devrez accueillir le client, présenter les supports de vente, vous enquêter de ses désirs, argumenter, le conseiller et l'aider dans ses choix en tenant compte de ses impératifs.



<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle		Session 2009	Page 1/1
Sous-épreuve : Communication et commercialisation - Unité : U12		Durée : 40 mn	Coef. : 2

# SUJET N°1

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

**Contexte :** Responsable sommelier dans un restaurant de bon standing de la région Provence, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : « Repas d'affaires (quatre couverts) ».

## Menu gastronomique régional à 100 euros

Melon émincé et rafraîchi au Muscat du Cap Corse et son gaspacho de légumes Niçois

---

Tartelette de filet de rouget barbet, piqué d'un filet d'anchois et pissaladière aux feuilles de « livèche »

---

Lapin de ferme, rôti d'épaule aux oignons caramélisés, le foie rosé  
Jeunes navets, haricots blancs aux olives et romarin

---

Banon à la feuille de châtaignier de Puimichel au lait de chèvre

---

Ariettes épicées aux fraises de pays, fourrées d'une crème de fromage frais et citron de Menton,  
sorbet aux feuilles de sarriette

**Remarque :** Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est illimité.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CRDP de MONTPELLIER	
		SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle		Session 2009	Page 1/1
Sous-épreuve : Communication et commercialisation - Unité :	U12	Durée : 40 mn	Coef. : 2

## SUJET N°2

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

**Contexte :** Responsable sommelier dans un restaurant de bon standing de la région Sud-Ouest, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : « Repas de famille dominical (quatre couverts) ».

### Menu gastronomique régional à 100 euros

Quatre foies gras aux trois façons  
(terrines mi-cuites, sauté aux abricots, foie gras vanillé)

Deux canetons poêlés aux olives  
Deux chateaubriand Henry IV  
(Pommes Pont-Neuf, cresson - sauce béarnaise)

Quatre chèvres chauds sur salade de saison

Quatre pruneaux flambés sur glace vanille

**Remarque :** Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.

CRDP de MONTPELLIER  
RÉSERVÉ AU SERVICE

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2009	Page 1/1
Sous-épreuve : Communication et commercialisation - Unité : U12	Durée : 40 mn	Coef. : 2

## SUJET N°3

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

**Contexte :** Responsable sommelier dans un restaurant de bon standing de la région de la vallée de la Loire, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : « Retrouvailles entre amis (trois couverts) ».

### Menu gastronomique régional à 80 euros

Trois cocktails maison

---

Trois salades Beau Rivage  
(asperges, artichauts, haricots verts, champignons)

---

Un brochet au beurre blanc  
Deux bouillettures d'anguilles au vin de Chinon  
(gougeons, ablettes, perche, laitance d'alose)

---

Un cul de veau à l'Angevine – Tagliatelles tricolores  
(quasi braisé, vin rouge, eau de vie, crème)  
Deux gigots d'agneau à la Nantaise  
(rôti avec petits pois, navets et pommes de terre)

---

Trois crottins de Chavignol chauds sur salade de saison

---

Trois crêpes belle Angevine flambées  
(marmelade de poires, curaçao)

**Remarque :** Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est de 40 euros par personne.

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	RÉSERVE AU SUJET CE	
	Session 2009	Page 1/1
Sous-épreuve : Communication et commercialisation - Unité : U12	Durée : 40 mn	Coef. : 2

## SUJET N°4

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

**Contexte :** Responsable sommelier dans un restaurant de bon standing de la région Champenoise, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : « Repas de famille (cinq couverts) ».

### Menu gastronomique régional à 60 euros

V.D.L. ou cocktail à base de vin effervescent (au choix)

\_\_\_\_\_

Huîtres gratinées et son sabayon au Champagne

\_\_\_\_\_

Pieds de porc à la sainte Menehould

\_\_\_\_\_

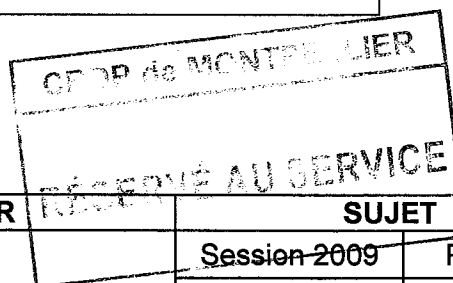
Trio de fromages sur verdure  
(Coulommiers, Carré de l'Est et Langres)

\_\_\_\_\_

Crème brûlée aux framboises et ses biscuits de Reims

**Remarque :** Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.



BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle		Session 2009	Page 1/1
Sous-épreuve : Communication et commercialisation - Unité : U12		Durée : 40 mn	Coef. : 2

# RESTAURANT BORIS VIAN

Place de l'herbe rouge

75000 Paris

Tel. : 33 (0)1 88 32 67 67 - Fax : 33 (0)1 88 32 67 17

<http://www.borisvian.com>

## CARTE DES VINS

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Prix nets en €

Sauf mention contraire, nos prix concernent des bouteilles de 75 cl

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Carte des vins	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle	Session 2009	Page 1/8
Sous-épreuve : Communication et commercialisation - Unité : U12	Durée : 40 mn	Coef. : 2

## SÉLECTION DE VINS SERVIS AU VERRE

### CRUS « PLAISIR DE TABLE »

#### BLANC

CHAMPAGNE BRUT, DUVAL LEROY .....	10 cl.....	8,00
CHAMPAGNE BRUT, ROSÉ BILLECART SALMON .....	10 cl.....	13,00
ALSACE MUSCAT, FALLER .....	2002 .....	10 cl..... 7,50
ALSACE GEWURZTRAMINER, BEYER .....	2000 .....	10 cl..... 9,00
ALSACE RIESLING, JOSMEYER.....	2001 .....	10 cl..... 9,00
ARBOIS VIN JAUNE, TISSOT .....	2003 .....	10 cl..... 11,00
POUILLY FUMÉ LES GRIOTTES, JOLIVET .....	2002 .....	10 cl..... 6,50
CHABLIS 1 <sup>er</sup> CRU MONTÉE DE TONNERRE, DURUPT .....	2003 .....	10 cl..... 6,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA LOUVIÈRE .....	1998 .....	10 cl..... 12,00

#### ROUGE

ALSACE PINOT NOIR, KUENTZ BAS .....	1998 .....	10 cl..... 6,50
GEVREY-CHAMBERTIN LES CORVÉES, BURGET .....	1999 .....	10 cl..... 12,00
CROZES-HERMITAGE DOMAINE, COMBIER .....	2001 .....	10 cl..... 6,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX .....	1995 .....	10 cl..... 13,00

### CRUS « COLLECTION »

#### BLANC

ALSACE GRAND CRU RANGEN RIESLING, ZIND-HUMBRECHT .....	1997 .....	10 cl..... 17,00
CHEVALIER MONTRACHET, LEFLAIVE.....	1997 .....	10 cl..... 55,00
PESSAC LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT .....	2001 .....	10 cl..... 38,00

#### ROUGE

CHAMBERTIN, TRAPET .....	1976 .....	10 cl..... 65,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU RAYAS .....	1997 .....	10 cl..... 42,00
MARGAUX, CHÂTEAU MARGAUX.....	1997 .....	10 cl..... 58,00

### CRUS « GOURMANDISE »

ALSACE GEWURZTRAMINER V.T., HUGEL .....	1998 .....	8 cl..... 11,00
RIVESALTES AMBRÉ, DOMAINE ROSSIGNOL .....	2001 .....	8 cl..... 7,00
QUARTS DE CHAUME, DOMAINE DES BAUMARD.....	2001 .....	8 cl..... 17,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT .....	1990 .....	8 cl..... 22,00
BANYULS « BANYULS-L'ÉTOILE » .....	.....	8 cl..... 12,00

### FORMULE « CRUS PLAISIR DE TABLE »

DEUX VERRES « PLAISIR DE TABLE » ET UN VERRE « GOURMANDISE » .....	35,00
--	-------

### FORMULE « CRUS COLLECTION »

DEUX VERRES « COLLECTION » ET UN VERRE « GOURMANDISE » .....	105,00
--	--------

À VOTRE DEMANDE, NOUS POUVONS VOUS PROPOSER  
DES VINS DU MONDE SERVIS AU VERRE

LE VERRE DE « VIN DU MONDE » .....	10 cl.....	8,00
------------------------------------	------------	------

## SÉLECTION DE BIÈRES SERVIES EN BOUTEILLE OU À LA PRESSION

MÉTÉOR Lager, « la plus alsacienne des bières » .....	Bouteille 33 cl.....	8,00
MÉTÉOR Grand Malt, au malt d'orge de printemps et d'hiver .....	Bouteille 33 cl.....	9,00
MÉTÉOR, bière blonde de moins d'1% d'alcool .....	Bouteille 25 cl.....	6,00

CRDP de MONTPELLIER

Prix nets en €

Sauf mention contraire, nos prix concernent des bouteilles de 75 cl

RÉSERVÉ AU SERVICE

## VINS DU VIGNOBLE D'ALSACE

### BLANC

#### RIESLING

ALSACE VENDANGES TARDIVES, GRESSER .....	2003 .....	58,00
ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN, 37,5 cl, SCHMITT .....	2000 .....	25,00
ALSACE, CLOS SAINTE-HUNE, 37,5 cl, TRIMBACH .....	1997 .....	60,00

#### GEWURZTRAMINER

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR, CLOS ZISSERKLIPFEL .....	2000 .....	68,00
ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR, CLOS GAENSBROENNEL, 37,5 cl, WILLM .....	2000 .....	19,00
ALSACE, COMTES D'ÉGUISEHEIM, LÉON BEYER .....	2000 .....	70,00

#### PINOT GRIS

ALSACE, JOSMEYER .....	2001 .....	64,00
ALSACE, JUBILÉ, 37,5 cl, HUGEL .....	1998 .....	31,00
ALSACE GRAND CRU KITTERLÉ, SÉLECTION DE GRAINS NOBLES, SCHLUMBERGER .....	1996 .....	75,00

#### MUSCAT

ALSACE, FALLER .....	2002 .....	48,00
----------------------	------------	-------

#### KLEVENER

ALSACE KLEVENER DE HEILIGENSTEIN, HEYWANG .....	2000 .....	30,00
---	------------	-------

### ROUGE

#### PINOT NOIR

ALSACE, ROUGE DE SAINT HIPPOLYTE, KLEIN .....	1998 .....	46,00
ALSACE, 37,5 cl, KUENTZ BAS .....	1998 .....	24,00
ALSACE, CLOS SAINT LANDELIN, MURÉ .....	2002 .....	96,00

#### ASSEMBLAGE DE CÉPAGES

ALSACE, «ROTENBERG», MARCEL DEISS .....	2001 .....	90,00
---	------------	-------

#### CRÉMANT D'ALSACE

BLANC DE BLANCS, BRUT, CAVE VINICOLE DE TURCKHEIM .....		38,00
---	--	-------

## VINS DU VIGNOBLE DU JURA

### BLANC – JAUNE / PAILLE

ARBOIS, STÉPHANE TISSOT .....	2003 .....	28,00
CHÂTEAU-CHALON, VIN JAUNE, 62 cl, BUTIN .....	1995 .....	86,00
L'ÉTOILE, VIN DE PAILLE, 37,5 cl, CHÂTEAU DE L'ÉTOILE .....	1990 .....	73,00

## VINS DES VIGNOBLES DE LA SAVOIE ET DU BUGEY

### BLANC

ROUSSETTE DU BUGEY, V.D.Q.S., CAVEAU BUGISTE .....	2005 .....	21,00
VIN DE SAVOIE RIPAILLE, CHÂTEAU DE RIPAILLE .....	2005 .....	26,00

### ROUGE

VIN DE SAVOIE ARBIN, MONDEUSE, COLOMBIER .....	2003 .....	24,00
VIN DE SAVOIE SAINT JEAN DE LA PORTE, JEAN VULLIEN & FILS .....	2004 .....	18,00

Prix nets en €  
Sauf mention contraire, nos prix concernent des bouteilles de 75 cl

CRDP de MONTPELLIER

RESERVE AU SERVICE

## VINS DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

### BLANC

MUSCADET-SÈVRE ET MAINE, CHÉREAU CARRÉ.....	1999	32,00
COTEAUX DU LAYON BEAULIEU 50 cl, PIERRE BISE .....	1997	52,00
SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT, CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT, NICOLAS JOLY .....	1997	145,00
VOUVRAY, CLOS DU BOURG, MOELLEUX, HUET .....	1989	84,00
SANCERRE, CUVÉE EDMOND, ALPHONSE MELLOTT .....	2000	90,00
POUILLY-FUMÉ, LES GRIOTTES 37,5 cl, PASCAL JOLIVET .....	2002	23,00
BLANC FUMÉ DE POUILLY, SILEX, DIDIER DAGUENEAU.....	2001	140,00

### ROUGE

CHINON, CLOS DE LA DIOTERIE, JOGUET .....	1998	50,00
ANJOU VILLAGES BRISSAC, CHÂTEAU LA VARIÈRE .....	1999	50,00
REUILLY, LES GRANDES VIGNES, CLAUDE LAFOND .....	2003	29,00
CÔTE ROANNAISE, PIERRE MEUNIER .....	2004	32,00

## VINS DU VIGNOBLE DE LA CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

DUVAL LEROY, BRUT.....	62,00
JACQUESSON, CUVÉE 730, BRUT .....	75,00
TAITTINGER, BRUT .....	1998 95,00
ROEDERER, CRISTAL ROEDERER, MAGNUM 1,5 l, BRUT .....	1996 460,00

### CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

SALON, S DE SALON, BRUT.....	1985	345,00
KRUG CLOS DU MESNIL, BRUT.....	1990	380,00

### CHAMPAGNE ROSÉ

BILLECART-SALMON, BRUT.....	95,00
RUINART, DOM RUINART, BRUT .....	1995 150,00
MOËT & CHANDON, DOM PÉRIGNON, BRUT .....	1990 480,00

## VINS DES VIGNOBLES DE LA BOURGOGNE

### BLANC

#### CHABLIS

CHABLIS 1 <sup>er</sup> CRU MONTÉE DE TONNERRE 37,5 cl, DURUPT .....	2002	22,00
CHABLIS « GRAND CRU » LA MOUTONNE, LONG DEPAQUIT .....	1999	120,00

#### CÔTE DE NUITS

MOREY-SAINT-DENIS, DUJAC .....	1999	120,00
VOUGEOT 1 <sup>er</sup> CRU LE CLOS BLANC DE VOUGEOT, DOMAINE DE LA VOUGERAIE .....	2001	192,00

#### CÔTE DE BEAUNE

PERNAND VERGELESSES, LES COMBOTTES ,GERMAIN.....	2002	75,00
BEAUNE, CLOS DES MOUCHES 37,5 cl, DROUHIN .....	1998	70,00
MEURSAULT, LES NARVAUX, JAVILLIER .....	1999	122,00
PULIGNY-MONTRACHET 1 <sup>er</sup> CRU CLOS DE LA MOUCHÈRE, BOILLOT.....	1999	120,00
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 <sup>er</sup> CRU LES MORGEOTS GAGNARD-DELAGRANGE .....	1998	82,00
BIENVENUES-BATARD-MONTRACHET GRAND CRU, D.LEFLAIVE .....	1996	230,00
MONTRACHET GRAND CRU, COMTES LAFON.....	1999	520,00

Prix nets en €

Sauf mention contraire, nos prix concernent des bouteilles de 75 cl

## VINS DES VIGNOBLES DE LA BOURGOGNE

### BLANC

#### CÔTE CHALONNAISE ET MÂCONNAIS

POUILLY-FUISSÉ, CLOS DE LA CHAPELLE, ROLLET .....	2002 .....	75,00
RULLY, CHÂTEAU DE RULLY .....	2004 .....	67,00

### ROUGE

#### CÔTE DE NUITS

GEVREY-CHAMBERTIN, EN REIGNARD 37,5 cl, BURGET .....	1999 .....	45,00
CHAMBERTIN GRAND CRU, ROUSSEAU .....	1996 .....	290,00
CHAMBERTIN GRAND CRU, TRAPET .....	1976 .....	440,00
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 1,5 l, CHÂTEAU DE LA TOUR .....	1999 .....	400,00
VOSNE-ROMANÉE, MÉO CAMUZET .....	1999 .....	150,00
ECHEZEAUX GRAND CRU, RENÉ ENGEL .....	1999 .....	220,00
RICHEBOURG GRAND CRU, DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI .....	1997 .....	780,00
NUITS-SAINT-GEORGES 1 <sup>er</sup> CRU AUX CHAIGNOTS, FAIVELEY .....	1997 .....	186,00

#### CÔTE DE BEAUNE

POMMARD 1 <sup>er</sup> CRU LES RUGIENS, ARBON .....	1989 .....	138,00
MONTHÉLIE 1 <sup>er</sup> CRU LES DURESSSES, CHÂTEAU DE PULIGNY .....	2002 .....	75,00
VOLNAY 1 <sup>er</sup> CRU SANTENOTS, LEROY .....	2000 .....	320,00
CORTON BRESSANDES GRAND CRU, DOMAINE JACQUES PRIEUR .....	2000 .....	270,00
CORTON LES RENARDES GRAND CRU, DOMAINE LEROY .....	1996 .....	290,00

## VINS DU VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

### ROUGE

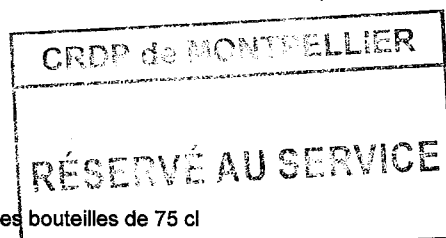
CHÉNAS, PAUL BEAUDET .....	1999 .....	45,00
MOULIN-À-VENT, CHÂTEAU DES JACQUES, LOUIS JADOT .....	1996 .....	32,00

## VINS DES VIGNOBLES DU RHÔNE

### BLANC – EFFERVESCENT – PAILLE – V.D.N.

CONDRIEU, COTEAU DE VERNON 37,5 cl, VERNAY .....	2001 .....	75,00
SAINT-JOSEPH, BERNARD GRIPA .....	2000 .....	38,00
CROZES-HERMITAGE, J.L CHAVE .....	2000 .....	112,00
HERMITAGE, CHEVALIER DE STERIMBERG, PAUL JABOULET AINÉ .....	1998 .....	138,00
SAINT-PÉRAY, BERNARD GRIPA .....	2001 .....	42,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU MONT REDON .....	2002 .....	56,00
CLAIRETTE DE DIE, MÉTHODE DIOISE ANCESTRALE, ACHARD .....	2005 .....	38,00
HERMITAGE VIN DE PAILLE 50 cl, J.L CHAVE .....	1990 .....	90,00
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE, VIN DOUX NATUREL 50 cl LAURUS .....	2000 .....	42,00

Prix nets en €  
Sauf mention contraire, nos prix concernent des bouteilles de 75 cl



## VINS DES VIGNOBLES DU RHÔNE

### ROUGE

CÔTE-RÔTIE, MICHEL ET STÉPHANE OGIER .....	2003 .....	135,00
SAINT-JOSEPH, BERNARD GRIPA .....	2001 .....	42,00
CROZES-HERMITAGE, DOMAINE COMBIER .....	2001 .....	40,00
HERMITAGE MONNIER DE LA SIZERANNE, CHAPOUTIER .....	1999 .....	157,00
CORNAS, LA SABAROTTE, DOMAINE COURBIS .....	1999 .....	119,00
GIGONDAS, PIERRE AIGUILLE, PAUL JABOULET AINÉ .....	1999 .....	70,00
VACQUEYRAS, GABRIEL MEFFRE .....	1999 .....	78,00
BEAUMES-DE-VENISE, CAVE BALMA VENITIA .....	2005 .....	39,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DE LA SOLITUDE .....	1998 .....	79,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 37,5 cl, DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE .....	1999 .....	52,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 1,5 l, CHÂTEAU DE BEUCASTEL .....	1999 .....	218,00

### ROSÉ

TAVEL, CHÂTEAU D'AQUÉRIA .....	2004 .....	68,00
--------------------------------	------------	-------

## VINS DES VIGNOBLES DE LA PROVENCE ET DE LA CORSE

### BLANC

CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE CLARENDON, DOMAINE GAVOTY .....	2002 .....	28,00
CASSIS, CLOS SAINTE MADELAINE .....	2001 .....	66,00
PALETTE, CHÂTEAU SIMONE .....	2001 .....	76,00
PATRIMONIO, DOMAINE GENTILE .....	2004 .....	45,00

### ROSÉ

BANDOL, CHÂTEAU DE LA ROUVIÈRE .....	2002 .....	32,00
--------------------------------------	------------	-------

### ROUGE

COTEaux VAROIS EN PROVENCE, CUVÉE SAINT CLÉMENT, CHÂTEAU TRIANS .....	2000 .....	38,00
BANDOL, CHÂTEAU PIBARNON .....	1997 .....	90,00
CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE COLUMELLE .....		
DOMAINE RICHAUME .....	2001 .....	55,00
LES BAUX DE PROVENCE, CHÂTEAU ROMANIN .....	2003 .....	45,00
AJACCIO, DOMAINE PÉRALDI .....	2002 .....	38,00

## VINS DES VIGNOBLES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

### BLANC - V.D.N.

COTEaux DU LANGUEDOC, PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN .....	2000 .....	115,00
LIMOUX, LES HAUTS CLOCHERS, SIEUR D'ARQUES .....	2004 .....	32,00
COTEaux DU LANGUEDOC PICPOUL-DE-PINET, CHÂTEAU FONT-MARS .....	2005 .....	28,00
COLLIOURE, CAVE DE L'ABBÉ ROUS .....	2003 .....	38,00
RIVESALTES AMBRÉ, V.D.N., DOMAINE ROSSIGNOL .....	2001 .....	48,00

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

Prix nets en €  
Sauf mention contraire, nos prix concernent des bouteilles de 75 cl

## VINS DES VIGNOBLES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

### ROUGE – V.D.N.

FAUGÈRES, DOMAINE DES PRÉS LASSES.....	2000	44,00
MINERVOIS, CUVÉE SYLLA, BORIE DE MAUREL .....	2000	58,00
COTEAUX DU LANGUEDOC, L'ESPRIT DE FONTCAUDE.....	1999	95,00
CORBIÈRES, CUVÉE ANGE, CHÂTEAU PRIEURÉ BORDE-ROUGE .....	2003	102,00
CÔTES DU ROUSSILLON LES ASPRES, CLOS SAINT GEORGES .....	2003	36,00
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES, VIEILLES VIGNES, CLOS DES FÉES .....	2000	105,00
COLLIOURE, CAVE DE L'ABBÉ ROUS .....	2002	75,00
V.D.P. HAUTE VALLÉE DE L'AUDE, OC CELLUS 12,5 %, SIEUR D'ARQUES .....		47,00
BANYULS GRAND CRU, CUVÉE RÉSERVÉE, V.D.N., L'ÉTOILE .....	1988	110,00
MAURY, VENDANGE MISES TARDIVES, V.D.N., DOMAINE POWDEROUX.....	2000	68,00

## VINS DES VIGNOBLES DU SUD OUEST

### BLANC

IROULÉGUY, DOMAINE E. BRANA.....	1999	75,00
JURANÇON SEC, LA CANOPÉE, DOMAINE CAUHAPÉ.....	2005	68,00
GAILLAC, LE MAUZAC ROUX, R. PLAGEOLES .....	1999	25,00
PACHERENC-DU-VIC-BILH, VENDÉMIAIRE 50 cl, ALAIN BRUMONT .....	2003	38,00

### ROUGE

CAHORS, PROBUS, CLOS TRIQUEDINA .....	2003	70,00
MADIRAN, CHARLES DE BATZ, DOMAINE BERTHOUMIEU .....	2002	65,00
CÔTES DU MARMANDAIS, CLOS BAQUEY, ELIAN DA ROS .....	2003	58,00
CÔTES DU FRONTONNAIS, MONS AUREOLUS 37,5 cl, CHÂTEAU MONTAURIOL .....	2002	18,00

## VINS DES VIGNOBLES DE LA DORDOGNE

### ROUGE

BERGERAC, LA GLOIRE DE MON PÈRE, CHÂTEAU TOUR DES GENDRES .....	1998	43,00
CÔTES DE BERGERAC, CLOS DES VERDOTS, DAVID FOURTOUT.....	2002	36,00

## VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX

### BLANC

BORDEAUX, CAILLOU BLANC DU CHÂTEAU TALBOT .....	2003	57,00
ENTRE-DEUX-MERS, CHÂTEAU MARJOSSE .....	2005	31,00
GRAVES, CHÂTEAU RAHOUL .....	2001	62,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA LOUVIÈRE .....	2000	78,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU DE FIEUZAL .....	2002	86,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE .....	2001	45,00

Prix nets en €  
Sauf mention contraire, nos prix concernent des bouteilles de 75 cl

CRDP de MONTPELLIER

# VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX

## BLANC

### LIQUOREUX

BARSAC, CHÂTEAU COUTET, 1 <sup>er</sup> CRU CLASSÉ .....	1994 .....	120,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT 37,5 cl, 1 <sup>er</sup> CRU CLASSÉ ..	1998 .....	79,00

## ROUGE

### MÉDOC ET GRAVES

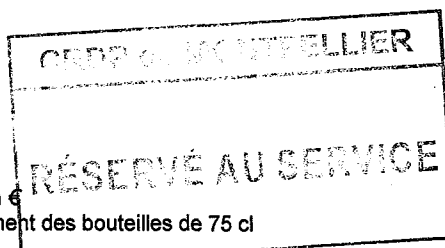
SAINTESTÈPHE, CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL .....	1998 .....	95,00
SAINTESTÈPHE, CHÂTEAU CALON-SÉGUR, 3 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ .....	1998 .....	143,00
SAINTESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, 2 <sup>nd</sup> CRU CLASSÉ .....	1997 .....	185,00
PAUILLAC, LE PETIT MOUTON, SECOND VIN .....	1998 .....	238,00
PAUILLAC, CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY, 5 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ .....	1995 .....	146,00
PAUILLAC, LES CARRUADES DE LAFITE 37,5 cl, SECOND VIN .....	1995 .....	90,00
PAUILLAC, LES FORTS DE LATOUR, SECOND VIN .....	1994 .....	210,00
SAINTEJULIEN, CLOS DU MARQUIS, SECOND VIN .....	1990 .....	183,00
SAINTEJULIEN, CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE, 2 <sup>nd</sup> CRU CLASSÉ .....	1996 .....	180,00
SAINTEJULIEN, LES FIEFS DE LAGRANGE, SECOND VIN .....	2001 .....	65,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX .....	1995 .....	90,00
MARGAUX, CHÂTEAU GISOURS, 3 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ .....	1996 .....	120,00
MARGAUX, CHÂTEAU PALMER, 3 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ .....	1995 .....	260,00
HAUT-MÉDOC, CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON .....	1997 .....	42,00
GRAVES, CHÂTEAU DU TOURTE .....	2004 .....	36,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT-BAILLY .....	1996 .....	145,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 1,5 l .....	1996 .....	600,00

### LE LIBOURNAIS

POMEROL, CLOS DU CLOCHER .....	1996 .....	135,00
POMEROL, CHÂTEAU BON PASTEUR .....	1995 .....	240,00
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU .....	2002 .....	41,00
SAINTEGEORGES SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU MOULIN LA BERGÈRE .....	2003 .....	39,00
SAINTE-ÉMILION, CHÂTEAU TROTTEVIEILLE .....	1998 .....	190,00
SAINTE-ÉMILION, CHÂTEAU TROPLONG-MONDOT, GRAND CRU CLASSÉ 37,5 cl .....	1999 .....	125,00
SAINTE-ÉMILION, CHÂTEAU MAGDELAINE 1,5 l, PREMIER GRAND CRU CLASSÉ .....	1988 .....	550,00

### AUTRES RÉGIONS

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, CHÂTEAU DE PITRAY .....	2002 .....	32,00
CÔTES DE BOURG, CHÂTEAU ROUSSELLE .....	2001 .....	39,00



Prix nets en €  
Sauf mention contraire, nos prix concernent des bouteilles de 75 cl

# RESTAURANT BORIS VIAN

Prix nets en €

## CARTE DES METS

### ENTRÉES

Sabayon d'huîtres de Belon aux épinards .....	27,00
Asperges blanches d'Alsace en vinaigrette au foie de canard caramélisé .....	35,00
Raviolis de st-Jacques aux courgettes et fleurs de thym .....	32,00
Soupe de poissons parfumée à la rouille et croûtons dorés.....	24,00
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail (x12).....	28,00
Salade tiède de homard rôti à l'aneth et sa sauce à la roquette .....	36,00
Fondue de légumes poêlés au cerfeuil et aux grenouilles .....	19,00
Terrine de lièvre, chutney de figes et raisins Muscat .....	22,00

### POISSONS

Darne de saumon frais grillé maître d'hôtel .....	30,00
Filets de daurade à la crème à l'échalote au vin de Bellet .....	38,00
Turbot rôti au curry (2 personnes) .....	70,00
Coquilles st-Jacques poêlées, aux endives et aux zestes de citron vert.....	42,00
Goujonnettes de sole vapeur à la mousseline d'huîtres et bigorneaux .....	33,00

### VIANDES

Rognon et foie de veau aux copeaux de bacon, oignons grelots .....	36,00
Pièce de bœuf du Charolais à la moelle, sauce beaujolaise.....	50,00
Pigeon au caramel d'épices .....	40,00
Selle d'agneau en croûte d'herbes (2 personnes) .....	80,00
Côte de veau poêlée aux endives meunières.....	48,00

### FROMAGES

Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes .....	28,00
Faisselle de Rians à la crème, nougatine de sucre candi et noix.....	18,00
Fondue de jeune Salers en croûte poivrée .....	22,00
Époisses affinés au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs .....	24,00

### DESSERTS

Poêlée de fraises et framboises aux noix de cajou et glace vanille.....	36,00
Poire rôtie au gingembre, glace au miel du Gâtinais.....	32,00
Savarin Amaretto et mascarpone, anglaise au café et chocolat .....	28,00
Crème renversée à la vanille, petite salade d'oranges aux zestes confits .....	24,00
Mille-feuilles aux pommes, à la crème de pistaches et de fraises.....	20,00
Tarte Tatin aux mangues et son sorbet aux fruits exotiques.....	25,00
Cannelloni de chocolat amer à la glace de crème brûlée .....	28,00
Brioche caramélisée à la bière, glace à la bière .....	23,00

CRDP de MONTPELLIER

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>Carte de commercialisation</b>	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle		Session 2009/10	Page 1/1
Sous-épreuve : Communication et commercialisation - Unité : U12		Durée : 40 mn	Coef. : 2

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.