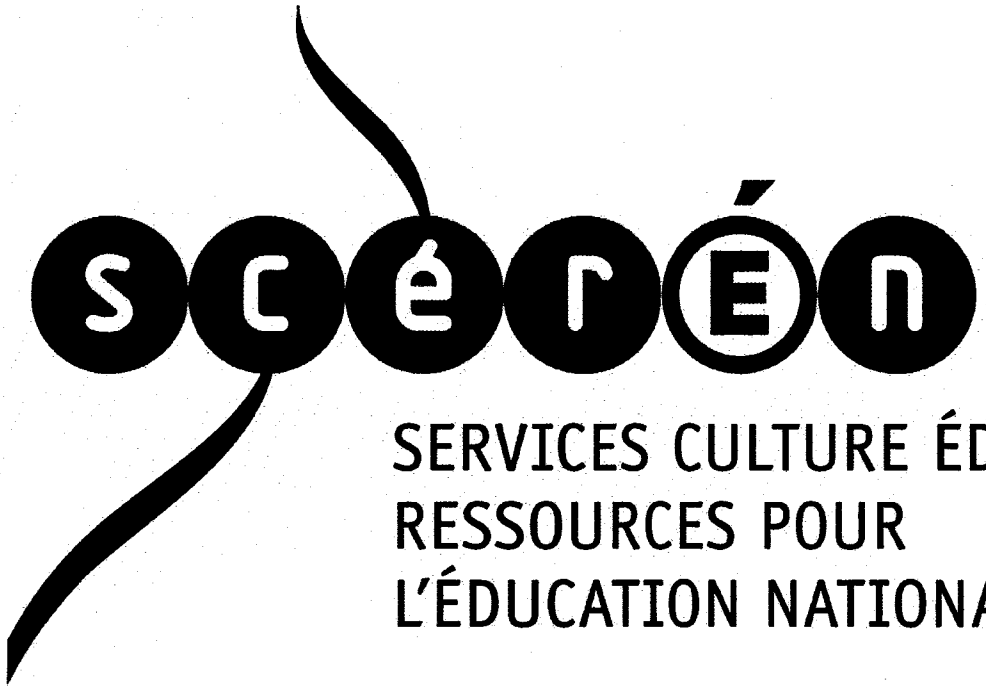
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Sommelier, veuillez visiter :
bpsommelier.fr/annales-sujets-et-corriges



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 enquérir de ses désirs, argumenter, le conseiller et l'aider dans ses choix en tenant compte de ses impératifs.

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

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

---

Arlettes 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.

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

CRDP de l'académie de Montpellier

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
(terrine mi-cuite, sauté aux abricots, foie gras vanillé)

Deux canetons poêlé 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 l'académie 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 bouilletures 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.

CRDP de l'académie de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

CRDP de l'académie de Montpellier

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°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.

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

CRDP de l'académie de Montpellier

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 l'académie de Montpellier

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

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 1er 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
RÉSERVÉ AU SERVICE

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

CRDP de l'Académie de Montpellier

VINS DU VIGNOBLE D'ALSACE

BLANC

RIESLING

ALSACE VENDANGES TARDIVES, GRESSER	2003	58,00
ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN, *37,5 c,l* SCHMITT	2000	25,00
ALSACE, CLOS SAINTE-HUNE, *37,5 c,l* 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 c,* WILLM	2000	19,00
ALSACE, COMTES D'ÉGUISHEIM, 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

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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

CRDP de l'Académie de Montpellier

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 MELLOT	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 1er 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 1er 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 1er CRU CLOS DE LA MOUCHÈRE, BOILLOT	1999	120,00
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er 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

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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

Centre Académie de Montpellier

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 1er CRU AUX CHAIGNOTS, FAIVELEY	1997	186,00

CÔTE DE BEAUNE

POMMARD 1er CRU LES RUGIENS, ARBON	1989	138,00
MONTHÉLIE 1er CRU LES DURESSES, CHÂTEAU DE PULIGNY	2002	75,00
VOLNAY 1er 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

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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

CRDP de l'académie de Montpellier

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 BEAUCASTEL	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 RICHEAUME	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

CRDP de l'Académie de Montpellier

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'ETOILE	1988	110,00
MAURY, VENDANGE MISES TARDIVES, V.D.N., DOMAINE POUDEROUX	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
RÉSERVÉ AU SERVICE

CRDP de l'académie de Montpellier

VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX

BLANC

LIQUOREUX

BARSAC, CHÂTEAU COUTET, 1er CRU CLASSÉ	1994	120,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT *37,5 cl,* 1er CRU CLASSÉ	1998	79,00

ROUGE

MÉDOC ET GRAVES

SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL	1998	95,00
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU CALON-SÉGUR, 3ème CRU CLASSÉ	1998	143,00
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, 2nd CRU CLASSÉ	1997	185,00
PAUILLAC, LE PETIT MOUTON, SECOND VIN	1998	238,00
PAUILLAC, CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY, 5ème 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
SAINT-JULIEN, CLOS DU MARQUIS, SECOND VIN	1990	183,00
SAINT-JULIEN, CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE, 2nd CRU CLASSÉ	1996	180,00
SAINT-JULIEN, LES FIEFS DE LAGRANGE, SECOND VIN	2001	65,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX	1995	90,00
MARGAUX, CHÂTEAU GISCOURS, 3ème CRU CLASSÉ	1996	120,00
MARGAUX, CHÂTEAU PALMER, 3ème 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
SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU MOULIN LA BERGÈRE	2003	39,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU TROTTEVIEILLE	1998	190,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU TROPLONG-MONDOT, GRAND CRU CLASSÉ *37,5 cl*	1999	125,00
SAINT-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

CFPPA de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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

CFPPA de Montpellier

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 figues 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 l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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.