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

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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

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	1998	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, DURUP	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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

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'ÉGUISHEIM, LÉON BEYER 2000 70,00

PINOT GRIS

ALSACE, JOSMEYER 2001 64,00

ALSACE, 37,5 cl, JUBILÉE 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, TRAMINER, 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

Base nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

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

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, DURUP 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-BÂTARD-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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

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
ÉCHEZEAUX 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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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 DE BEAUMES-DE-VENISE	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 MADELEINE	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

CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE COLUMELLE DOMAINE RICHEAUME	2001	55,00
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, CUVÉE SAINT CLÉMENT, CHÂTEAU TRIANS	2000	38,00
BANDOL, CHÂTEAU PIBARNON	1997	90,00
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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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'ETOILE 1988 110,00
MAURY, VENDANGES 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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

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, 1er 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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

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 (x 12)	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 d'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 affiné 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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Carte de commercialisation	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2010	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 : « Un couple invite 10 personnes à l'occasion de son anniversaire de mariage. Il vous demande de choisir un vin par plat en variant les régions françaises.».

Menu gastronomique régional à 120 euros

Mise en bouche
Brochette de Saint-Jacques, mousseline d'hélianthe

Gelée de ris de veau et foie gras de canard au jambon du Morvan,
Julienne de pommes vertes et poudre d'oranges

Dos de bar rôti,
Croustillant de langoustines au vermicelle,
Minute de légumes à la cazette du Morvan,
Jus safrané

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

---

Dos de pigeon de chez Miéral rôti,
Jus corsé aux marrons,
Chutney d'oignons à la crème de cassis,
La cuisse dans un consommé aux graines de sésame torréfiées

Crème légère à l'Époisses, caramel de pain d'épices,
Pain toasté à la confiture de cassis et poivre noir

Petits fours et chocolats

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

Le budget réservé aux boissons est illimité.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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 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.

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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 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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

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.