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

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'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Carte de commercialisation	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2013	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.