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

Saint-Jacques en deux services : chorizo cuite en coque, rôtie ,
cannelloni de betterave, anguille fumée, condiment café citron caviar 52,00

Tête de veau rôtie, grosse langoustine frite au son de moutarde de M. Fallot,
bouillon mousseux gribiche 49,00

L'œuf « dit parfait », truffes noires melanosporum, céleri branche, fumé « à table » 42,00

Foie gras*, cassis , thon cru et fumé 32,00
*Foie gras de canard de chez Rougier à Sarlat

Escargots de Bourgogne en tarte croustillante, ail, persil,
champignons et œuf de caille 32,00

Saumon fumé « maison » aux sarments de vigne, crème acidulée 24,00

Cannelloni de Saint-Jacques aux tourteaux,
asperges vertes et caviar Kristal Gold 28,00

Salpicon de cèpes et jambon ibérique aux escargots de Bourgogne,
coulis de cresson 24,00

POISSONS

Bar de ligne cuit à 48°, risotto de petit épeautre, salsifis et coquillages 70,00

Gros cabillaud de ligne, compotée de légumes d'hiver,
bouillon « crustacé châtaigne » 36,00

Saint-Pierre cuit à l'unilatérale, fricassée d'artichauts au chorizo 54,00

Raviole ouverte de homard aux truffes noires,
embeurrée de choux vert, sauce foie gras 49,00

Blanc de turbot poché dans une nage, légumes au beurre d'algues 44,00

VIANDES

Filet de bœuf « rubia gallega »*, macaroni farci joue de bœuf*, jus de vin rouge 68,00
*Race autochtone de Galice

Pigeon du Louhannais*, le filet rôti, la cuisse croustillante,
carottes oranges, jus mélilot 42,00
*Élevage de M. Michon en Bresse

Noisette de chevreuil cuite en croûte d'argile,
potimarrons et betteraves acidulées 49,00

Côte de veau de nos régions, oignon doux aux truffes noires,
cuite en cocotte de foin 55,00

Volaille de pâturage poêlée au sésame noir et soja, aceto balsamico tradizionale
de 25 ans d'âge 51,00

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CARTE DE COMMERCIALISATION	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	1/2

FROMAGES

Chèvre frais, poivron confit et mesclun 18,00
Mont d'Or en chaud et froid ,caramel de ratafia 19,00
Époisses affiné au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs 24,00
Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes 28,00

DESSERTS

Gâteau au chocolat manjari chaud, coulant cassis
crème glacée aux bourgeons de cassis 42,00
Baba au rhum, crème légère fouettée à la vanille Bourbon 18,00
Ananas Victoria rôti aux épices douces,
mousse légèrement safranée et son sorbet 20,00
Sphère croquante chocolat et café, éclats de châtaignes,
sauce au « Green Spot Irish Whiskey » 22,00
Soufflé chaud au Grand Marnier dans la tradition 30,00
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

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

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.