



FICHE DE TRAVAIL

Votre chef de réception vous charge de remettre en forme la carte du restaurant « Le Pariou ». Elle sera déposée dans chaque chambre dans une version réduite à 50 % et sera utilisée au restaurant lors des prises de commandes.

Travail à faire :

Présenter une carte des mets (2 pages A4 en vis à vis) et une des boissons (1 A4 recto), en corrigeant et en remettant en forme le texte des cartes (voir blocs-notes) sous la forme de listes comme celle-ci :

Menu Champêtre autour du Beaujolais	23,50 €
Beaujolais Nouveau G. Dubœuf	9,60 €
Crémant de Bourgogne	12,70 €
Café, thé, infusions accompagnés de mignardises	3,10 €

Vous devez également illustrer les cartes sur le thème suivant :

- carte des mets : voir photo du restaurant gastronomique (ci-dessous)



- carte des boissons : apéritifs et vins servis au verre (photo du restaurant gastronomique)