

ACTIVITÉ 3

Madame Courtine désire célébrer son anniversaire au restaurant avec ses amis. Elle cherche un restaurant dans un lieu agréable, calme, à la campagne ou avec une jolie vue. Elle voudrait proposer à ses invités un menu original avec le plus possible de choix dans les plats et les desserts. Elle a fixé son budget à 35-40 € par personne pour un menu avec fromage et dessert.

Voici les menus des trois restaurants consultés.

Midland

Dans une rue calme du centre-ville



MENU

Entrées

Éventail d'avocat aux crevettes
ou Terrine de caille et vinaigrette de viande
ou Salade Périgourdine revisitée

Plats

Filet de Saint-Pierre, Mousseline de patates douces au lait de coco
ou Suprême de volaille du Bourbonnais aux giroles et ragot de haricots
ou Entrecôte charolaise (200 g) Pommes sautées aux échalotes

Fromages

Assiette de trois fromages d'Auvergne
ou Fromage blanc battu au coulis de fruits rouges ou miel

Desserts

Macaron maison aux noisettes, framboises et estragon
ou Salade de fruits frais à la citronnelle et menthe

35 € (entrée + plat + fromage + dessert)

Menu - 36 €

(entrée + plat + fromage + dessert)

Restaurant
sur le Lac
d'Allier



**La table
de Marlène**

Entrées

L'escargot de Bourgogne dans tous ses états (caché pané en persillade, au bleu de Laqueuille, en millefeuille aux noisettes)

ou

La caille caramélisée, millefeuille de blettes au magret de canard fumé et parmesan

ou

Ravioles de saumon label rouge et crustacés, gambas papillon confites à l'huile d'olive colombine

Plats

Pintade fermière préparée de deux façons, marrons confits

ou

Dos de cabillaud de petit chalut, risotto Blake & White, légumes Tempura

ou

Joue de cochon fermière des montagnes du Cantal confite (4 € suppl.)

Fromages

Faisselle de fromage blanc à la crème

ou

Les fromages frais et affinés d'Auvergne et d'ailleurs

Desserts

Le tout chocolaté grand cru Alpaco effet velours

ou

Pomme, pomme, pomme !!! chaude, crumble aux amandes

ou

Baba bouchon à la vanille de Bourbon parfumé au rhum

La Fontaine



Restaurant à la campagne

MENU • 42 €

(entrée + plat + fromage + dessert)

Entrées

Profiteroles de foie gras de canard et son espuma, caramel au vinaigre balsamique

ou Crèmeux de topinambours et chips, Saint-Jacques juste rôties, trait d'huile de noix de Blot l'Église

Plats

Filet de bar poêlé, crème de homard à l'estragon et ses pâtes à l'encre de seiche

ou Filet de bœuf ou de cerf aux dés de foie gras et sa sauce aux airelles

Fromages

Plateau de fromages d'Auvergne

ou Fromage blanc au sucre ou fines herbes

Desserts

Notre carte de desserts

////////////////////////////////////

a. Dans le tableau ci-après, cochez ce qui convient (C) ou ne convient pas (NCP).

	Situation		Choix Entrées		Choix Plats		Fromages		Choix Desserts		Prix	
	C	NCP	C	NCP	C	NCP	C	NCP	C	NCP	C	NCP
Midland												
La Fontaine												
La Table de Marlène												

b. Quel restaurant va choisir Madame Courtine ?

.....

.....