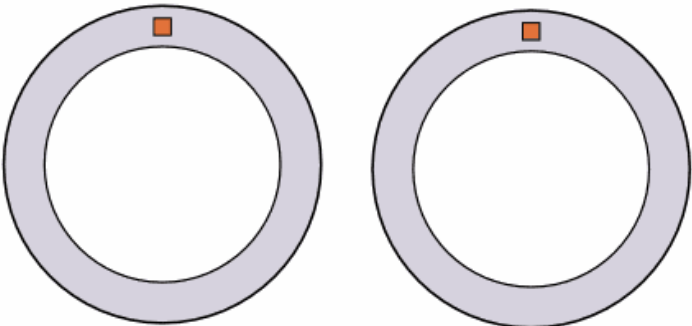


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : côte de veau façon vallée d'Auge (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon																																		
<p>→ Flambage devant le client (animation)</p> <p>→ Sauce réalisée devant le client</p> <p>→ Viande tendre de 1ère qualité, morceaux de première catégorie.</p> <p>→ Spécialité normande, Calvados, Pommeau</p> <p>Exemples de phrases :</p> <p><i>Je vous propose une côte de veau façon vallée d'Auge, il s'agit d'une spécialité normande. Après avoir été flambée au Calvados, la côte de veau est servie avec une sauce brune crémée parfumée au Pommeau et élaborée à partir du jus de cuisson. Des pommes allumettes ou Pont-neuf accompagnent ce plat.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Réchaud ● 2 pinces ● 1 assiette creuse (pour clocher les côtes) ● 1 grande assiette chaude de travail ● 1 saucière de fond de veau, 1 saucière de crème + cuillères à entremets ● 2 grandes assiettes chaudes (clients) ● 2 côtes de veau passées dans de la mignonette, saisis dans une poêle bi-métal par la cuisine, envoyés très chauds, poêle dégraissée. ● Ingrédients ci-dessous 																																		
Progression du travail	Ingrédients																																		
<p>1 – Mettre en place le poste de travail</p> <p>2 – Allumer le réchaud, flamber au Calvados les côtes dès leur arrivée de la cuisine.</p> <p>3 – Débarrasser les côtes et les réserver au chaud (sur assiette plate clochée d'une assiette creuse)</p> <p style="text-align: center;">Réaliser la sauce</p> <p>4 – Déglacer au Pommeau. Faire réduire</p> <p>5 – Ajouter le fond brun. Faire réduire.</p> <p>6 – Ajouter la crème. Faire réduire.</p> <p>7 – Monter au beurre. Goûter la sauce, rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu.</p> <p>8 – Disposer les côtes dans la sauteuse et les enrober de sauce. Eteindre le réchaud</p> <p>9 – Servir et proposer la garniture d'accompagnement à l'anglaise.</p> <p>Remarque :</p> <p>Ne pas oublier de faire marcher les côtes en cuisine.</p>	<p>N.B. : Sur la fiche technique n'apparaissent que les denrées dont la commande incombe au service de restaurant (côtes de veau, fond de veau sont prévus par la cuisine).</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Denrées</th> <th style="width: 10%;">Q.menu</th> <th style="width: 10%;">Unité</th> <th style="width: 10%;">P.U.</th> <th style="width: 10%;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crème</td> <td>10</td> <td>Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>20</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>PM</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calvados</td> <td>4</td> <td>Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pommeau</td> <td>4</td> <td>Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Coût portion :</p>					Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total	Crème	10	Cl			Beurre	20	grammes			Sel	PM	grammes			Calvados	4	Cl			Pommeau	4	Cl		
Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total																															
Crème	10	Cl																																	
Beurre	20	grammes																																	
Sel	PM	grammes																																	
Calvados	4	Cl																																	
Pommeau	4	Cl																																	
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette																																		
<ul style="list-style-type: none"> – Magrets au poivre vert – Rognons Baugé – Steak au poivre 																																			
Accords mets-boissons	Matériel de service client																																		
<p>Vin A.O.C. : Chinon, St Nicolas de Bourgueil.</p> <p>Autre boisson :</p> <p>A.O.C. Cidre brut de Normandie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Sur grande assiette – Grande fourchette et grand couteau 																																		