

TechnoResto.Org



Les boissons au restaurant

TOUSSAINT Frédéric, Copyleft 2002

Table des matières

Les boissons au restaurant	1/6
<u>Les Apéritifs</u>	1/6
<u>Définition</u>	1/6
<u>Les apéritifs à base de vin (A.B.V.)</u>	1/6
<u>Les vins</u>	1/6
<u>Les vins doux naturels, les vins de liqueur et Mistelles</u>	1/6
<u>Les vermouths</u>	1/6
<u>Les quinquinas</u>	1/6
<u>Les apéritifs à base d'alcool (A.B.A)</u>	2/6
<u>Les bitters</u>	2/6
<u>Les gentianes</u>	2/6
<u>Les anis</u>	2/6
<u>Les digestifs</u>	3/6
<u>Définition</u>	3/6
<u>Les eaux de vie à base de fruits</u>	3/6
<u>Les eaux de vie de vin (raisin)</u>	3/6
<u>Les eaux de vie de fruits et les eaux de vie de cidre</u>	3/6
<u>Les eaux de vie à base de plantes</u>	3/6
<u>Les eaux de vie de mélasse et les rhums</u>	3/6
<u>Téquila et Mescal</u>	3/6
<u>Les eaux de vie de grains</u>	4/6
<u>Les gins</u>	4/6
<u>Les vodkas</u>	4/6
<u>Les whiskies</u>	4/6
<u>Les Liqueurs et crèmes</u>	4/6
.....	4/6
<u>Autres boissons</u>	5/6
<u>Autres boissons alcoolisées</u>	5/6
<u>Bière</u>	5/6
<u>Cidre</u>	5/6
<u>Les sirops</u>	5/6
<u>Les jus de fruits et fruits pressés</u>	5/6
<u>Les B.R.S.A. (boissons rafraichissantes sans alcool)</u>	6/6
<u>Boissons chaudes</u>	6/6
<u>Le café</u>	6/6
<u>Le thé et les infusions</u>	6/6
<u>Le chocolat</u>	6/6

Les boissons au restaurant

Les Apéritifs

Définition

Apéritif a pour étymologie le mot latin *aperire* qui signifie ouvrir, plus simplement le mot apéritif a pour vocation de définir une boisson qui permet d'ouvrir, de stimuler l'appétit.

Ces boissons seront servies au début d'un repas, ils existe plusieurs catégories de boissons qui se regroupent en deux grandes familles.

Les apéritifs à base de vin (A.B.V.)

Les vins



Il s'agit d'un vin blanc ou d'un Champagne (ou encore crémant) dans lequel on peut éventuellement additionner une liqueur.



Kir : crème de cassis + vin blanc sec

Kir royal : crème de cassis + Champagne

On peut remplacer la crème de cassis par de la crème de mûre ou de la liqueur de pêche



Nature ou avec une liqueur, 12 à 8 cl à 8°C dans un verre à vin ou une flûte à Champagne



Kir vin blanc : xEUR/verre

Kir Champagne : xEUR/verre



Les vins doux naturels, les vins de liqueur et Mistelles



C'est un apéritif à base de vin ou de jus de raisin dont la fermentation a été arrêtée par addition d'alcool (Mutage)



V.D.N. : Banyuls, Muscat, Rivesaltes

V.D.L. : Madère, Pineau des Charentes, Malaga, Marsala, Porto, Ratafia, Sherry



Verre à vin ou verre à Porto, 8 à 10 cl à 7°C



Muscat, Porto xEUR/verre

Porto Vintage Port, vieux Banyuls : xEUR/verre



Les vermouths



C'est un apéritif à base de vin obtenu à partir de vin blanc ou rouge + alcool + mélange de plantes aromatiques + matière colorante (exemple : caramel)



Cinzano, Martini, Noilly Prat



Vermouth rouge :

4 à 6cl Old fashioned + glace + zeste orange



Vermouth blanc :

4 à 6 cl Tumbler glace + zeste de citron



Coût moyen : xEUR/verre

Les quinquinas



C'est un mélange de vin aromatisé d'écorces de quiquina et d'autres plantes aromatiques (ex : écorces d'oranges)



Dubonnet, Ambassadeur, Byrrh, Saint-Raphaël



4 à 6cl Old fashioned + glace + zeste orange, on peut également les



accompagner d'eau gazeuse




Coût moyen : xEUR/verre






Les apéritifs à base d'alcool (A.B.A)

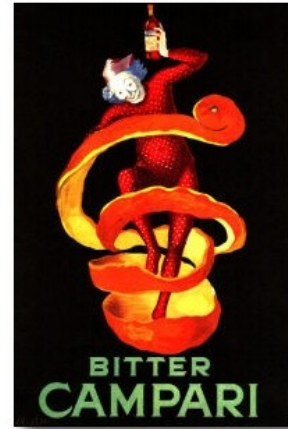
Les bitters

? Ils sont élaborés à partir d'alcool aromatisé par des substances amères (coriandre, cannelle, écorces d'oranges amères)

 Campari, Cinzano bitter, Angostura bitter, Amer Picon, Orange bitter, Mandarin, Clacquesin, Bitter San Pellegrino (sans alcool)


 Identique au service des vermouths 



 Coût moyen : xEUR/verre




Les gentianes

? Les gentianes sont obtenues par la macération de racines de gentiane dans de l'alcool neutre + liqueur et "esprit" de gentiane.

 Suze, Avèze, Salers

 4 à 6cl tumbler  + glace + zeste citron. on peut également servir


accompagné d'eau gazeuse et d'un trait de sirop de citron ou de cassis.

 Coût moyen : xEUR/verre




Les anis

? Les anis sont élaborés à partir d'alcool neutre + badiane (anis étoilé) + réglisse, anis vert.

 Pernod, Ricard, Pastis 51, Duval, Casanis, Cristal d'anis et Berger Blanc (très riche en anis)

 2cl verre à anis  , glace et eau plate à part

 Coût moyen : xEUR/verre



Les digestifs


Définition



Les boissons digestives ont pour but de faciliter la digestion, Ces boissons seront consommées à la fin d'un repas et ont pour base une eau de vie. L'eau de vie est le produit de la distillation d'un jus fermenté. La distillation est un procédé qui consiste à faire bouillir un liquide alcoolisé et à en condenser la vapeur en la refroidissant. Les eaux de vies sont classées par catégories et selon leur origine.


Les eaux de vie à base de fruits

Les eaux de vie de vin (raisin)

? C'est le résultat de la distillation de vins blancs, puis vieillis plus ou moins longtemps en fût de chêne.

 Cognac, Armagnac, marc de région (Bourgogne, Alsace, etc...)


  4cl verre à eau de vie , température ambiante



 Coût moyen Cognac 3* : xEUR/verre
Coût moyen Cognac XO : xEUR/verre




Les eaux de vie de fruits et les eaux de vie de cidre.

? C'est le résultat de la distillation de fruits fermentés

 On distingue les eaux de vie de prunes, mirabelles, poires, cerises (kirsch), framboises, quetsche (prunes). L'eau de vie réalisée à partir de pommes se nomme le Calvados, nom de la région qui la produit et elle est élaborée à partir de cidre (jus de pommes fermentées).

  4cl verre à eau de vie , 5 à 6°C ou à température ambiante. On peut les accompagner de glace pilée. LE Calvados se sert à température ambiante.


 Coût moyen : xEUR/verre






Les eaux de vie à base de plantes

Les eaux de vie de mélasse et les rhums

? C'est le résultat de la distillation du jus de cannes à sucre fermenté, ce produit est élaboré en Martinique et en Guadeloupe.

 Rhum ambré, rhum blanc


  4cl verre à eau de vie , température ambiante. Le rhum blanc se consomme rarement seul, il est souvent utilisé dans les réalisations de cocktails.



 Coût moyen verre : xEUR/verre




Téquila et Mescal

? La téquila est produite dans une région délimitée autour de la ville de Téquila au Mexique. L'agave est la plante utilisée et elle doit compter pour un minimum de 51% dans la composition pour que l'alcool obtenu ait droit à la mention Téquila. Si ce minimum n'est pas respecté, il portera le nom de Mescal.

 Camino real, Sauza, José

  4cl tumbler glace à part. Traditionnellement, la téquila se boit avec du sel et du jus de limette (petit citron local). Cette eau de vie est souvent à la base de cocktails.

 Coût moyen : xEUR/verre



Les eaux de vie de grains


Elles sont obtenues à partir de céréales comme le blé, l'orge, le seigle ou le maïs. Le gin et la vodka sont des eaux de vie blanches alors que le whisky est ambré suite à un passage en fûts de chêne.

Les gins

? C'est le résultat de la distillation de grains d'orge, de blé, de maïs et de seigle, il est ensuite parfumé avec des baies de genièvre. Ce produit est réalisé en Angleterre.

 Gordon's, Booth's, Seager's, etc....


  4cl tumbler glace. Se boit souvent avec du schewppes et une tranche de citron, il s'appelle alors Gin Tonic. Ce produit entre dans la réalisation de nombreux cocktails.



 Coût moyen : xEUR/verre




Les vodkas

? C'est le résultat de la distillation de grains d'orge, de blé, de maïs et de seigle. Il provient en grande partie des pays de l'Est : Pologne, Russie

 Smirnoff, Batilskaya etc..

  4cl tumbler glace. Ce produit entre dans la réalisation de nombreux cocktails.


 Coût moyen : xEUR/verre



Les whiskies



? C'est le résultat de la distillation de grains d'orge, de maïs et de seigle, il convient de différencier plusieurs types de whiskies selon leur origine.


Ecosse (scotch whisky) : Orge majoritaire

 **Irlande** (Irishwhisky) :

Canada (Canadian whisky) :

Etats-Unis : Bourbon ->maïs, ex : Four roses | Rye->seigle, orge, ex : OldOver


  4cl old fashioned glace à part, soda à part.
Le whisky "Baby" est dosé à 2cl



 Coût moyen : xEUR/verre




Les Liqueurs et crèmes

? Les liqueurs se composent d'alcool, de sucre et de plantes aromatiques. A la fin du moyen âge, les techniques de distillation étant mal maîtrisées, les eaux-de-vie présentaient des mauvais goûts que l'on dissimulait par l'ajout de miel ou de jus de fruit. Aujourd'hui elles sont de très bonne qualité et entrent dans la composition de nombreux cocktails. La différence entre les crèmes et les liqueurs réside dans un taux de sucre différent (plus élevé dans les crèmes).

 On peut distinguer les liqueurs réalisées à partir d'herbes, de feuilles (menthe), d'écorces, de racines, de fleurs (violette), de fruits et de graines.

  4cl, verre à eau de vie si elles sont servies nature ou avec de la glace pilée. Tumbler si elles sont servies à l'eau.

 Coût moyen : xEUR/verre



Autres boissons

Autres boissons alcoolisées

Bière

? La bière est une boisson ancestrale faite à partir d'orge, d'eau et d'houblon

Marques : Kronenbourg, Heineken, Leffe, Stella Artois, Adelshoffen

Il existe de nombreuses variétés de bière selon les pays, en France, on retiendra :

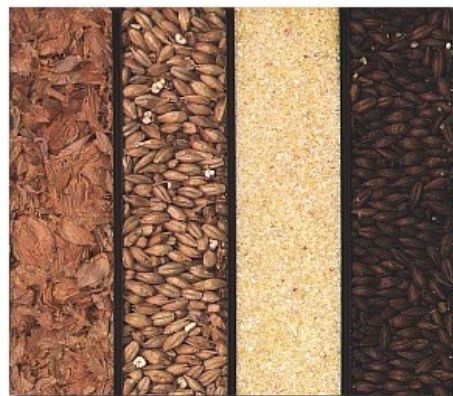
- ◇ Bière blonde de luxe
- ◇ Bière ambrée
- ◇ Bière brune

La bière peut être distribuée en bouteille ou à la tireuse. La contenance des verres est la suivante :

- ◇ Bock : 12,5 cl
- ◇ Demi : 25 cl
- ◇ Distingué : 50 cl
- ◇ Parfait : 1L
- ◇ Sérieux : 2L
- ◇ Formidable : 3L



Coût moyen : xEUR/Demi



Cidre

? Le cidre est une boisson gazeuse obtenue par la fermentation du jus de pomme, la principale zone de production se situe dans le Calvados.

Appellations : cidre A.O.C. Pays d'Auge et A.O.C. Cornouailles
Marques commerciales : Boulard, Dujardin, etc..



Le cidre se vend souvent en bouteille, dans tous les cas, il doit être servi à 10°C et traditionnellement dans des bols



Coût moyen : xEUR/bouteille



Les sirops

? Les sirops sont composés de sucre, de colorants, de parfums naturels et de synthèse

Marques : Cusenier, Berger, Teisseire

Parfums : Menthe, citron, orange, Orgeat, grenadine.

A noter que le sirop de figue est plus connu sous le nom de Gambetta (marque qui le fabrique)

4cl tumbler + glace + agitateur, eau plate ou gazeuse à part.



Coût moyen : xEUR/verre



Les jus de fruits et fruits pressés

? Les jus disponibles en bouteille sont obtenus à partir de jus concentrés alors que le terme les fruits pressés sont réalisés au moment de la commande par le barman.



Parfums les plus demandés : Orange, citron, Pomme, raisin, ananas, poire, abricot.



20cl tumbler + glace. Pour les fruits pressés, 10cl tumbler eau et sucre en poudre à part, agitateur.



Coût bouteille : xEUR/verre

Coût fruit pressé : xEUR/verre



Les B.R.S.A. (boissons rafraîchissantes sans alcool)

? Les B.R.S.A. (boissons rafraîchissantes sans alcool) désignent des boissons élaborées à partir d'eau, de sucre, de CO² et de plantes aromatiques, on y trouve aussi les eaux minérales.

Il faut distinguer :

- ◇ La limonade : eau + sucre
- ◇ Les colas : eau + feuille de coca + caramel + sucre | Coca-cola, Pepsi
- ◇ Les tonics : eau + gingembre + sucre | Schweppes, Canada Dry
- ◇ Les limes : eau + sucre + citron vert | Sprite
- ◇ Les bitters : eau + plante amère | San Pellegrino
- ◇ Les eaux minérales : plate ou gazeuse | Vittel, Perrier



Coût moyen : xEUR/verre



Boissons chaudes

Le café

? Les graines de café proviennent d'un arbuste : le caféier. Elles sont d'abord cuites (torréfaction) plus ou moins selon le café que l'on veut obtenir, ensuite elles sont broyées plus ou moins finement pour obtenir la mouture.

Il existe deux grandes variétés de café :

- ◇ Arabica : parfum citronné délicat et subtil
- ◇ Robusta : amertume et force



Le café espresso est servi en tasse, le café traditionnel (plus long) est servi en pot à café. Proposer le sucre à part (un assortiment de différentes variétés peut être fait), lait ou crème à part si nécessaire. Servir au minimum à 60°C.



Coût moyen : xEUR/tasse (7gr de café)



Le thé et les infusions

? Ces préparations sont obtenues par la décoction de plantes séchées dans de l'eau chaude

Il faut distinguer : Les thés : thé vert, thé noir, thé parfumé (ex : vanille) Les infusions : tilleul, menthe, verveine, camomille, oranger. Quelques marques : Lipton, Perl Grey



Ensemble Grande tasse et sous-tasse, servir en théière, laisser le client choisir lui-même la durée de décoction. Pot d'eau chaude, citron et lait à part, le sucre à part (un assortiment de différentes variétés peut être fait),



Coût moyen : xEUR/tasse



Le chocolat

? Le chocolat servi comme boisson se présente sous la forme de cacao maigre en poudre. Le cacao est obtenu à partir du fruit, la cabosse, d'un arbuste : le cacaoyer. après différentes opérations, dont l'extraction du beurre de cacao, il reste le cacao maigre en poudre.

Quelques marques : Van Houten (inventeur du cacao en poudre en 1828), Poulain, Nesquick, Vahlrona



Chaud : Ensemble Grande tasse et sous-tasse, préparer le chocolat en pot, sucre à part
Frappé : chocolat froid au mixeur + glace pilée, servir sans attendre.



Coût moyen : xEUR/tasse

