

## Le service à l'assiette

Ce service est de plus en plus utilisé, autant dans la grande restauration que dans la moyenne et dans la petite restauration, ainsi que pour certains banquets.

Les buts recherchés sont toutefois très différents selon le type de restauration.

- La grande restauration recherche, dans le service à l'assiette, un service soigné permettant un décor parfois complexe des assiettes.
- La petite restauration recherche le gain dans la rapidité de service et la possibilité d'employer du personnel peu qualifié.

### **Service à l'assiette**

Le met est dressé directement sur assiette, clochée ou non.

Les assiettes sont portées à la main ou avec un plateau en salle.

Dans le cas d'utilisation du plateau, il est posé sur le guéridon.

Les assiettes sont déposées, devant les clients, tenues de la main droite par la droite.

Les assiettes clochées sont "déclochées" simultanément, si possible, ou en respectant la préséance.

Lors du dépôt sur la table ou du retrait de la cloche, le plat est annoncé.

### **Les avantages de ce service**

Présentation soignée de l'assiette.

Les mets sont servis chauds.

### **Les inconvénients de ce service**

Pas pratique pour les grandes tables.