

Exercice 14.1

L'article suivant pose une question clef en restauration.

Pourquoi a-t-il une différence de volume dans l'assiette entre un plat à la carte et un plat au menu ?



Certaines pratiques peuvent paraître complètement désuètes, et pourtant, elles perdurent, y compris dans des établissements dits branchés, au décor avant-gardiste, musique d'ambiance et serveuses taille de guêpe. Ainsi, la subtile distinction par la taille de la prestation entre le plat choisi à la carte et le même dans le menu. Lorsque deux convives d'une même table ont opté, d'un côté, pour la carte, et de l'autre, pour le menu, avec un plat à l'intitulé identique, il est de la dernière mesquinerie de servir une assiette différente selon le choix du client ! D'autant que la plupart du temps, ce n'est point le souci de l'économie qui a dicté le choix du convive...

L'Hôtellerie Restauration n° 2999 Hebdo 19 octobre 2006

Quelle est votre réponse ?

Exercice 15.1

Sur la carte, les mets sont classés en catégories, pouvez-vous les distinguer ?