- 13.1.. Chez quel confiseur de Cambrai les bêtises sont elles autorisées pour les apprentis ?
- 13.2.. Pour le soir de Noël en Provence, les treize desserts sont posés :
- a).. 2 nappes
- b).. 3 nappes
- c).. 4 nappes
- d).. directement sur le plateau de bois en souvenir de la modeste menuiserie où a vécu Jésus.
- 13.3.. Vous devez servir un Hermitage rouge 2007 que vous trouvez fermé. Que faites-vous pour le servir dans les meilleures conditions?
- 13.4.. A quelle température serviriez-vous les vins suivants ? (Cochez dans le tableau la température de service.)

Vins	7° à 9° C	11° à 13° C	14° à 16° C	17° à 18° C
Champagne rosé		(
Montrachet 2001		. 0		
Château Chalon 1990)	
Côte Rôtie 2005		0,1,		
Cadillac 2004		CAC		
Pommard 2000				
Beaujolais Primeur	N. Carlotte			

- 13.5.. Sur le marché de Nyons dans le Vaucluse, je commande des tanches chez un commerçant ? Il me livre :
- a).. de beaux poissons
- b).. de belles tranches de caillettes
- c).. de belles olives.
- 13.6.. Quelle épice peut-être verte, blanche ou brune ? Elle parfume avec délicatesse le pain d'épices en la mariant avec le miel.



13.7.. Le kouglof délicieux gâteau, a inspiré le beau père de Louis XV, pour la création d'un savoureux dessert.

Ce dessert peut accompagner les Milles et une nuit d'un gourmet. Quel est-il ?

13.8.. Retrouvez le mot correspondant à cette définition : Boissons digestives à servir en fin de repas. La préparation consiste à verser, dans un verre étroit et long, un certain nombre d'ingrédients (liqueurs, sirops, jus de fruits, spiritueux), successivement et très délicatement afin qu'ils se superposent sans se mélanger.