

# 5 CARTES ET MENUS

## QU'Y A-T-IL AU MENU ?

### LA CONCEPTION DE LA CARTE

La **carte** est le **premier approche** d'un client à une entreprise de **restauration** : c'est un **outil de gestion**.

La carte exprime le **style** et la **personnalité** d'un restaurant.

Avant de concevoir une carte, il faut faire une **étude de marché de l'offre** : **analyser la concurrence**, les **menus** des autres restaurants, les **sites Web** et les **stratégies de communication**.

La carte doit être **facile à lire** et **simple à comprendre** avec un impact visuel immédiat.

Il faut aussi fournir les informations sur les **suppléments** et sur les **services**.

La **séquence d'une carte** est la suivante :

- **entrées**
- **plats principaux**
- **desserts**
- **boissons**

Il peut aussi y avoir la section "**Spécialités du chef**".

### LES TYPES DE CARTES

#### Les ardoises

L'**ardoise** est associée aux restaurants qui offre une **cuisine simple** de type **bistrot**.

**Simple, pratique** et **économique**, l'ardoise permet de gérer le stockage des aliments, car on peut effacer le plat manquant avec un **coup de chiffon**.

#### Les cartes imprimées

La **carte imprimée** est encore le **support le plus utilisé**, elle a un impact **professionnel** et plus **soigné**. C'est le support le plus **couteux** : il offre **peu de flexibilité** et rend les **changements difficiles**, car il doit être **remplacé** en cas de changement.

#### Les cartes à feuilles insérées/ les cartes à fenêtres

La **carte à feuilles insérées** permet une **grande flexibilité** en ce qui concerne le **contenu**, car les mises à jours et les **changements** sont **possibles**.

**Les cartes électroniques** Les **cartes électroniques attirent l'attention du client par sa nouveauté et son aspect ludique**. Elles peuvent contenir une **quantité infinie d'informations**. Leur mise à jour est facile et rapide.

Les cartes électroniques sont **coûteuses** à l'installation et à la réparation et nécessitent d'un temps de recharge.

### La table tactile

Le **menu électronique** est **intégré à la table du client** par un **écran tactile**. Avec les doigts, on peut consulter le menu et lancer un appel au serveur.

La table tactile est très **coûteuse**.

## COMPRENDRE UN MENU

Le **menu** est composé de **mets** qui représentent les plats proposés à la carte et qui constitue un repas complet.

Il existe différents types de menus :

- le **menu à prix fixe avec choix**
- le **menu à prix fixe sans choix**
- le **menu à thème** (le menu saisonnier, le menu poisson, etc)

L'**ordre du menu** est le suivant :

- Les **hors-d'œuvres ou amuse-bouches** sont les préparations salées servies en apéritifs
- Les **entrées** sont des plats légers, chaud ou froid, comme les crudités, les salades, les charcuteries, les tourtes salées.
- Les **potages** ne sont pas toujours proposés, mais quand ils sont présents, on les sert après les entrées froide
- Les **plats principaux** sont souvent divisés entre les viande et les poissons
- Les **garnitures** accompagnent le plat principal, il peut s'agir de légumes, de riz ou pâtes
- Les **fromages** sont parfois proposés comme alternative au dessert

Les **desserts** proposent les préparations de pâtisserie, des glaces ou des sorbets.

# LES REPAS PRINCIPAUX DES FRANÇAIS

## LE PETIT DEJEUNER

C'est un repas sucré. Il est composé d'une **tartine de baguette** avec de la **confiture** et d'une **boisson chaude** (café ou thé) et d'un verre de jus de fruits. La baguette peut être remplacée par des **céréales**.

Contrairement à ce que l'on pense, le **croissant** ne fait pas partie du déjeuner typique français.

## LE DEJEUNER

Il est généralement pris entre **midi et 13 heures**.

Ce repas comprend une **salade** ou une **entrée chaude**, un plat de **viande** ou de **poisson**, des **légumes**, un **produit laitier** et/ou un **fruit**.

## LE DINER OU LE SOUPER

On dîne vers **huit heures**.

Ce repas comprend de la **soupe de légumes** ou une **salade** composée de jambon et/ou de fromage. Puis il y a des **fruits** ou un yaourt, un flan ou un dessert.

En France, **inviter les amis ou les membres de la famille pour le dîner** est une **activité sociale courante**. Le dîner se transforme en un **repas festif** et pourra alors comporter l'apéritif, le hors-d'œuvre, l'entrée, le plat principal, le fromage, le dessert et le café.

La **petite collation** se fait en **milieu de matinée**, il peut s'agir d'un fruit un d'un produit céréalier.

Le **goûter** se fait vers 16 heures.

## LES MENUS SPÉCIAUX

### LE MENU ENFANT

**Les familles sont une clientèle fidèle** : une fois que les parents ont trouvé un restaurant où les enfants se sentent bien, ils l'adoptent et y reviennent régulièrement.

Il y a des **chaînes de restaurants** qui offrent le **repas gratuit aux enfants** certains jours de la semaine.

Pour faire un outil de marketing intéressant, le menu enfant doit être :

- **un service rapide**
- **des repas simples et attrayants**
- **amusant pour occuper les enfants**

**L'âge de l'enfant est important**. Les goûts varient selon qu'on s'adresse :

- **au moins de trois ans** (on conseille les pâtes)
- **aux trois à huit ans** (il reflète le menu principal des parents)

**aux huit à douze ans** (il reflète le menu principal des parents)

## LES BANQUETS

Un **banquet** réunit un **nombre important de personnes**.

Son **organisation** est **difficile** et nécessite la mise en place de **toute une infrastructure**. Il faut s'adresser à un **traiteur professionnel**.

### Règles à suivre afin d'organiser un banquet réussi

- disposer de salles de dimensions variables ou modulables
- savoir s'il s'agit d'un banquet privé ou professionnel
- fixer la formule du repas
- établir avec le client la composition du menu, le nombre de couverts
- définir le type de service, le choix des vins et des liqueurs
- décider la disposition des tables

Il existe des **formules simples et moins chères** à proposer :

- Le **buffet cocktail** : il est installé sur une grande table et propose de **petites préparations chaudes et froides**. On y trouve des **canapés**.
- Le **buffet lunch** : il ressemble au buffet cocktail mais il offre la possibilité de **déjeuner** ou de **dîner**. Il a la **même formule que le buffet cocktail**, mais il offre en plus des **plats chauds et froids** comme des **pâtes**, des **salades** composées, des **tartes salées**.
- Le **buffet froid** : il constitue un repas entier. On y trouve des **plats froids** comme les **salades** composées, les **charcuteries**, les **viandes**, les **poissons** froids, les **fromages**, les **desserts**.
- Le **buffet dînatoire** : il est presque identique au buffet froid, mais il propose en plus des **plats chauds** : **entrées, viandes, poissons, légumes**.

## LES MENUS RELIGIEUX

Beaucoup de personnes exigent un **menu particulier** en raison de leur **religion**.

### Les hindous

Les hindous suivent un **régime végétarien** et **évitent** la **viande**, les **poissons** ou les **produits d'origine animale**. Le **bœuf** en particulier **est interdit**, ainsi que la **vache**, considérée un **animal sacré**.

L'hindoux orthodoxe s'abstient de l'alcool, du café et des aliments à forte saveur.

Le **menu hindou** comprend les **fruits**, les **légumes**, les **céréales** et les **légumineuses** ainsi que de nombreuses **épices**.

### Les bouddhistes

Les bouddhistes peuvent manger du **poisson** et de la **viande**, mais beaucoup d'entre eux sont **végétariens**. Ils ne boivent pas d'alcool.

Dans le **menu bouddhiste**, on peut trouver des **légumes**, des **fruits**, des **céréales**, des **légumineuses**, le **seitan**, le **tempeh** ou le **tofu**.

### La loi musulmane

L'**alimentation halal** est préparée selon le **droit musulman**.

Les aliments et les boissons **haram (interdits)** ne sont pas admis : ils comprennent l'alcool, tous les aliments dérivés du **porc** ou les animaux abattus de manière interdite.

Un **menu halal** offre les **produits laitiers**, le **poisson**, les **fruits**, les **légumes**, les **noix**, les **légumineuses**, les **céréales** et les **viandes**, à l'**exception du porc**.

### La loi juive

Les **aliments casher** sont préparés selon la **loi juive**.

Les **produits laitiers** et la **viande** ne doivent **pas être mélangés**, on ne doit pas manger de viande de porc, ni de crustacés ou d'animaux dont l'abattage n'est pas conforme aux principes de la loi juive.

Un **menu casher** intègre le **poisson**, les **fruits**, les **légumes**, les **céréales**, les **légumineuses**, les **œufs** et les **viandes casher**, à l'**exception du porc**.

### Le christianisme

Les adeptes du christianisme ont **peu de restrictions sur l'alimentation**, exception faite pendant la période de la **Câre** (ne pas manger de viande ou d'aliments sucrés). Les catholiques pratiquants mangent le **poisson** certains jours de la semaine et certains jours de l'année.

## L'HEURE DU THÉ ET LES FORMULES GOÛTER

Le **goûter** est une **habitude alimentaire des enfants qui le consomment vers seize heures** d'où le nom "**seize heure**", synonyme de "goûter".

Parmi les **produits les plus consommés des enfants** on compte :

- **les pâtisseries**
- **les biscuits**
- **les fruits**
- **les produits ultrafrais** (yaourt, crèmes dessert)

Le **goûter** s'appelle ainsi parce qu'il a du **goût** : le goût du chocolat, de la vanille, etc. Le goûter est aussi très apprécié des **adultes** : les adultes les consomment dans les salons de thé, les boulangeries, les pâtisseries, les glaciers, à la maison. Il consiste en une **boisson chaude** (café, tasse de chocolat, thé) et d'une **viennoiserie**.