

La découpe d'une tarte devant le client peut se faire :

- Directement dans le plat si un disque cartonné épais est présent sous la tarte
- Sur une planche s'il n'y a qu'une dentelle entre la tarte et le plat



ACCORDS METS ET VIN :

Vin doux naturel : AOC Muscat Beaumes-de-Venise

Vin effervescent : AOC Crémant d'Alsace, AOC Blanquette de Limoux, Champagne

ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL

INGRÉDIENT

- 1 tarte

Matériels :

- 1 pince
- 1 assiette à pain
- 1 assiette à entremets
- 1 planche
- 1 couteau de tranche
- Assiettes à entremets froides clients



PHOTOS

MÉTHODE



- Préparer son guéridon
- Présenter le plat aux clients et le déposer sur le guéridon
- Faire glisser la tarte avec la dentelle de présentation sur la planche de découpage



- En partant du centre de la tarte, pratiquer une première coupe en maintenant le bord avec la fourchette.



- Demander au client la quantité désirée en déterminant une portion à l'aide du couteau de tranche
- Découper la portion souhaitée par le client et la déposer dans l'assiette à entremets froide



- Servir le client en présentant la pointe de la tarte vers lui
- Faire de même avec les autres convives
- S'il reste un morceau, le proposer en repasse aux clients

COUVERTS CLIENTS

COUTEAU ET FOURCHETTE À ENTREMETS

L'assiette à entremets seule est utilisée comme assiette à déchets lorsqu'un accident survient (morceau de tarte tombée) ou que le client désire que l'on enlève le bord de tarte

TRANSFERT :

- **QUICHE**