

Collège Expérimental Zanneio
H. Stavropoulou

Les repas de la journée
Les aliments, le menu
Commander au restaurant

**Révisions et
approfondissements**

Le petit déjeuner



Les Français prennent un petit déjeuner très léger: pain grillé, croissants, beurre, confiture, café, lait, thé ...



http://europschool.net/static/formation/petit_dejeuner/ptidej.html

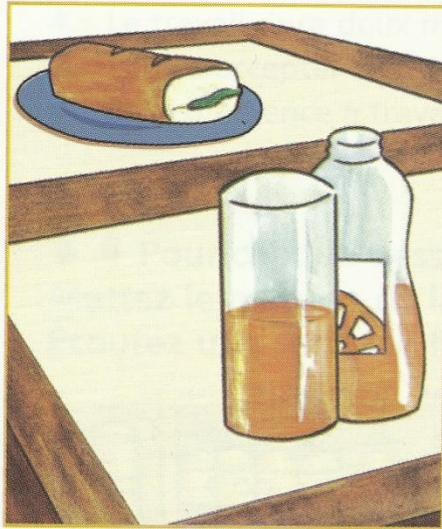
ACTIVITÉ Écoute les phrases et choisis les bons aliments :

?

Le petit-déjeuner



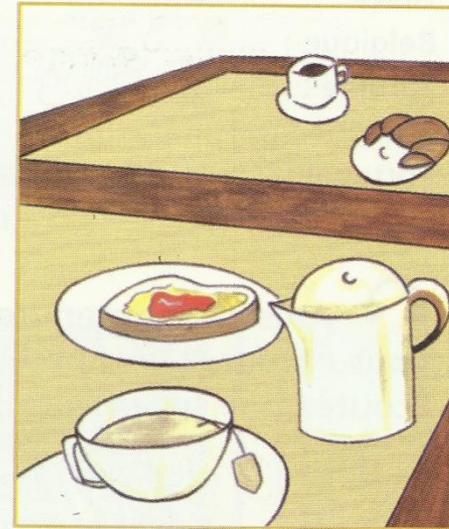
Écoute les 3 dialogues et associe chaque dialogue à la bonne image :



1 >



2 >



3 >

Le déjeuner

1. Déjeuner d'affaires / Exercice 1

Cliquez sur les mots qui ne correspondent pas à l'enregistrement.

unité 5



Mme Lang : Alors, cher monsieur, qu'est-ce que vous prenez comme entrée ?

M. Claudel : Je vais prendre une assiette de salade.

Mme Lang : Et comme menu ?

M. Claudel : Je vais essayer la truite aux amandes. Avec du riz. Mais sans sauce.

Mme Lang : Moi, je vais prendre du pâté de canard avec de la sauce et comme plat principal, le pavé au poivre avec... euh... des frites, beaucoup de frites. Et comme boisson, monsieur Claudel ? Voulez-vous du vin ?

M. Claudel : Non, pas pour moi, merci, je ne bois jamais d'alcool. Je vais prendre un peu d'eau. Une bouteille d'évian c'est très bien.

Mme Lang : Vous êtes très raisonnable. Moi, je vais prendre un peu de vin... euh... un bordeaux, pour commencer. (*Au serveur*) Monsieur s'il vous plaît !

Le serveur : Oui, voilà. Madame, monsieur, vous avez fait votre choix ?

Mme Lang : Oui, alors, comme entrée, monsieur va prendre...

Écoute et place les étiquettes au bon endroit :

niveau
1

Écoutez ce dialogue dans un restaurant et placez les étiquettes au bon endroit.

Unité 6
Compréhension
orale



- bouteille de vin
- poulet basquaise
- demi-bouteille
- gâteau au chocolat
- soupe au pistou
- crêpe au sucre
- steak frites
- assiette de charcuterie

Navigation icons: question mark, back, forward, home, and WWW. Below are two colored bars: a green one and a red one.

Lucie prend.
 comme entrée :
 comme plat principal :
 comme dessert :
 comme boisson :

Vincent prend.
 comme entrée :
 comme plat principal :
 comme dessert :
 comme boisson :

Menu a la francaise

PLATS et BOISSONS



Δεν είναι δυνατή η εύρεση αυτής της ιστοσελίδας
Voici le menu d'un restaurant.

HT

Remettez les plats dans la bonne rubrique : entrée, plat, dessert ou boisson ?



Δεν είναι δυνατή η εύρεση α ς ιστοσελίδας

HT



Δεν είναι δυνατή η εύρεση αυτής τη

HT

Entrée

-

-

Plat

-

-

Dessert

-

-

Boisson

-

-

Oeufs mayonnaise

Filet de bœuf sauce poivre

Coq au vin

Bière blanche

Foie gras de canard

Assiette de crudités

Andouillette grillée et pommes frites

Crème brûlée à la vanille

Vin de table

Tartelette aux fraises

Crêpes flambées au Grand-Marnier

Eau minérale

<http://tourismefle.free.fr/RestauPhrases3.htm>

EXPRESSIONS

Associe pour former des phrases :



Reliez les items de droite aux items de gauche pour faire des phrases complètes.

Δεν είναι δυνατή η εύρεση αυτής της ιστοσελίδας

Vérifier

πιθανότερα αποτελέσματα:

Δεν είναι δυνατή η εύρεση αυτής της ιστοσελίδας

πιθανότερα αποτελέσματα:

Δεν είναι δυνατή η εύρεση αυτής της ιστοσελίδας

πιθανότερα αποτελέσματα:

Désirez vous

Comme boisson, je voudrais

Qu'est-ce que vous

Je voudrais une table

En entrée, je vais prendre

me conseillez ?

un dessert ?

en salle non-fumeur.

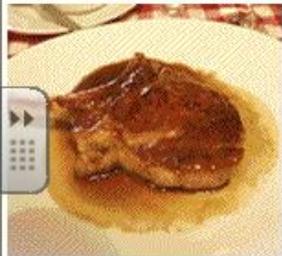
un verre de vin rouge.

une assiette de crudités.

Voici le bistrot “Au Bouquet Saint-Paul” :

Bar a vins Paris Le Bouquet Saint-Paul

Choisis ton menu et commande au serveur.



Qui dénierait au Bouquet Saint-Paul son style anglais ? Le vert anglais y est roi, le décor en bois peint porte des inscriptions anglaises, et la langue de Shakespeare se laisse entendre en terrasse malgré les efforts des touristes pour commander en français. Les littéraires

PARIS 4EME

Café, bar à vins, Wine Bar, bistrot à vins

Le Bouquet Saint-Paul,
bar à vins,
85 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Tél. : 01.42.78.55.03

Métro : St Paul

tous les jours (week-end
et jours fériés inclus) de
6h30 à 2h.

Formule à 14,90€
E-P ou P-D

Oeufs cocotte au bleu
d'Auvergne
Soupe à l'oignon
Assiette de crudités

Tartare de boeuf cru ou
poêlé frites
Poulet fermier frites
Pavé de saumon sauce
béarnaise

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Crème caramel



Voici le bistrot “Les Marronniers”

Les marronniers restaurant paris 4eme

Regarde les photos des plats. Ils s'appellent comment ?

Envie de souper après s'être déboulonné la tête en BHV à la recherche de la bonne tige filetée ... essayez Les Marronniers. Bistro souvent plein. Et pour

cause, le peuple du Marais comme les touristes ne demandent rien d'autre. Et l'on comprend que les fonctionnaires de la Mairie de Paris, les habitués du BHV, et tous les vendeurs de sapes des rues du Marais ou les noceurs d'after accourent aux Marronniers.



PARIS 4EME

Café, bar, bistrot, restaurant, brasserie

Les Marronniers
18 rue des Archives
75004 Paris

Métro : Hôtel de Ville



On peut ainsi grignoter une tartine Cot-Cot à 6 € (Jambon, fromage avec un œuf) ou s'envoyer un tartare à 10 euros, sans parler d'un joli flétans sur lit d'endives en plat du jour. Tout cela est accompagné d'un service plutôt tonique et péchu avec des garçons affables.



Le dîner

Voici la brasserie “Le Grand café Capucines”

www.legrandcafe.com

LE GRAND
CAFE
CAPUCINES

4, BOULEVARD DES CAPUCINES - 75009 PARIS
OUVERT 24H/24 ET 7J/7

RESERVEZ EN 2 CLICS

DISPONIBILITÉS EN TEMPS RÉEL

PRÉSENTATION

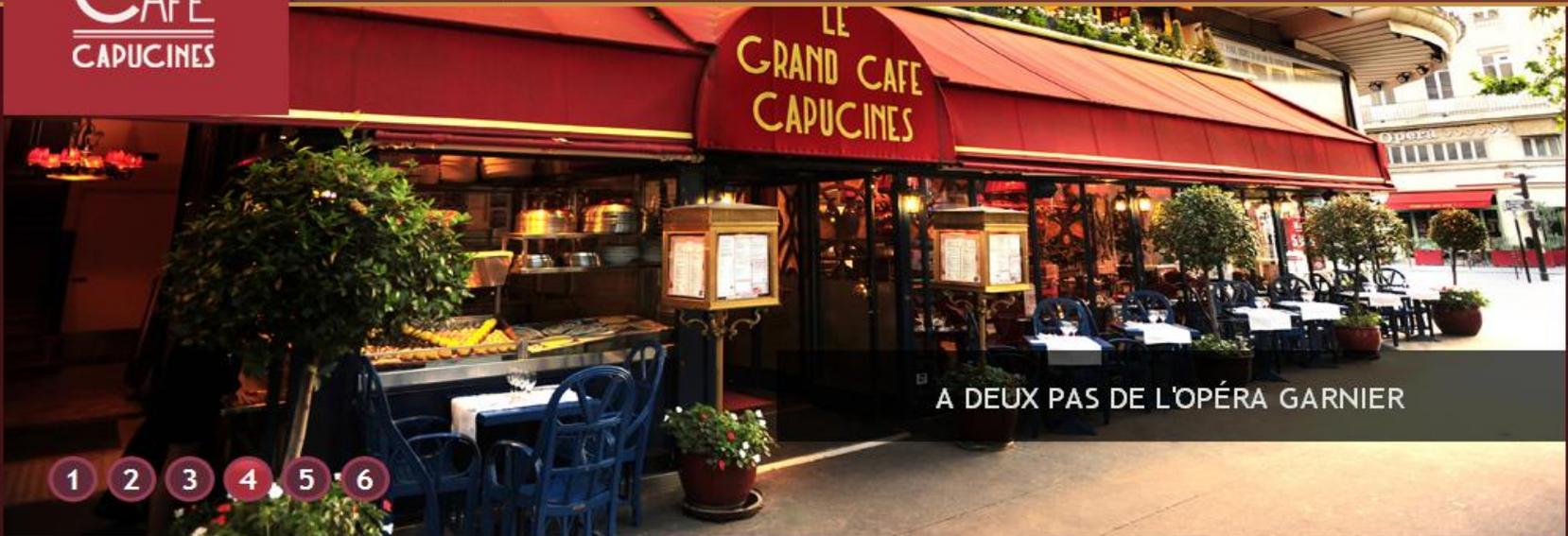
GALERIE PHOTOS

CARTE

VOS ÉVÈNEMENTS

ACTUALITÉS

ACCÈS & CONTACT



A DEUX PAS DE L'OPÉRA GARNIER

1 2 3 4 5 6

Spécialités

Style culinaire

Décor et ambiance

Quartier

RESERVEZ EN 2 CLICS

Quelles sont les spécialités de la brasserie ?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Spécialités

Style culinaire

Décor et ambiance

Quartier



Foie gras de canard maison



Marmite de poissons et coquillages en croûte dorée



Tendre macaron aux pistaches et framboises

VOIR LA CARTE

RESERVEZ EN 2 CLICS

DISPONIBILITÉS EN TEMPS RÉEL



GAULT MILLAU 2010

« Luxueux et romantique (...) l'adresse est célèbre pour son plateau de fruits de mer, ou parfaite pour un thé après le shopping. A visiter sans modération ».

Références des guides

ACTUALITÉS

DÉGUSTEZ LE MENU DES FÊTES DU

EN CE MOMENT

La Carte de la brasserie “Le Petit Zinc”: Entrées et plats

[Accueil](#) > [Carte](#)

SPÉCIALITÉS DU CHEF ENTRÉES ET PLATEAUX DE FRUITS DE MER



Fines de Claires Marennes d'Oléron n°2

Palette de légumes grillés, huile d'olive vierge

Foie gras de canard entier mi-cuit, confiture de fruits rouges

Gaspacho Andalou, sorbet tomate basilic et croûtons dorés

Escargot de Bourgogne (les 6)

...

VIANDES ET POISSONS

Pavé de saumon d'Ecosse grillé, pommes à l'anglaise

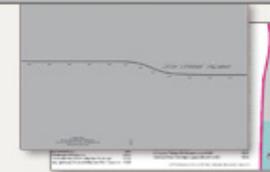
Dos de cabillaud à la plancha, fine ratatouille Niçoise

Bar Sauvage cuit à l'argile, tian de légumes, pour deux personnes

Tartare de bœuf Charolais coupé aux couteaux, frites fraîches

Canon d'agneau rôti à l'ail rose, fricassé d'haricots verts, tomate Provençale

...



[> Carte complète](#)

[> Carte des vins](#)

 [English version](#)

LA CARTE

- Entrée + Plat 29 à 54€
- Plateaux fruits de mer A partir de 24€

[> voir la carte complète](#)

ET AUSSI...

- Menu enfant 7,90€

[> voir la carte complète](#)

Plats et desserts de la brasserie

VIANDES ET POISSONS

- Pavé de saumon d'Ecosse grillé, pommes à l'anglaise
- Dos de cabillaud à la plancha, fine ratatouille Niçoise
- Bar Sauvage cuit à l'argile, tian de légumes, pour deux personnes
- Tartare de bœuf Charolais coupé aux couteaux, frites fraîches
- Canon d'agneau rôti à l'ail rose, fricassé d'haricots verts, tomate Provençale
- ...



- Plateaux fruits de mer A partir de 24€

[> voir la carte complète](#)

ET AUSSI...

- Menu enfant 7,90€

[> voir la carte complète](#)

DESSERTS



- Soufflé chaud au Grand-Marnier
- Profiteroles aux éclats de noisettes, sauce chocolat
- Palette de glaces et sorbets Saint-Germain-des-Prés
- Moelleux au chocolat mi-amer, sorbet framboise
- ...

[+ VOIR LA CARTE COMPLETE](#)

[+ VOIR LA CARTE DES VINS](#)

Bon appétit!