

Sujet d'épreuves des Finales Nationales de la 47^e Compétition des Métiers

MÉTIER N°35

SERVICE EN RESTAURANT

Soumis par :

Véronique STEFFEN, Expert WorldSkills France

Et

Serge GOULAIEFF, Expert-adjoint WorldSkills France



TABLE DES MATIERES

1. Explications du sujet
 - 1.1. Module service gastronomique
 - 1.2. Module service bistrannique
 - 1.3. Module service petit-déjeuner et ateliers
2. Description des modules
3. Produits et marchandises
4. Annexes

1. EXPLICATION DU SUJET

DUREE TOTALE DE L'ÉPREUVE	12h50 heures
---------------------------	--------------

DIFFUSION DU SUJET	Lors du Séminaire de Préparation Finales Nationales (du 15 au 17 mai 2023)
--------------------	---

Description du métier : Le « Service en restaurant » désigne les activités de qualité et de haute technicité réalisées dans la restauration gastronomique internationale.

Les candidats seront évalués dans les domaines de l'accueil, du bar, du barista, de la sommellerie, de l'art du service, avec les découpages et flambages, la connaissance des produits, la culture gastronomique internationale, la maîtrise du vocabulaire professionnel et interpersonnel en anglais.

La personne réalisant le service en restaurant doit être capable de s'occuper de l'accueil du client jusqu'à l'acquittement de la facture et son départ.

Le sujet va se dérouler sur 2 jours complets et une ½ journée.

Les deux premières journées seront basées sur deux services :

- Un service bistrannique
- Un service gastronomique.

Pour des raisons de fluidité et d'espace dans les ateliers, les candidats seront divisés en deux groupes de 6 à 7 personnes. Le groupe A commencera par le service gastronomique, le groupe B commencera par le service bistrannique.

Les deux groupes ainsi que l'ordre de passage seront annoncés lors du séminaire de préparation aux 47èmes Finales Nationales.

A l'issue de ces deux premières journées, **7 compétiteurs** seront sélectionnés pour concourir lors des ateliers finaux de la dernière ½ journée. **Les 7 compétiteurs gardent leur numéro de candidat.**

La dernière ½ journée sera basée sur un service :

- Un service petit-déjeuner et des ateliers.

Les candidats seront évalués tout au long des trois journées. Ils seront évalués tant sur la partie savoir-faire que sur la partie savoir-être. Le savoir-être est très important, autant durant les épreuves que dans les moments hors compétition.

Le président du jury pourra faire tenir compte de comportements non professionnels durant le temps de présence sur le site de compétition dans l'évaluation finale.

Les compétences théoriques ne sont pas évaluées en tant que tels à l'international, mais rien n'empêche le jury national de vérifier un minimum de connaissances théoriques, notamment concernant la connaissance des vins.

Le concours à l'international étant en anglais, il est indispensable d'avoir du vocabulaire anglais en usage dans la profession pour concourir. Aussi des épreuves seront-elles, soit partiellement, soit totalement, à gérer en langue anglaise.

Afin de pouvoir organiser au mieux le déroulement des épreuves création des modules barista, bar et flambage, les recettes devront parvenir à l'Expert Worldskills France, au plus tard **le 31 JUILLET 2023**. Dans le cas où ces recettes ne parviendraient pas dans les délais, le candidat ne pourra pas participer à l'épreuve concernée.

1.1. Module service gastronomique

MODULE SERVICE GASTRONOMIQUE JEUDI 14/09/23 ET VENDREDI 15/09/23

Horaire	Tâches	Durée	Remarques
8h00	Accueil candidat, émargement, présentation des consignes		
8h15	Briefing : échanges entre jurés et candidats – 15 minutes		
8h30 à 11h00 en rotation	Identification et réalisation d'un plateau de fromages	30 minutes	Identifier 5 fromages en précisant le lait, la famille, la provenance et en donnant des propositions d'accords mets et vins. Réaliser le dressage des fromages sur un plateau Agrémenter le plateau
	Réalisation de la mise en place d'une table de 4 personnes	60 minutes	Durant le temps de la préparation de la mise en place, le jury concerné sera dans la loge. Le Président du jury et son adjoint assureront la surveillance du site.
	Notation de la mise en place	10 minutes	
	Préparation de 2 assiettes de saumon fumé	20 minutes	Préparer et dresser 2 Assiettes de saumon fumé Passage de l'épreuve par groupe
	Préparation de 2 assiettes de melon	20 minutes	Réaliser en situation d'office, le dressage de 2 Assiettes de melon en deux méthodes Passage de l'épreuve par groupe
	Carafage d'un vin blanc	10 minutes	Réaliser le carafage d'un vin blanc servi lors du déjeuner bistrannique Passage de l'épreuve par groupe
11h00	Repas et vestiaire	50 minutes	
11h50	Consignes de service	10 minutes	

12h00	Accueil des clients Service d'une table de 4 clients	2h15	<p><i>Arrivée des clients toutes les 2 minutes</i></p> <p>Menu à 4 plats : entrée, plat, fromage, dessert</p> <p>Entrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Assiettes de saumon fumé (préparation en mise en place) • 2 Crevettes Danieli <p>Plat principal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 coquelet pour deux personnes • 1 TBONE pour deux personnes <p>Garnitures à l'anglaise</p> <p>Fromage : plateau de 5 fromages (préparation en mise en place)</p> <p>Dessert flambé : crêpes flambées (2 par personnes) glace vanille</p> <p>Boissons et produits annexes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vin blanc, vin rouge à carafes, eau plate et gazeuse, café expresso • Pain et beurre
14h15	Fin de service, rangement		

TEMPS FORT POUR LE PUBLIC de 14h30 à 16h30			
14h30 à 16h30 en rotation	Réalisation d'un cocktail signature sans alcool	15 minutes	Commercialiser, réaliser et servir un cocktail signature sans alcool pour 2 clients à partir d'un panier proposé : voir « Produits et marchandises ».
	Identification de spiritueux	15 minutes	Identifier 10 spiritueux.
16h30	Rangement des ateliers, présentation des consignes du lendemain		
16h45	Débriefing entre jurés et candidats – 15 minutes		
17h00	Fin des épreuves		

1.2. Module service bistronomique

MODULE SERVICE BISTRONOMIQUE

JEUDI 14/09/23 ET VENDREDI 15/09/23

Horaire	Tâches	Durée	Remarques
8h00	Accueil candidat, émargement, présentation des consignes		
8h15	Briefing : échanges entre jurés et candidats – 15 minutes		
8h30 à 10h40 en rotation	Coffrage buffet	15 minutes	Réaliser le coffrage d'un buffet sans molleton sur 4 côtés sans épingles
	Mise en place de 3 tables de 2 clients	45 minutes	Les Jurés notent l'épreuve de coffrage durant la mise en place des tables
	Notation de la mise en place		
	Echantillonnage de vins européens	15 minutes	Reconnaître les vins européens à l'aide d'étiquettes et répondre aux consignes transmises au moment de l'épreuve
	Réalisation de 4 tartares de tomates	20 minutes	À partir des ingrédients mis à disposition, réaliser 4 portions destinés à la vente durant le service Passage de l'épreuve par groupe de 6 ou 7 candidats
	Réalisation de 4 « Salade Grecque »	20 minutes	À partir des ingrédients mis à disposition, réaliser 4 portions destinés à la vente durant le service Passage de l'épreuve par groupe de 6 ou 7 candidats
	Pliage de 8 serviettes	8 minutes	
10h30	Repas et vestiaire	50 minutes	
11h30	Consignes de service	10 minutes	Arrivée des clients toutes les 2 minutes Commercialisation de 2 plats à la carte par client : <ul style="list-style-type: none">Pain et beurre
11h40	Premier service	1 heure	Entrées : <ul style="list-style-type: none">Entrée du jour (Salade Grecque)Assiette de Melon (Porto au choix du client)Tartare de tomates
12h40	Fin de service, rangement, mise en place 2ème service	15 minutes	Plats principaux : <ul style="list-style-type: none">Moules fritesViande du jourPâtes du jour (Parmesan à part)
12h55	Deuxième service	1 heure	Dessert : <ul style="list-style-type: none">Assiette de fromagesDessert du jourPoire Belle Hélène (sauce chocolat à part)
13h55	Fin de service, rangement final	30 minutes	Boissons : <ul style="list-style-type: none">Vin rouge et blanc au verre, eaux et boissons sans alcool, bière en bouteille, expresso

TEMPS FORT POUR LE PUBLIC de 14h30 à 16h30			
14h30 à 16h30 en rotation	Réalisation d'un cocktail signature à base de café	15 minutes	Créer et réaliser une boisson « signature » au café pour 2 personnes à partir d'un panier proposé : voir « Produits et marchandises ».
	Prise de commande en anglais	15 minutes	Réaliser une prise de commande en anglais à partir d'une carte des vins et d'une carte des mets. <i>Les cartes des mets et des vins se trouvent en annexe.</i>
	Identification de vins monocépages	15 minutes	Identifier 8 cépages.
16h30	Rangement des ateliers, présentation des consignes du lendemain		
16h45	Débriefing entre jurés et candidats – 15 minutes		
17h00	Fin des épreuves		

1.3. Module service petit-déjeuner et ateliers

MODULE SERVICE PETIT-DEJEUNER ET ATELIERS SAMEDI 16/09/23

Horaire	Tâches	Durée	Remarques
8h00	Accueil candidat, émargement, présentation des consignes		
8h15	Briefing : échanges entre jurés et candidats – 15 minutes		
TEMPS FORT POUR LE PUBLIC de 8h50 à 11h15			
8h30 à 11h30 en rotation	Réalisation de deux cocktails classiques	20 minutes	Commercialiser, réaliser et servir 2 cocktails classiques, pour 2 clients chacun, en deux techniques, selon les modalités des recettes proposées par l'IBA et dans le livre de référence mentionné dans le DT
	Mise en place d'un petit-déjeuner continental Accueil des clients Réalisation de 2 x 2 boissons chaudes	40 minutes	Réaliser la mise en place d'un petit-déjeuner continental pour 4 personnes. Commercialiser, réaliser et servir 2 thés (sélection en vrac) et 2 cafés (espresso ou americano)
	Préparation d'un café en extraction douce	20 minutes	Commercialiser, réaliser et servir un café pour deux personnes en extraction douce (Chemex)
	Service d'un vin effervescent	15 minutes	Assurer le service d'une bouteille de vin effervescent pour 6 personnes.
11h30	Rangement des ateliers, présentation des consignes du lendemain		
11h45	Débriefing entre jurés et candidats – 15 minutes		
12h00	Fin des épreuves		

2. DESCRIPTION DES MODULES

2.1. Service Bistronomique

- **Coffrage** : le candidat aura à sa disposition 3 ou 4 nappes. L'utilisation des épingles n'est pas autorisée.
- **Tartare de tomates** : tous les ingrédients seront mis à disposition du candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser, ou non, dans l'ordre et avec la technique désirée.
- **Salades grecques** : tous les ingrédients seront mis à disposition du candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser, ou non, dans l'ordre et avec la technique désirée.
- **Pour le service** :
 - ✓ Au total **12 couverts** à servir, en 2 services, avec uniquement des tables de 2 personnes.
 - ✓ La préparation du matériel pour les deux services peut se faire au moment de la première mise en place.
 - ✓ Les tables ne seront **pas nappées**, le candidat utilisera des sets de table. Les serviettes seront en tissu et nécessiteront un **pliage simple**.
 - ✓ Le candidat prend la commande en tenant compte que **chaque client ne peut commander que 2 plats** (entrée/plat, plat/dessert ou entrée/dessert) et qu'il n'y a que **4 plats** pour les 2 services.
 - ✓ Les vins et autres boissons sont **servis au verre**. Les eaux ainsi que les bières arrivent en bouteilles et sont servies aux clients.

2.2. Service gastronomique

- **Assiette de saumon fumé** : hormis les couteaux de tranche, tout le matériel nécessaire sera mis à disposition du candidat sur une table séparée. Hormis les toasts, tous les éléments du plat doivent figurer dans l'assiette de saumon fumé.
- **Crevettes Danieli** : tous les ingrédients seront donnés au candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser dans l'ordre et avec la technique désirée.
- **Assiette de melon** :
 - ✓ Si un fruit est complètement pelé, il doit également être utilisé complètement. La préparation doit être répartie en 2 contenants.
 - ✓ Les ingrédients additionnels seront proposés au candidat sur plateau, à charge pour lui de les utiliser, ou non, dans l'ordre désiré.
- **Crêpes flambées** : tous les ingrédients seront donnés au candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser dans l'ordre et avec la technique désirée.

2.3. Ateliers Sommelierie

- **Carafage d'un vin blanc** : tous les candidats du groupe réaliseront l'épreuve en même temps. Ils font la mise en place (verres, seau, support, serviettes, etc.) ainsi que le service, dans un délai maximum de 10 minutes.
- **Identification de vins mono-cépages** : reconnaissance de 8 cépages.
- **Échantillonnage de vins européens** : à partir d'étiquettes de bouteilles de vins, répondre à quelques questions sur les vins allemands, autrichiens, suisses, espagnols et italiens.
- **Prise de commande en anglais** : à commercialiser pour deux couverts
 - ✓ **Carte des mets** : la carte des mets d'un restaurant fictif servira de support pour cette épreuve.
 - ✓ **Carte des vins** : la carte des vins est fictive et le candidat ne doit pas être influencé par les prix proposés. Ceux-ci ne sont qu'indicatifs. La valeur des vins au verre n'est pas indiquée. La liste des vins a été proposée par ordre alphabétique.
- **Service d'un vin effervescent** :
 - ✓ Tous les candidats du groupe réaliseront l'épreuve en **même temps**. Ils font la mise en place (verres, seau, support, serviettes, etc.) ainsi que le service, dans un délai maximum de **15 minutes**.
 - ✓ Le niveau doit être à **l'identique** dans les 6 verres.
 - ✓ Un **deuxième passage** est autorisé.

2.4. Ateliers Barista

- **Cocktail signature café** : les boissons signature café seront à servir à une table de 2 clients.
- **Préparation d'un café en extraction douce** : tout le matériel nécessaire sera mis à disposition du candidat sur une table séparée. Le café sera à servir à une table de 2 clients.

2.5. Ateliers Bar

- **Cocktails classiques** : les cocktails seront à servir à une table de 4 clients.

INTITULÉ de l'ÉPREUVE		PRÉCISIONS UTILES		
	Au Shaker (9)	Au Blender (2)	Au verre à mélange (4)	En Direct (7)
Cocktails : Liste de 22 cocktails, réduite à 11 cocktails à C-7 Recettes IBA Le candidat aura 2 x 2 cocktails à réaliser, sur 2 techniques différentes	White Lady Cosmopolitan Margarita French Martini Paradise Gin Fizz Between the sheets Alexander Side car	Pina colada Banana Daiquiri	Dry Martini Manhattan Vieux carré Tipperary	Screwdriver Bloody Mary Spritz Veneziano Caïpirinha Americano Tequila Sunrise Sex on the beach
Cocktail signature café	Verrerie et dosage libre. Utilisation obligatoire de café expresso, alcoolisé ou non : pas plus de 4 cl de boissons alcoolisées			
Cocktail signature sans alcool « Lyon 2024 »	Verrerie et dosage libre. Méthode de réalisation libre. Minimum 2 éléments de décoration. Entre 3 et 6 produits utilisés, et maximum 20 cl de boissons au total			

- **Cocktails signatures** : les cocktails signature sans alcool seront à servir à une table de 2 clients.
- **Identification de spiritueux** : reconnaissance de 10 produits.

2.6. Ateliers techniques diverses

- **Identification et réalisation d'un plateau de fromages** : à commercialiser lors du service gastronomique.
 - ✓ **Identification** : reconnaissance des fromages mis à disposition.
 - ✓ **Réalisation** : un plateau pour 4 personnes devra être réalisé pour le service de la table de 4 couverts. Tout le matériel nécessaire sera mis à disposition du candidat sur une table séparée.
- **Mise en place d'un petit-déjeuner continental** : pour 4 personnes. Tout le matériel nécessaire sera mis à disposition du candidat sur une table séparée.
- **Réalisation de 4 boissons chaudes** : les cafés classiques seront à servir à une table de 4 clients.

3. PRODUITS ET MARCHANDISES

3.1. Panier à disposition pour le COCKTAIL SANS ALCOOL « LYON 2024 »

Famille de produits	Nom du produit
Éléments de décoration	Kiwi, pomme verte, pomme pink lady, poire, orange, carambole, citron vert
Sirops	Sirop orgeat, sirop de poire, sirop de pomme, sirop de cerise, sirop de fleur de sureau, sirop grenadine, sirop falernum, sirop chocolat blanc, sirop saveur praline, sirop pêche blanche, sirop de safran, sirop de châtaigne, Antésite
Epices et aromates	Gingembre frais et/ou en poudre, menthe fraîche, coriandre fraîche, romarin frais
Jus de fruits et nectars	Nectar de mangue, nectar de pêche de vigne, nectar d'abricot, nectar de fruits de la passion, nectar de cerises, nectar de cranberry, jus de pomme coing, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus de pomme, jus de poire, jus de raisin
Sodas	Tonic, eau pétillante, limonade, ginger beer
Autres produits	Œuf, sucre semoule, citron jaune, citron vert, lait de coco, miel, crème fraîche

3.2. Panier à disposition par l'organisation pour le COCKTAIL SIGNATURE CAFÉ

Famille de produits	Nom du produit
Boissons alcoolisées	Calvados, Rhum brun, Rhum blanc, Baileys, Malibu, Cointreau, Grand Marnier, Amaretto di Saronno, Bourbon, Téquila, Chartreuse verte, Verveine du Velay, Kahlua, Vermouth rouge de Chambéry
Sirops	Sirop de cerise, sirop de pain d'épices, sirop de noisette, sirop d'ananas, sirop de fleur de sureau, sirop chocolat blanc, sirop de pistache, sirop saveur pralines, sirop maple spice, sirop de madeleine
Epices et aromates	Gingembre frais et/ou en poudre, cannelle moulue, cardamome moulue, réglisse moulue, vanille gousse, poivre de Sichuan, baies roses
Jus de fruits	Nectar de mangue, jus d'orange, jus de pamplemousse, nectar de cranberry, nectar de cerise
Autres produits	Crème fraîche, lait entier, lait concentré sucré, œuf, lait de coco, sucre blanc semoule, sucre roux, miel
Divers	Café expresso

4. ANNEXES

4.1. Fiche technique pour le COCKTAIL SIGNATURE CAFÉ

COCKTAIL SIGNATURE CAFÉ <i>Fiche technique à compléter et à envoyer à C-40</i>	
NOM – Prénom	RÉGION
Recette pour 2 personnes	Nom de la recette :
Quantité	Ingrédients
Verrerie :	
Autres :	
Déroulé de la recette :	

4.2. Fiche technique pour le COCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL « LYON 2024 »

COCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL « LYON 2024 »	
Fiche technique à compléter et à envoyer à C-40	
NOM - Prénom	RÉGION
Recette pour 2 personnes	Nom de la recette :
Quantité	Ingrédients
Verrerie :	
Autres :	
Déroulé de la recette :	

4.3. *Prise de commande en anglais – Carte des mets*

EUGENIE	
STARTERS	CLASSICS
Pâté en croûte With duck foie gras and sweetbreads	Pike quenelle Homemade, à la Lyonnaise, Nantua sauce
Fresh eggs from laying In Meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons	Andouillette de Troyes AAAAA Pork tripe sausage, mustard sauce
Carrot Roasted, "en velouté", carrot tops cream, orange	Roasted veal kidney Whole roasted veal kidney casserole, Grand Mère style
Leeks in vinaigrette French dressing and gribiche style sauce, grated Comté	Saucisson en brioche Whole sausage baked in a brioche
MAIN COURSES	
Half cooked salmon filet mi-cuit with Sorrel Crispy smashed potato, tiny green beans, red wine sauce and basil	Fillet of beef French fillet of beef with black pepper flambé with Cognac
Mackerel Snacked, roasted, thai soup, tagliatelle flavoured with limes, seafood jus	Breast pork from Cantal Confit with Taggiasche olives, red pepper coulis and eggplant caviar
Volaille de Bresse Bresse poultry with morels	Vegetables Pan-fried from our market
CHEESES	LES BOUTEILLES PRECEDEES D'UN *** SONT DISPONIBLES AU VERRE (12 CL)
Cottage cheese Various accompaniments	Baba Homemade, drunk with Rhum
A plate of french selection cheeses Various accompaniments	Chocolat fudge Guanaja Grand Cru Valrhona, Corsican clementine sorbet
	Ananas crumble Baked, flavoured with cardamom, Tonka beans mousse

Nets prices including service and TVA

4.4. *Prise de commande en anglais – Carte des vins*

EUGENIE

WHITE WINE

AOP ALSACE Kritt Pinot Blanc 2020	Kreydenweiss	45 €	25 €
AOP ALSACE Sylvaner Exception 1827	Domaine Haag	120 €	
AOP BEAUJOLAIS VILLAGES 2021	Domaine des Nugues	35 €	20 €
AOP BONNEZEAUX Noble sélection 2015	Domaine des grandes vignes	75 €	40 €
*AOP CHABLIS Les vénérables 2019	La Chablisienne	35 €	20 €
IGP COLLINES RHODANIENNES Roussanne 2020	Jeanne Gaillard	30 €	
*IGP COTEAUX DE L'AIN Altesse 2021	Céline Tissot	32 €	
AOP CROZES HERMITAGE Les rousses 2019	Cuilleron	40 €	
AOP ENTRE DEUX MERS 2019	Château Fondarzac	36 €	
AOP GRAVES Cuvée Caroline 2018	Château de Chantegrive	67 €	
*AOP JURANÇON 2020	Clos Lapeyre	75 €	
AOP MEURSAULT 2018	Domaine Jessiaume	80 €	45 €
AOP PICPOUL DE PINET 2020	Domaine Reine Juliette	35 €	20 €
*AOP SANCERRE La Moussière 2020	Domaine Alphonse Mellot	50 €	

ROSE WINE

AOP CABERNET D'ANJOU 2019	Domaine Sauveroy	40 €	25 €
*IGP COTEAUX DE L'AIN L'œil de perdrix 2022	Domaine de Mucelle	40 €	
AOP ROSE DES RICEYS 2019	Alexandre Bonnet	88 €	
*AOP TAVEL 2019	Domaine la Rocalière	45 €	30 €

LES BOUTEILLES PRECEDEES D'UN
*** SONT DISPONIBLES AU VERRE
(12CL)

Nets prices including service and TVA

EUGENIE

RED WINE

AOP BOURGUEIL Cuvée Clémence 2018	Bruno Dufeu	47 €	30 €
*IGP COLLINES RHODANIENNES Gamay 2021	Cuilleron	40 €	
AOP COTEAUX DU LYONNAIS Terroir 2016	Domaine de Baptiste	30 €	20 €
AOP COTE ROTIE 2018	Pierre Gaillard	120 €	
AOP IRANCY 2020	Domaine Ferrari	42 €	25 €
*AOP LALANDE DE POMEROL 2015	Château La Sergue	87 €	
*AOP MERCUREY 1er cru Les Vellées 2015	Domaine Stéphane Gadan	55 €	
AOP MINERVOIS Ô Marie 2014	Château La Grave	48 €	
AOP MORGON 2021	Domaine Steeve Charvet	45 €	
AOP SAINT AMOUR Esprit de Séduction 2021	Pascal Berthier	39 €	
AOP SAINT JULIEN 2015	Château Gruaud Larose	100 €	
AOP SAUMUR CHAMPIGNY 2016	Domaine Dubois	50 €	30 €
*AOP VIN DU BUGEY Manicle Cuvée des rocailles	Caveau Bugiste	45 €	
AOP VIN DE SAVOIE Arbin Mondeuse 2017	Charles Trosset	50 €	30 €

SPARKLING WINE

*AOP BUGEY CERDON Cuvée Initiale	Domaine Renardat-Fache	42 €
AOP VIN DE SAVOIE Les Perles du Mont Blanc Brut 2019	Domaine Belluard	65 €
*CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT, RM	Domaine Feneuil-Pointillard	92 €
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT, Royale Réserve Non Dosé		120 €

LES BOUTEILLES PRECEDEES D'UN
*** SONT DISPONIBLES AU VERRE
(12CL)

Nets prices including service and TVA