

Scénario

3 / Argumenter et adopter une attitude active et commerciale

Je vous conseille l'assiette nordique à base de poissons fumés à la chair noble et au goût prononcé : vous avez le saumon de Norvège Label Rouge, du haddock et de l'anguille. Cette composition scandinave est agrémentée de blinis, relevée d'une crème fouettée à l'aneth et d'une sauce au raifort.

Je vous fais confiance.

Monsieur, je vous suggère la planche de charcuterie ?

Oui pourquoi pas...

Vous avez une association de charcuteries artisanales : c'est une entrée assez rustique, à base de rillettes de canard, jambon cru de Bayonne, andouille de vire, et saucisson à l'ail. Pour agrémenter votre entrée, je vous propose quelques cornichons vinaigrés et du beurre doux.

C'est parfait !

As a main course, what about some typical French meat : we have the thick grilled steak of Charolais beef ?

Yes it is a great idea.

Pour moi ce sera la même chose

How would you like it cooked ?

Well done please.

Saignant pour moi !

What sauce and garnish would you like with ?

I'd like the Bearnaise sauce and the vegetable mousse please.

J'ai choisi la sauce Bearnaise et les brocolis.

Monsieur, avez-vous arrêté votre choix sur un poisson ?

Non, qu'est ce que le loup en croûte ?

Le loup est le nom que l'on donne au Bar dans le Bassin méditerranéen. Cette préparation cuite à l'étouffée dans une croûte de sel : cette méthode permet d'en préserver les saveurs... le poisson est accompagné d'une émulsion de basilic frais et d'huile d'olive.

Cela à l'air délicieux, mais j'ai peur que la sauce soit un peu grasse.

Je vous propose alors un filet de jus de citron ?

Parfait !

Légende

Noir : chef de rang

Rouge : traduction en anglais

Vert : client anglais

Bleu : client 2

Violet : client 3