





Titre de la leçon	Contenu de la séance
Les fruits	Fiche produit à compléter en cours (variété, localisation, particularité, service, utilisations en restauration...)




### Origine et définition


Produit comestible de certains végétaux, de saveur généralement sucrée, le fruit est souvent consommé comme dessert (cf. *Petit Larousse*). Les fruits poussent naturellement à toutes les périodes de l'année en fonction de leur variété et du cycle de l'espèce à laquelle ils appartiennent.



Les fruits sont généralement classés en cinq familles : **les agrumes, les baies, les fruits à pépins, les fruits à noyaux, les fruits exotiques.**

### Panorama des principaux fruits utilisés en restauration



Famille	Produits	Variétés / Origines / Particularités	Utilisations en restauration
LES A G R U M E S		Fruit du citronnier qui peut atteindre 3 à 6 m de haut, le citron est cueilli vert et mûri artificiellement. <b>Saison</b> : hiver <b>Origine</b> : Asie du Sud	Quasiment jamais consommé seul à l'exception de la boisson « <i>citron pressé</i> » le citron est très utilisé en cuisine, en pâtisserie, au bar et pour les flambages en salle. <b>Cuisine</b> : décors et sauces pour poissons. <b>Pâtisserie</b> : tarte, sorbet, mousse, etc. <b>Bar</b> : nombreux cocktails.
	LE CITRON	<b>France</b> : citron de Menton et de Corse <b>Italie</b> : Feminello, Limoni <b>Espagne</b> : Verna, Primofiori <b>USA</b> : Euroka Lisbon	
		C'est le fruit du limettier. Egalement connu sous le nom de « limette », ce fruit a en effet un aspect de petit citron de 3 à 6 cm de diamètre. Son écorce est fine et lisse, de couleur vert foncé. La chair, de même couleur, est juteuse et très acide. Originaire d'Inde ou de Malaisie, il est aujourd'hui produit autour du <b>bassin méditerranéen</b> , aux <b>Antilles</b> , à la <b>Réunion</b> et en <b>Floride</b> . <b>Saison</b> : hiver	Utilisé surtout dans la <b>cuisine créole</b> (Antilles et Réunion) pour les poissons et la volaille, le citron vert est également beaucoup utilisé dans la réalisation de cocktails tropicaux comme le <b>ti-punch</b> .
	LE CITRON VERT ou LIME		

 <p style="text-align: center;"><b>L'ORANGE</b></p>	<p>Oranger doux ou oranger amer ou Bigaradier, arbre qui peut atteindre une hauteur de 5 mètres. Son fruit rond est de couleur orange parfois veiné de rouge. Sa pulpe juteuse et acidulée est divisée en quartiers contenant plus ou moins de pépins.</p> <p><b>Saison</b> : hiver</p> <p><b>Origine</b> : Asie du Sud</p> <p><b>Oranges blondes</b> : France (Var et Alpes Maritimes), Espagne, Maroc, Israël, Floride. <i>Variétés</i> : <i>Navel, Jaffa, Valencia, Thomson, Washington.</i></p> <p><b>Oranges sanguines</b> : Malte, Italie, Maroc <i>Variétés</i> : <i>Maltaise, Sanguinellis, Moro, Tarocco.</i></p>	<p>Consommée en tant que telle pour la qualité de sa chair, l'orange est également très présente dans la restauration :</p> <p><b>En cuisine</b> : canard à l'orange, sauce maltaise pour poisson.</p> <p><b>En pâtisserie</b> : marmelade, tarte, salade de fruits, orangettes.</p> <p><b>Bar</b> : nombreux cocktails, boisson « orange pressée », décoration.</p> <p><b>En salle</b> : cocktail florida, crêpes flambées.</p>
 <p style="text-align: center;"><b>LE PAMPLEMOUSSE</b></p>	<p>Fruit du pamplemoussier, arbre qui peut atteindre 12 mètres de hauteur. Son fruit, également appelé Pomelo, est de forme ronde à peau lisse et épaisse de couleur jaunâtre, présente une chair jaune, rose ou rouge.</p> <p><b>Saison</b> : hiver.</p> <p><b>Origine</b> : Malaisie.</p> <p><b>Les principaux producteurs sont</b> : Israël, Californie, Floride, Espagne, Afrique du Sud, Soudan, Mozambique, Thaïlande, Antilles</p>	<p>Consommé en tant que tel pour la qualité de sa chair.</p> <p><b>En salle</b> : cocktail florida, pamplemousse cerisette.</p> <p><b>En pâtisserie</b> : mousse.</p>
 <p style="text-align: center;"><b>LA MANDARINE et LA CLEMENTINE</b></p>	<p>Fruit du clémentinier, arbre qui peut atteindre de 4 à 6 mètres de haut qui peut vivre jusqu'à 40 ans. Hybride de la mandarine et de l'orange amère, obtenue en 1902 par le Père Clément, agronome missionnaire en Algérie.</p> <p>Agrume rond et ferme avec une écorce fine se détachant facilement qui contient une chair juteuse, acidulée d'un goût très sucré, désaltérante et sans pépins.</p> <p>Elles sont vendues généralement avec quelques feuilles, gage de fraîcheur. Une écorce légèrement verte n'est pas un signe d'immaturation.</p> <p><b>Saison</b> : hiver</p> <p><b>Origine</b> : Chine pour la mandarine, du nom des anciens dignitaires les <i>Mandarins</i>, et Algérie pour la clémentine.</p> <p><b>Producteurs</b> : Les pays du bassin méditerranéen notamment l'Espagne, le Maroc, la Corse.</p> <p><b>Variétés</b> Mandarine : <i>Wilking, Eze, Satsumas</i> Clémentine : <i>Oroval, Corse, Montréal.</i></p>	<p>Consommée en tant que telle pour la qualité de sa chair.</p> <p><b>En cuisine</b> : avec des volailles et du porc.</p> <p><b>En pâtisserie</b> : marmelade, sorbet, salade de fruits, confites, entremets.</p>




Famille	Produits	Variétés / Origines / Particularités	Utilisations en restauration
LES BAIES		<p>Le fraisier est une plante rampante. La fraise, <i>Fragaria vesca</i> en latin, ou <i>fragrum</i>, signifie parfum, le mot fragrance étant encore utilisé de nos jours. La fraise est de forme ronde ou conique, fruit charnu dont la peau de couleur rouge vif est recouverte de nombreux akènes noirs. Elle fut introduite en France comme nous la connaissons en 1713.</p> <p><b>Saison</b> : avril à septembre.</p> <p><b>Origine</b> : Amérique du nord</p> <p><b>Producteurs</b> : Midi de la France (Dordogne, Vaucluse notamment Carpentras, Lot-et-Garonne), Bretagne (Plougastel) et Lorraine. <i>Les producteurs étrangers sont</i> : Israël, Californie, Maroc, Hollande, Mexique.</p> <p><b>Variétés</b> : <i>Mara des bois, Guariguette, Cigaline, Corella, Fraise des Bois, Red Cauntlet, Reine des quatre saisons, Surprise des Halles, Marie-France, Cambridge, Favourite, Rabunda.</i></p>	<p>Nature, au sucre, au citron, au vin, à la chantilly.</p> <p><b>En pâtisserie</b> : tarte, salade de fruits, glace, sorbet, mousse, bavarois, soufflé.</p> <p><b>Bar</b> : sirop, liqueur</p>
	LA FRAISE	<p>La framboise, fruit du framboisier, arbuste sauvage poussant à l'abri des sous-bois, pouvant atteindre 1,5 à 2 mètres de hauteur. C'est une baie, fruit d'une grande fragilité, avec une peau veloutée, une pulpe tendre et moelleuse, parfumée et acidulée de couleur rouge, blanche ou jaune suivant la variété.</p> <p><b>Saison</b> : juin à septembre.</p> <p><b>Origine</b> : Asie</p> <p><b>Producteurs</b> : Région Parisienne, Corrèze, Ardèche, Loire Atlantique, Côte d'Or, Rhône. <i>Les producteurs étrangers sont</i> : Pologne, Allemagne Fédérale, Hongrie, Grande Bretagne, USA.</p>	<p>Nature ou avec de la Chantilly. Confiture.</p> <p><b>Bar</b> : sirop, liqueur et crème, eaux-de-vie.</p> <p><b>Pâtisserie</b> : Salade de fruit, tarte, Coulis, soufflé, soupe, glace ou sorbet.</p>
	LA FRAMBOISE	<p>Le raisin est le fruit de la vigne, arbrisseau tortueux dont les racines peuvent atteindre comme longueur 20 mètres tout en étant superficielles. Le pied de vigne est appelé cep, les sarments portent les rameaux. Tous les cépages (variétés) ont pour ancêtre la même espèce originelle, <i>Vitis vinifera</i>, une plante grimpante très ancienne.</p> <p>Le fruit, composé de petites baies charnues à peau fine et lisse disposées en grappes de couleur verdâtre jaune ou d'un noir-violet, mauve. Une grande partie des vignobles est destinée à la production de vin.</p> <p><b>Saison</b> : juillet à octobre.</p> <p><b>Origine</b> : Proche Orient</p> <p><b>Producteurs</b> : France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal, Maroc, Californie, Australie</p>	<p>Nature</p> <p><b>Pâtisserie</b> : Salade de fruit, tarte</p> <p><b>Cuisine</b> : avec des volailles.</p>
LE RAISIN			

		<b>Raisins de table</b> : Chasselas de Moissac (AOC), Cardinal, Italia, Alphonse Lavallée, Muscat.	
<b>Famille</b>	<b>Produits</b>	<b>Variétés / Origines / Particularités</b>	<b>Utilisations en restauration</b>
<b>F R U I T S  A  P E P I N S</b>	 <p><b>LA POMME</b></p>	<p>C'est le fruit du pommier qui peut atteindre une hauteur de 6 mètres. C'est l'arbre fruitier le plus cultivé dans le monde, poussant déjà à l'état sauvage, en Europe. La pomme est charnue, ronde par sa forme, de couleur variée selon sa variété. La France est le premier exportateur d'Europe.</p> <p><b>Saison</b> : toute l'année en fonction de sa variété.</p> <p><b>Origine</b> : Europe</p> <p><b>Producteurs</b> : Toute la France mais la plus grosse production se situe en Normandie. <i>Les producteurs étrangers sont</i> : presque tous les pays.</p> <p><b>Variétés</b> : Golden, Granny Smith, Jonagold, Reinette, Red Chief, Royal Gala, Fuji, Boskoop, Canada</p>	<p>Nature</p> <p><b>Bar</b> : jus de pomme, cidre, calvados, pommeau</p> <p><b>Cuisine</b> : avec des préparations salées de veau, de volaille <b>Appellation Vallée d'auge</b> : pommes, cidre, crème fraîche.</p> <p><b>Pâtisserie</b> : compote, tarte, gâteaux, salade de fruits</p> <p><b>En salle</b> : pommes flambées au calvados et glace à la vanille.</p>
	 <p><b>LA POIRE</b></p>	<p>C'est le fruit du poirier, arbre pouvant atteindre 4 mètres de hauteur. La poire est charnue avec une peau lisse variant du jaune au rouge et marron suivant les variétés. Elle possède une chair blanche, fine, juteuse, granuleuse, rafraîchissante. Au centre, se trouvent les pépins. Aujourd'hui, plus de <b>2000 variétés</b> ont été recensées dont une dizaine seulement se retrouvent sur nos étals. Les poires, que nous consommons aujourd'hui, sont nées pour la plupart au siècle dernier et sont le résultat de sélections attentives.</p> <p><b>Saison</b> : toute l'année en fonction de sa variété.</p> <p><b>Origine</b> : Asie</p> <p><b>Producteurs</b> : Bouches du Rhône, Vaucluse, Lot-et-Garonne, Maine et Loire, Drôme</p>	<p>Nature</p> <p><b>Bar</b> : jus de poire, poiré, eau-de-vie de poire William's.</p> <p><b>Pâtisserie</b> : tartes dont la tarte Bourdaloue, gâteaux, salade de fruits, charlotte, sorbet.</p> <p><b>En salle</b> : poires flambées à l'eau-de-vie de poire et glace au chocolat.</p>

		<p><i>Les producteurs étrangers sont : Angleterre, Hollande, Italie, Chine, USA, Espagne, Allemagne</i></p> <p><b>Variétés :</b> <i>William's, Conférence, Passe Crassane, Beurré Hardy, Doyenne du Comice, Louise Bonne, Abate</i></p>	
--	--	---	--

Familles	Produits	Variétés / Origines / Particularités	Utilisations en restauration
FRUITS A NOYA	 <p>L'ABRICOT</p>	<p>L'abricot, fruit de l'abricotier, arbre dont la hauteur varie entre 4 et 6 mètres, à d'une peau veloutée, une chair charnue, sucrée, parfumée, de couleur jaune orangée. Il se sépare aisément en suivant le sillon médian. Le noyau s'enlève facilement de la chair. Fruit fragile, sensible aux manipulations et aux transports.</p> <p><b>Saison :</b> toute l'année en fonction de sa variété.</p> <p><b>Origine :</b> Chine</p> <p><b>Producteurs :</b> Roussillon, Vallée du Rhône, Loire, Languedoc, Puy-de-Dôme <i>Les producteurs étrangers sont : Espagne, Maroc, Californie</i></p> <p><b>Variétés :</b> <i>Rouge du Roussillon, Bergeron, Polonais, Colombier, Stark Early, Boulbon, Budida</i></p>	<p>Nature frais ou sec.</p> <p><b>Bar :</b> jus d'abricot, liqueur d'abricot.</p> <p><b>Pâtisserie :</b> tarte, gâteaux, salade de fruits, glace ou sorbet, mousse.</p> <p><b>En salle :</b> abricots flambés au Cognac et glace au Drambuie.</p>
	 <p>LA CERISE</p>	<p>Le cerisier, arbre qui peut atteindre six à dix mètres, fut d'abord cultivé par les Romains qui en développèrent la culture. La cerise, fruit ou drupe du cerisier, rond et charnu, avec une peau rouge plus ou moins foncée, noire ou jaune orangée est lisse. La pulpe est juteuse, sucrée, rafraîchissante ou acide selon la variété. On distingue deux espèces de cerisiers : les <i>merisiers</i> qui portent le <b>Bigarreau</b> et la <b>Guigne</b>, et les <i>griottiers</i> qui portent la <b>griotte</b> et l'<b>amarelle</b>.</p> <p><b>Saison :</b> de mai à août.</p> <p><b>Origine :</b> Europe</p> <p><b>Producteurs :</b> Provence, Lorraine, Alsace, Vosges, Haute-Saône, Doubs <i>Les producteurs étrangers sont : Italie, Allemagne, USA, Espagne</i></p> <p><b>Variétés :</b> <i>Burlat, Reverchon, Napoléon, Griottes, Bigarreau, Sunburst.</i></p>	<p>Nature</p> <p><b>Bar :</b> à l'eau-de-vie, kirsch, guignolet, cherry.</p> <p><b>Pâtisserie :</b> tarte, confiture, salade de fruits, clafoutis.</p> <p><b>Cuisine :</b> avec volailles et viandes en sauce brune : <b>Appellation Montmorency.</b></p> <p><b>En salle :</b> cerises jubilee.</p>



 <p><b>L'ANANAS</b></p>	<p>Christophe Colomb le découvre pendant son voyage en Guadeloupe en 1493... L'ananas plante herbacée qui peut atteindre 1,20 mètre de hauteur. L'ananas n'est pas un fruit puisqu'il ne résulte pas de la transformation d'une seule fleur mais d'une inflorescence entière. Pendant la floraison, des centaines de fleurs pourpres s'ouvrent dans un motif en spirale. L'ananas possède 100 à 200 yeux, c'est-à-dire des baies réunies sur un axe central, ovale renflé, terminé par un plumet de longues feuilles vertes rigides et finement hérissées sur les bords. Sa tige est fibreuse. Fruit charnu, ayant la forme d'une pomme de pin, dont la peau de couleur brun orangé est garnie de petits aiguillons souples. Son poids varie entre 500 et 2 kg.</p> <p><b>Saison</b> : de novembre à avril.</p> <p><b>Origine</b> : Brésil et Amérique Centrale et Antilles.</p> <p><b>Producteurs</b> : Martinique, Guadeloupe, Réunion. <i>Les producteurs étrangers sont</i> : Côte d'Ivoire, Cameroun, Cuba, Hawaï, Malaisie, Nouvelle-Calédonie, Australie, Brésil</p> <p><b>Variétés</b> : <i>Smooth Cayenne, Queen, Victoria, Red Spanish.</i></p>	<p>Nature</p> <p><b>Bar</b> : jus d'ananas.</p> <p><b>Pâtisserie</b> : Salade de fruits, mousse, glace ou sorbet, beignets.</p> <p><b>Cuisine</b> : dans des salades, avec des volailles et du porc, en garniture de riz.</p> <p><b>En salle</b> : ananas rafraîchi, ananas flambé au Rhum.</p>
 <p><b>LA BANANE</b></p>	<p>Le bananier, herbe tropicale géante dont la hauteur peut atteindre 9 mètres. Son fruit, baie charnue a une pulpe farineuse, blanche, sucrée, de forme oblongue, à peau lisse dont la couleur varie suivant les variétés, du jaune uni, parfois moucheté de brun au rose suivant les espèces. Chaque plante porte un régime de 50 à 200 fruits voire 400 mais qu'une seule fois dans son existence. Le tronc est d'ailleurs souvent détruit au moment de la récolte. Il existe plus de 250 variétés.</p> <p><b>Saison</b> : de novembre à avril.</p> <p><b>Origine</b> : Asie mineure.</p> <p><b>Producteurs</b> : Martinique, Guadeloupe, Réunion. <i>Les producteurs étrangers sont</i> : Amérique Centrale, Asie, Côte d'Ivoire, Cameroun</p> <p><b>Variétés</b> : <i>Goyo, Valéry, Grande Naine, Plantain (à cuire), Freyssinette, banane rose.</i></p>	<p>Nature</p> <p><b>Bar</b> : crème de banane.</p> <p><b>Pâtisserie</b> : Salade de fruits, mousse, glace ou sorbet, beignets.</p> <p><b>Cuisine</b> : avec des volailles et du porc au curry ou colombo, en garniture de riz.</p> <p><b>En salle</b> : banane flambée au Rhum.</p>
 <p><b>LA FIGUE</b></p>	<p>Fruit du figuier, arbre cultivé depuis des siècles, qui peut vivre plus de 100 ans et peut atteindre 30 m de haut. Son tronc et ses branches contiennent du latex. Fruit d'automne, charnu qui abrite à l'intérieur un grand nombre de petites graines croquantes, nommées akènes qui sont les véritables fruits, avec une pulpe juteuse, fondante. Il existe plus de 150 variétés.</p> <p><b>Saison</b> : d'août à novembre.</p> <p><b>Origine</b> : Bassin méditerranéen</p> <p><b>Producteurs</b> : Sud de la France : <b>AOC Figue de Solliès.</b></p>	<p>Nature fraîche ou sèche</p> <p><b>Pâtisserie</b> : Salade de fruits, mousse, tarte, confiture.</p> <p><b>Cuisine</b> : avec des volailles et du porc, avec du foie gras.</p>

		<p><i>Les producteurs étrangers sont</i> : Turquie, Grèce, Italie, Israël</p> <p><b>Variétés</b> : violette, verte, noire.</p>	
FRUITS		<p>Fruit de la Passiflore, liane grimpante parasite et tropicale qui est cultivée comme les ceps de vigne sur des fils de fer. Son fruit, une baie charnue de forme ovale dont la peau ferme de couleur rouge violette ou jaune se ride en mûrissant. La pulpe ou "arille" est très molle, de couleur jaunâtre, renferme de nombreuses petites graines comestibles, juteuse et bien parfumée, acidulée.</p> <p><b>Saison</b> : hiver.</p> <p><b>Origine</b> : Brésil</p> <p><b>Producteurs</b> : Martinique, Guadeloupe, Brésil, Côte d'Ivoire, Hawaï, Indes, Australie, Ceylan, Kenya</p>	<p>Nature</p> <p><b>Bar</b> : jus de fruit de la passion.</p> <p><b>Pâtisserie</b> : coulis, mousse, sorbet, confiture.</p>
	<p><b>LE FRUIT DE LA PASSION</b></p>		
		<p>Le kiwi est le fruits de l'Actinidia de Chine, plante grimpante ou liane assez vigoureuse, pouvant attendre 6 mètres de hauteur. Les kiwis poussent seuls ou réunis à 2 ou 3 sur un pédicule de 3 à 4 cm. Baie charnue de forme ovale allongée recouverte d'une fine peau brunâtre, brune fauve, surmontée d'un duvet léger. La longueur varie de 5 à 6 cm. La chlorophylle qu'il contient s'intensifie en couleur avec la maturité. Sa chair est juteuse et parfumée, de couleur verdâtre au centre, se trouve une auréole de petites graines noires comestibles.</p> <p><b>Saison</b> : la cueillette se fait à partir de novembre dans l'hémisphère nord et en mai dans l'hémisphère sud.</p> <p><b>Origine</b> : Chine</p> <p><b>Producteurs</b> : France dans le sud-est (à Hyères) et sud-ouest</p> <p><i>Les producteurs étrangers sont</i> : Nouvelle-Zélande, Californie, Japon, Italie</p>	<p>Nature</p> <p><b>Pâtisserie</b> : coulis, mousse, sorbet, confiture.</p>
<p><b>LE KIWI</b></p>			
EXOTIQU		<p>L'arbre à Litchi dont la hauteur peut atteindre 15 mètres avec des feuilles persistantes est très cassant, rendant la cueillette délicate. Il pousse en grappes.</p> <p>Son fruit exotique, appelé parfois "cerise de Chine", drupe charnue de forme ovale, écorce mince, rugueuse, verruqueuse, qui passe du vert au jaune puis d'un beau rouge vif enfin au brun quand il est arrivé à maturité. Cette peau est recouverte de petits poils crochus noirâtres. Ce fruit peut peser entre 15 et 25 grammes et 25 et 50 mm de diamètre.</p> <p>Sa pulpe, juteuse, translucide, d'un blanc laiteux, goût sucré, recouvre complètement le noyau qui se trouve dans la partie centrale de couleur noirâtre.</p> <p><b>Origine</b> : Chine</p>	<p>Nature</p> <p><b>Pâtisserie</b> : coulis, mousse, sorbet, confiture, salade de fruits.</p>
	<p><b>LE LITCHI</b></p>		

	<p><b>Producteurs</b> : Réunion  <i>Les producteurs étrangers sont</i> : Inde, Madagascar, Ile-Maurice, Indonésie, Afrique du Sud, Israël, Brésil, Hawaï.</p>	
 <p><b>LA MANGUE</b></p>	<p>Le manguier est un arbre des régions tropicales au feuillage dense et vert foncé très ramifié qui reste toujours vert qui peut atteindre 30 mètres de hauteur. Ses feuilles sont étroites et ont l'aspect du cuir. Son fruit, charnu aux formes très variées parfois arrondies, mais plutôt ovales. La peau, un peu dure est lisse, résistante et prend des teintes verte et rosée à jaune rouge du côté exposé au soleil. Cette peau contient un latex blanc. Son poids varie entre 200 g à 1 kg.          Les meilleures variétés ont une chair douce, jaunâtre et un goût légèrement sucré et poivré.</p> <p><b>Origine</b> : Inde</p> <p><b>Producteurs</b> : Martinique, Guadeloupe  <i>Les producteurs étrangers sont</i> : Madagascar, Haute Volta, Mali, Côte d'Ivoire, Antilles, Israël, Congo, Sénégal, Egypte.</p>	<p>Nature</p> <p><b>Pâtisserie</b> : coulis, mousse, sorbet, confiture, salade de fruits, chutney (condiment aigre-doux).</p>
 <p><b>LE MELON</b></p>	<p>Plante à tiges sarmenteuses rampantes ou grimpantes donnant des gros fruits ronds ou ovales, la peau est lisse ou côtelée dont les couleurs vont du crème au brun en passant par le jaune et le vert. Le melon est juteux, parfumé, désaltérant, sucré, contenant en son centre des graines. Il se consomme plutôt cru. Il faut savoir que les melons n'ont pas de sexe et le cercle ou l'auréole qui se trouve sur le côté opposé au pédoncule, n'est qu'un indice de variétés.</p> <p><b>Saison</b> : de juin à septembre.</p> <p><b>Origine</b> : Asie</p> <p><b>Producteurs</b> : sud de la France (Cavaillon), Loire, Bretagne, Charentes, Martinique, Guadeloupe  <i>Les producteurs étrangers sont</i> : Espagne, Italie, Israël, Algérie</p> <p><b>Variétés</b> :  <b>Le melon brodé</b> : Gallia, melon de Tours  <b>Le melon d'hiver</b> : melon d'Espagne, d'Antibes, de Malte  <b>Le melon Cantaloups</b> : Charentais, de Cavaillon</p>	<p>Nature, au Porto, au Muscat.</p> <p><b>En salle</b> : melon à l'Italienne.</p> <p><b>Pâtisserie</b> : coulis, mousse, sorbet, confiture, salade de fruits, soupe.</p>