



Menus

avril à juillet

À TABLE !



Saint - Lô





À notre aimable clientèle

Nous sommes tenus de porter à votre connaissance le texte suivant relatif aux menus présentés aux clients du restaurant d'application (**B.O. n°43 du 23 novembre 1995**)

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux prix pratiqués par les restaurants privés. »





Réservations et tarifs

Notre restaurant, ouvert tous, vous accueille tous les midis à 12h30.

Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Les réservations

Elles peuvent être faites le jour même, avant 10h, auprès de l'accueil en téléphonant au 02.33.77.86.77 ou par mail à atelier-gourmand.stlo2@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu

14.00 € (hors boissons)

Les tarifs peuvent être différents en période d'examens ou lors de repas spéciaux.





Semaine du 4 au 8 avril

LUNDI

Salade de rougets marinés à l'anis

Roulade de sole

Tiramisu, sabayon au marsalas ,cerise amarena flambé

MARDI

Salade provençale et filets de rougets tièdes à l'ail

Magret de canard sauce au poivre galette de pommes de terre

Nougat glacé aux agrumes

MERCREDI

Ravioles des Demoiselles, champignons, bouillon corsé à la mélisse

Canon de lapin, crème de chablis, crosnes et pleurotes

Mille-feuille à partager vanille caramel

JEUDI

Menu 15€ tout compris

Evaluation des apprentis

Tables de 2 et de 4 couvrir

VENDREDI

Restaurant complet





Semaine du 18 au 22 avril

LUNDI

Férié

MARDI

Asperges blanches tièdes, parmesan et noisettes

Carré d'agneau rôti, petits pois à la française

Mille-feuille à la vanille de Madagascar

MERCREDI

Asperges rôties aux pistaches, langoustine façon plancha

Médailillon de veau à l'estragon, bouchon de pommes de terre

Eclair aux saveurs de tarte citron meringuée

JEUDI

Croustillant d'asperges vinaigrette de framboise et Granny Smith

Bouillabaisse sauce rouille, pommes vapeur

Assiette gourmande

VENDREDI

Brouillade d'œufs et piperade

Filet de carrelet dugléré, julienne de légumes

Mille-feuille aux deux parfums





Semaine du 25 au 29 avril

LUNDI

Asperges vertes

Côte de veau double, mange-tout jus court, tatin de carottes au miel et lavande

Tarte tropézienne et sa glace aux calissons d'Aix

MARDI

Feuilleté d'asperges, sauce vinaigrette

Entrecôte double, beurre marchand de vin, pommes croquettes

Crèmeux au chocolat, sorbet poivron

MERCREDI

Minestrone de langoustine, copeaux de légumes

Filet mignon de porc laqué, navets et betteraves rouges

Paris Brest 100% cacahuètes

JEUDI

Feuilleté magret fumé et fourme d'Ambert sur poires rôties

Carré poêlée bourgeoise, riz pilaf aux pointes d'asperges

Pain d'épices perdu et sorbet maison

VENDREDI

Choux crème légère d'aneth et saumon

Magret de canard grillé sauce au poivre, pommes paillassons

Baba à l'amaretto et crème légère vanille





Semaine du 2 au 6 mai

LUNDI

Repas sur le thème « Vive les bigoudens »

MARDI

Crêpe soufflée au crabe, coulis de poivrons
Faux filet double grillé sauce paloise et panier de légumes
Riz au lait vanille, tonka, et ses mignardises

MERCREDI

Asperges vertes gratinées au vieux comté, coulis de cresson
Dos de cabillaud, risotto façon paëlla
Biscuit brownies, crémeux chocolat et framboise

JEUDI

Jambon Melon sur miroir de Rivesaltes
Bar Flambé à l'anis et lasagne de légumes
Tuile de fraises et glace vanille

VENDREDI

Restaurant complet





Semaine du 9 au 13 mai

LUNDI

Menu surprise sur un air d'évaluation

MARDI

Menu 15€ tout compris

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts

MERCREDI

Effiloché de crabe en nem asiatique

Ballotine de poisson, jus de poulet fumé

Dacquoise aux épices douces, crémeux cassis, nougatine amande

JEUDI

Asperges sauce mousseline et vinaigre de framboise

Aiguillettes de canard au miel, pousses de soja et pois gourmands

Autour de la fraise

VENDREDI

Asperges blanches tièdes, vinaigrette mimosa

Faux filet aux poivres, pommes croquettes aux herbes

Charlotte aux saveurs de forêt noire





Semaine du 16 au 20 mai

LUNDI

Saumon à la parisienne
Cuisse de lapin du gâtinais, petits pois à la française
Le véritable Saint Honoré

MARDI

Menu 15€ tout compris
Evaluation des apprentis
Tables de 2 couverts

MERCREDI

Œuf poché, asperges, tuile et émulsion comté, pancetta croustillante
Carré d'agneau en croûte de sésame
Mille-feuille croustillant à la rhubarbe

JEUDI

Aumônière au boudin noir et pommes
Magret de canard aux fruits rouges,
roulé de pommes de terre à l'andouille
Soufflé glacé au citron vert, meringue en finger

VENDREDI

Gaspacho
Gougeonnette de merlu sauce tartare, tajine de légumes nouveaux
Fraisier





Semaine du 23 au 27 mai

LUNDI

Tartine de maquereaux, pickles de légumes
Médailon de veau aux olives, tian de légumes
Variation autour de la fraise

MARDI

Menu 15€ tout compris
Evaluation des apprentis
Tables de 2 ou 4 couverts

MERCREDI

Menu 15€ tout compris
Evaluation des apprentis
Tables de 2 ou 4 couverts

JEUDI

Férié

VENDREDI

Restaurant fermé





Semaine du 30 mai au 3 juin

LUNDI

Menu Fast-food

Fraise Melba

MARDI

Tarte fine de légumes, tapenade et pesto

Onglet de bœuf au porto, churros de pomme de terre

Entremet gariguettes

MERCREDI

Brochette de poisson, vinaigrette tiède

Carré d'agneau viennoise de persil, jus de rôti

Entremet ivoire framboise

JEUDI

Menu 15€ tout compris

Evaluation des apprentis

Tables de 2 ou 4 couverts

VENDREDI

Tartare de poisson, parmesan, avocat au piment d'Espelette

Filet de dorade aux saveurs méditerranéennes et semoule tiède

Tarte amande abricots, miel et romarin





Semaine du 6 juin au 10 juin

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Menu 15€ tout compris

Evaluation des apprentis

Tables de 2 et de 4 couverts

MERCREDI

Melon rôti, gambas à l'anis, pesto basilic

Cabillaud basse température, citron confit, risotto croustillant

Cerises confites au vin rouge, sorbet noyaux

JEUDI

Menu 15€ tout compris

Evaluation des apprentis

Tables de 2 et de 4 couverts

VENDREDI

Dôme de melon et jambon de pays sur miroir de porto

Choucroute de la mer

Pain d'épice perdu poire pochée au vin





Semaine du 13 juin au 17 juin

LUNDI

Comme un vent marin

Buffet de fruit de mer
Déclinaison de beignets

MARDI

Menu 15€ tout compris

Evaluation des apprentis
Tables de 2 couverts

MERCREDI

Gaspacho de petit pois, tomate confite en risotto
Lieu croustillant, céréales en risoto
Cheese cake amande et melon

JEUDI

Brochette de gambas flambées au cognac
Filet de lieu à l'oseille et riz pilaf
Tarte aux fraises

VENDREDI

Restaurant complet





Semaine du 20 juin au 24 juin

LUNDI

Repas Basque élaboré par les apprenants

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Maquereaux façon vin blanc, copeaux de légumes marinés

Onglet sauté aux poivres, churros de pomme de terre

Bavaroise pistache et fruits rouges

JEUDI

Sushi de légumes

Mixed grill

Coupe de fruit Melba

VENDREDI

Terrine de volaille mariné, vinaigrette estivale

Cuisse de lapin au romarin, légumes primeurs

Rhubarbe pochées à la vanille, fraise et sorbet basilic





Semaine du 27 juin au 01 juillet

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Restaurant complet

JEUDI

Restaurant complet

VENDREDI

Menu élaboré par les apprenants sur le thème 'estival'

