



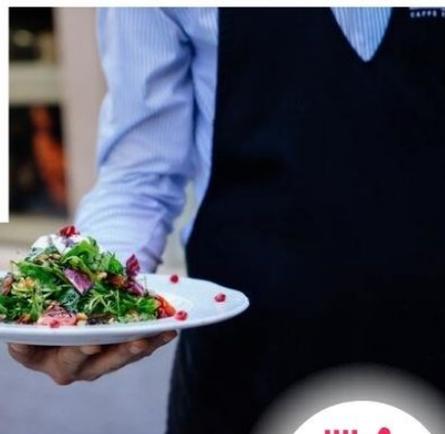
Menus

Septembre à décembre

À TABLE !



Cherbourg





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 à tous, vous accueille tous les midis de 12 h à 14h. Merci de libérer l'espace du restaurant d'application à 14h afin de permettre à nos apprenants de suivre leurs cours.

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 02.33.78.86.88 ou par mail à :
fim-cherbourg@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu.....	12 € (hors boissons)
Tarif formateur FIM.....	8 €
Tarif apprenant FIM.....	7 €

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





Semaine du 5 au 9 septembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Terrine aux deux poissons et sa sauce tartare

Poulet vallée d'auge & sa ratatouille maison

Tarte aux pommes

MERCREDI

Salade melon pastèque, éclat de chèvre, fleur de ciboulette

Darne de saumon sauce hollandaise poêlée de légumes

Crumble aux prunes et sa glace caramel beurre salé

JEUDI

Sablé parmesan, caviar d'aubergines et crème féta

Filet mignon en croûte d'herbes, chutney de mirabelles

et pommes sautées

Tulipe de fruits frais et son sorbet

VENDREDI

Cromesquis de camembert, émulsion de pommes

Matelote de poissons, crème citron estragon

Poire belle Hélène maison ou poire flambées à la williamine





Semaine du 12 au 16 septembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Cromesquis de camembert, émulsion de pommes
Matelote de poissons, crème citron estragon
Poire belle Hélène maison ou poire flambée à la williamine

MERCREDI

Chèvre pané sur sa salade d'épinards
Steak au poivre, mousseline de choux fleur
Pana cotta aux raisins et son financier

JEUDI

Poireaux vinaigrette et son œuf parfait
Filet de rouget, émulsion soja, écrasé de pomme de terre
à l'huile de noix
Crumble pêche raisins, sorbet cassis

VENDREDI

Croustade de légumes et émietté de fourme d'Ambert
Aiguillette de poulet, pesto courgette et romarin
Pêche melba maison
Ou Pêche flambée au grand Marnier,
infusion cidre et thym et crumble amandes





Semaine du 19 au 23 septembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Salade César

Papillote de poisson sur sa compotée de poireaux fenouils

Éclair au chocolat

MERCREDI

Saumon mariné aux groseilles et yuzu

Sauté de porc au curry et lait de coco et son riz basmati

Crème brûlée à la pistache OU crêpes flambées

JEUDI

Œuf cocotte, crème gorgonzola et chips d'oignons

Cabillaud cuisson basse température et son quinoa vert

Tarte au citron meringuée

VENDREDI

Figues fraîches au fromage de chèvre et miel rôties

Brochette de volaille laqué au cidre et ses légumes de saison

Mousse aux 3 chocolats





Semaine du 26 au 30 septembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI « menu brasserie »

Assiette de charcuteries OU œufs dur mayonnaise OU quiche lorraine
Navarin d'agneau tandoori OU matelote de poisson
Moelleux au chocolat OU poire pochée au vin et épices Ou crème caramel

MERCREDI

Velouté de panais, lentilles grillées et huile de crustacés
Ballotine de volaille farcie épinards et pignon de pin crumble de légumes
Pêches rôties flambées au miel et romarin sur son sablé

JEUDI

Ceviche de bar, sablé parmesan et vinaigrette passion
Filet mignon à la Dijonnaise, pomme de terre darphin
Mousse au chocolat, éclat de tuile et brunoise de poires caramélisées

VENDREDI

Aumônières à l'époisses et éclats de raisins
Filet de lieu jaune, sauté de patate douce, beurre blanc estragon
Soufflé glacé au citron





Semaine du 03 au 07 octobre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Quiche au x poireaux

Blanquette de dinde à l'ancienne

Crème caramel, tuile amande Ou pana cotta à la vanille

MERCREDI

Velouté de topinambours et toast au sésame

Souris d'agneau au thym et poêlée automnale

Sphère tout chocolat

JEUDI

Œuf cocotte façon carbonara

Fish and chips sauce tartare

Cheese cake pommes et spéculos

VENDREDI





Semaine du 10 au 14 octobre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 17 au 21 octobre

LUNDI

Œufs pochés chantilly crème au comté
Poulet grillé et ses légumes tournés de saison
Tartelette à la normande

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 24 au 28 octobre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Crème de potiron et jacks et émulsion safranée

Blanquette de veau, carottes glacées et brocolis

Choux pâtissier et sa poire flambée

MERCREDI

Bisque de crevettes, émulsion au lait de soja

Magret de canard sauce au poivre, chou rouge et pommes

Blanc manger coco ananas

JEUDI

Mousse de chèvre frais et son saumon fumé maison

Filet de colin aux figues, blé et brunoise de légumes

Paris-Brest

VENDREDI

Velouté double coco et crevettes flambées

Noix de veau, jus de viande et butternut

Pana Cotta aux prunes





Semaine du 31 au 04 novembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 07 au 11 novembre

LUNDI

Œuf mollet crème gorgonzola

Poulet grillé légumes tournés

Tarte tatin et glace vanille

MARDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

MERCREDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

JEUDI

Avocat cocktail

Filet de bar rôti, pomme de l'air et céleri

Café gourmand

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

Férié





Semaine du 14 au 18 novembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

MERCREDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

JEUDI menu gastronomique

Amuse-bouche

Trilogie d'huîtres

Rôti de magret au foie gras, pomme de terre spirale miel romarin

Plateau de fromages

Cylindre ananas moelleux mascarpone coco citron caviar

VENDREDI menu gastronomique

Amuse-bouche

Carpaccio de saumon et st jacques aux agrumes

Pavé de bœuf sauce au poivre de Timut, salsifis et carottes confits

Autour du fromage

Galet glacé au pralin, sablé noisette et crème anglaise chocolat





Semaine du 21 au 25 novembre

LUNDI

MENU GASTRONOMIQUE

Amuse-bouche

Escalopes de foie gras poêlée, compotée d'oignons et réduction balsamique

Lotte au vin jaune, rutabaga et crémeux de patate douce

Plateau de fromages

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 28 au 02 décembre

LUNDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Tartare de saumon mangue et aneth, émulsion pommes

Tournedos Rossini, purée de butternut

Plateau de fromages

Tarte citron déstructurée

MARDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Foie gras maison

Filet de sole roulé aux épices et risotto de légumes

Plateau de fromages

Croquant chocolat noisette

MERCREDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Capuccino de potimarron, chair de tourteaux chantilly serrano

Suprême de volaille fermière, écrasé de pomme de terre beurre de sauge & champignons

Plateau de fromages

Soufflé glacé à l'orange

JEUDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Noix de st-jacques mousseline de butternut et huile d'olive à l'orange

Grenadin de veau, tarte aux navets et son jus corsé

Plateau de fromages

Ananas rôti flambés en croûte coco glace rhum raisin

VENDREDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Saumon mariné aux épices de Noël

Filet de bar, fenouil caramel à l'orange et pack choy

Autour du fromage

Sphère tout chocolat





Semaine du 05 au 09 décembre

LUNDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Carpaccio de st jacques et agrumes

Magret de canard aux aïelles eu vinaigre de framboise et son flan de patate douce

Plateau de fromages

Tartelette chocolat noisettes et fève de tonka

MARDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Huître à la grenade et au combawa

Pavé de chevreuil sauce au vin rouge pomme darphin

Plateau de fromages

Le choco dôme à l'orange de Noël

MERCREDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Brochettes de st jacques aux kumquats et spiruline

Ballotine de volaille farcie aux châtaignes et salsifis et sa bisque de crevette

Plateau de fromages

Soufflé glacé mangue vanille

JEUDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Terrine de foie gras « maison »

Filet de lieu jaune panais poivre, écume de curry noire

Plateau de fromages

Éclair de Noël

VENDREDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Saumon fumé maison et blini iodé

Pavé d'autruche, gratin de légumes d'hiver & sa crème de champignons

Autour du fromage

Éclat praliné de Grégory COHEN





Semaine du 12 au 15 décembre

LUNDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Escalope de foie gras, chutney d'oignons et réduction vin rouge

Carré d'agneau en croûte persillé jus de viande et mousseline panais

Plateau de fromages

Soupe d'oranges aux épices, nougatine et air de coriandre

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

