



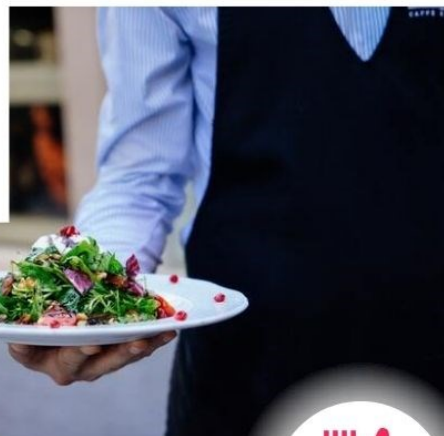
Menus

Septembre à décembre

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 à 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, au plus tard, 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

15.50 € (hors boissons)

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





Semaine du 12 au 16 septembre

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Salade de chèvre chaud, miel et figues

Côte de porc charcutière, écrasé de pomme de terre aux herbes

Choux crémeux au caramel

MERCREDI

Tarte fine tomates confites chèvre et miel

Côte de porc rôtie et Pommes darphin légumes en panière

Poire Belle-Hélène

JEUDI

Gambas croustillantes, purée aux saveurs de houmous

Filet de rouget, primeur de légumes, coulis de roquette

Variation autour de la figue

VENDREDI

Déclinaison de melon et mozzarella

Jambonnette de volaille au romarin, fine ratatouille

Entremet aux mûres sauvages





Semaine du 19 au 23 septembre

LUNDI

Soupe tomate, cocos de Paimpol sardines marinées

Côte de cochon rôtie, purée de carottes au vinaigre de cidre, jus viande, rhubarbe, brocolis

Black & White au chocolat et vanille bourbon

MARDI

Tarte tatin d'endive au miel

Steak grillé, pommes darphins et brocolis

Baba à la fleur d'oranger, crème pistache

MERCREDI

Œuf mollet frit et sa sauce vierge

Pavé de saumon sauce ciboulette, lentilles vertes du puy et pois gourmands

Fondant au caramel et sorbet

JEUDI

Maquereaux, confit d'aubergine et tomate

Rouget à la tapenade, jus piperade

Figues rôties, crème miel et romarin

VENDREDI

Tartare de tomate, bavaroise de chèvre, roquette

Brochette de volaille méditerranéenne, pommes écrasées à l'huile d'olive

Déclinaison de crèmes brûlées et mignardises





Semaine du 26 au 30 septembre

LUNDI

Menu surprise selon l'inspiration des apprenants
« l'automne »

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Œuf poché sur confit d'oignon et fenouil
Paillard de veau et fine ratatouille
Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Saumon confit à l'huile d'olive, crémeux de céleri, sauce vierge
Volaille fermière cuite en cocotte, et écrevisses
Pomme rôtie, gelée de cidre et biscuit breton

VENDREDI

Restaurant complet





Semaine du 03 au 07 octobre

LUNDI

Sushi saumon et avocat, maki daurade gingembre et citron vert

Bœuf mariné aux épices, wok de légumes

Le chocolat rencontre la cacahuète en nem

MARDI

Gambas aux cacahuètes, crèmeux d'avocat

Pavé ou darne de saumon, beurre nantais, flan de carotte

Choux crèmeux au caramel

MERCREDI

Ballotine au crabe et petits légumes

Carré d'agneau rôti au thym , garniture « saveurs de Provence »

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Boudin d'encornet à l'encre, carottes confites et sésame noire

Côte de bœuf, sauce béarnaise, légumes du moment

Poire, caramel et mousse de riz au lait

VENDREDI

Beignet de gambas, salade de choux blanc à la coriandre

Filet de mulot, beurre marinère, mousseline de butternut et noisette

Sablé breton, crème légère et figues rôties





Semaine du 10 au 14 octobre

LUNDI

Œuf mollet fumé, purée de céleri acidulée, fenouil confit, émulsion parmesan
Lotte rôtie, purée de patates douces, cèpes sautés, oignons en chemise confit
Tartelette au chocolat façon poire belle Hélène

MARDI

Velouté de panais, crème montée au lard et croûtons
Filet de carrelet, sauce Dugléré, pommes de terres tournées
Tiramisu, biscuit au sarrasin café, chocolat, noisettes

MERCREDI

Œuf poché façon Bragançe
Râble de lapin farci, sauce forestière et quinoa aux petits légumes
Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Sandre en croute de citron et réglisse, crémeux de topinambour
Côte de bœuf esprit "Bœuf /Carotte"
Tartelette poire, noisette

VENDREDI

Restaurant complet





Semaine du 17 au 21 octobre

LUNDI

Spanakopita épinard, feta, herbes, échalotes

Steak végétal aux herbes, gâteau de pommes de terre Anna grillé et carotte confite

Dôme exotique miroir

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Velouté de potiron noix de saint Jacques snackée

Pavé de lieu et flan de légumes

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Encornets à la Sétoise

Bar de ligne, cannelloni à l'encre de seiche

Paris -Saint Lo 100% cacahuètes

VENDREDI

Macédoine de légumes

Rôti de porc et pommes au four crème de ciboulette

Choux crème à la framboise





Semaine du 24 au 28 octobre

LUNDI

Menu surprise

Mise en situation d'examen

MARDI

Velouté Saint Germain, poitrine fumée confite

Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf

Vacherin à la myrtille

MERCREDI

Potage Saint Germain garniture Normande

Ballotine de volaille farcie au livarot, cassolette de légumes d'automne

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

L'œuf poché, lentilles vertes et jus d'écrevisses réduit

Bar pour deux aux saveurs thaï

Ananas dans tous ses états, glace Bourbon

VENDREDI

Tarte aux oignons rouges confits et livarot

Épaule d'agneau confite aux agrumes

Mousse légère à la noisette, poire confite au miel





Semaine du 07 au 11 novembre

LUNDI

Croustillant de sandre, navet comme une choucroute

Palette à la diable et spatzles

Les saveurs d'une Forêt Noire

MARDI

Saint Jacques au gratin

Chou farci légumes d'automne et bœuf, émulsion thym citron

Verrine pommes, coing, gingembre et granola

MERCREDI

Saint Jacques snackées sur mousseline de potimarron

Pavé de lieu julienne de légumes et chou vert, sauce vanillée

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

L'œuf, la poule et le grain

Bar, radis et jus de betterave

Mont Blanc revisité

VENDREDI

Férié





Semaine du 14 au 18 novembre

LUNDI

Omelette fine roulée, crème d'olives, coulis aux herbes
Dos de lieu jaune, purée de courge, châtaigne au beurre, romanesco
Paris-Brest révisité

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Feuilleté d'œufs brouillés pomme et andouille
Escalope de volaille au cidre
Carottes glacées et roestis
Café Normand

JEUDI

Escargots sur un sablé au sarrasin grillé, royale de choux fleur
Côte de porc épaisse au sautoir, laitue farcie
Saint-Honoré Ananas aux épices

VENDREDI

Potage cultivateur brunoise d'andouille de Vire
Steak sauté Bercy et quinoa, pomme farcie aux herbes
Paris-Brest





Semaine du 21 au 25 novembre

LUNDI

Velouté de topinambours à l'origan, quenelles de Saint Jacques
Onglet de bœuf, pommes de terre tournées, cerfeuil au jus
Crêpe soufflée au grand Marnier ®

MARDI

Œuf poché meurette
Noix de Saint Jacques aux agrumes, fondue d'endives caramélisées
Tarte Tatin pommes et abricots, crème fouettée vanille

MERCREDI

Ravioles forestières
Carbonnade Flamande, assortiment de pâtes maison
Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Noix de Saint Jacques snackées, endive en marmelade d'orange
Dos de lapin farci, pressé de légumes d'automne
Sablé, blanc manger amande et compotée de pomme en gelée

VENDREDI

Œuf croustillant en deux cuissons, fricassée de champignons
Dos de lieu jaune demi sel, bouillon de cresson
Pressé de pommes comme une tatin, sablé aux épices, sorbet au cidre





Semaine du 28 nov. au 02 déc.

LUNDI

Menu surprise selon l'inspiration des apprenants

MARDI

Saumon fumé par nos soins et accompagnements

Magret de canard, purée de betteraves au balsamique

Île flottante coco, crème au rooibos, chiffonnade d'ananas

MERCREDI

Crème renversée de champignons au caramel de porto, velouté de champignons

Sole meunière, cromesquis aux pois cassés et carottes fanes glacées

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Royale de foie gras, châtaigne et pain d'épices

Tronçon de poisson plat au beurre moussieux, céleri boule, jus de poulet

Création orange, passion et dulcey

VENDREDI

Saumon fumé et tranché par nos soins et ses accompagnements

Suprême de pintadeau forestière, purée de potimarron et châtaignes

Bûche aux saveurs de nougat glacé





Semaine du 05 au 09 décembre

LUNDI

Menu "Esprit Noël" selon l'inspiration des apprenants

La Mer

La Volaille

La Bûche

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Œuf cocotte au saumon fumé, crème d'aneth tiède

Côtes d'agneau panées et risotto blanc et noir crémeux, voile croustillant

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Saumon fumé et tranché par nos soins, déclinaison de betterave

Magret de canard rôti, maïs et champignon, jus à la cardamone

Pomme granny Smith et noix de coco comme une bûche

VENDREDI

Tartare d'avocat crabe et saumon vinaigrette passion

Escalope viennoise, jus court et petits pois à la Française

Entremet mousse Dulcey pommes fondantes





Semaine du 12 au 16 décembre

LUNDI

Consommé bœuf, foie gras grillé, légumes croquants

Pigeonneau rôti et purée de panais au citron

Bûche chocolat au lait et noisettes

MARDI

Saumon fumé maison et ses accompagnements

Filet de canette aux airelles, salsifis et pomme de terre

Parfums exotiques comme une bûche

MERCREDI

Velouté Dubarry et magret fumé

Suprême de pintade farci aux pruneaux sauce armagnac et flan de légumes
carotte cumin

Succès aux noix

JEUDI

Ravioles de foie gras, sauce suprême

Tronçon de poisson plat meunière, purée et tempura d'oignons

La Forêt Noire dans l'esprit de Noël

VENDREDI

Saumon fumé et tranché par nos soins, gaufre croustillante

Magret de canard au miel et citron, pommes d'arphins et pleurotes

Bûche forêt noire, compotée de griottines aux quarts épices





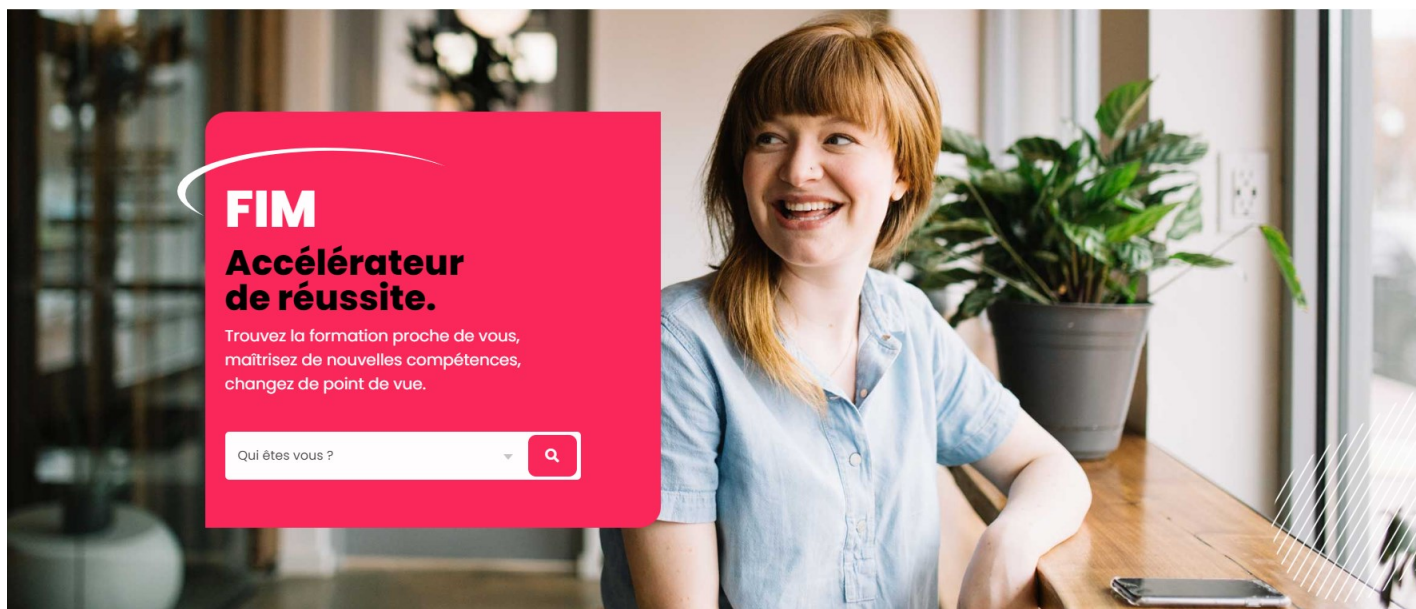
MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Candidater



Pour en savoir plus sur le
FIM CCI Formation Normandie
retrouvez nous sur
www.fim.fr