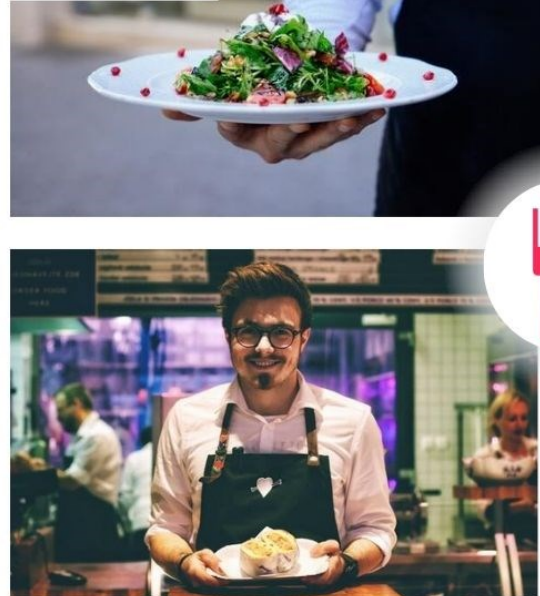




Menus

Année 2022-2023

À TABLE !





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 à 12h15 suivant les jours d'ouverture.

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 02.33.91.21.30 ou par mail à fim-granville@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu

12.00 €

(hors boissons)

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





Les menus du mois de Septembre

VENDREDI 09 SEPTEMBRE

Melon à l'italienne

Escalope de volaille milanaise, pommes noisettes et brocolis vapeur

Pêche Nina

MERCREDI 21 SEPTEMBRE

Tomate mozzarella, pesto de basilic

Darne de colin beurre rouge, pommes à l'anglaise et carottes glacées

Tarte aux fruits de saison

VENDREDI 23 SEPTEMBRE

Crème de champignons, œuf mollet

Sauté de porc Vallée d'Auge, pommes dauphines et choux romanesco

Crème brûlée à la vanille et tuile aux amandes

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

Avocat crevettes sauce cocktail

Entrecôte double grillée sauce béarnaise, pommes dauphines et haricots verts

Feuillantine framboise et crème pistache





Les menus du mois d'Octobre

VENDREDI 07 OCTOBRE

Œuf mimosa

Escalope de volaille à la crème, riz pilaf

Tarte aux pommes, sauce caramel

MERCREDI 12 OCTOBRE

BRUNCH

VENDREDI 14 OCTOBRE

Terrine de poissons sauce tartare, salade d'herbes fraîches

Poulet cocotte grand-mère

Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille

VENDREDI 21 OCTOBRE

Menu Normand

Déclinaison de fromages normands (en mode mezzé)

Trilogie de poissons de nos côtes,

galette de Sarrazin garnie de julienne de poireaux et carottes

Poire pochée au cidre ou poiré, glace vanille et sauce chocolat

VENDREDI 28 OCTOBRE

Assiette de charcuterie

Côte de porc charcutière, pomme purée

Tarte normande





Les menus du mois de Novembre

LUNDI 07 NOVEMBRE AU JEUDI 10 NOVEMBRE

Menu à la carte (sous réserve)

Assiette de rillettes de la mer et ses toasts ou
tarte fine andouille et sauce camembert, feuilleté d'œuf brouillé à la moutarde à
l'ancienne

.....

Pièce de bœuf grillé ou Fish and chips ou filet mignon en croûte de parmesan

Sauce : tartare, beurre maître d'hôtel, ketchup maison

Garniture : ratatouille, pommes allumettes et salade

.....

Île flottante au carambar ou

gâteau au chocolat coulis de poire ou riz au lait coulis de mangue

VENDREDI 18 NOVEMBRE

Terrine de poissons sauce tartare

Croque-Monsieur, salade

Mousse au chocolat ou île flottante

VENRDREDI 25 NOVEMBRE

Velouté de potimarron

Filet de daurade sauce vin blanc, pommes à l'anglaise

Chou pâtissier

MERCREDI 30 NOVEMBRE

Velouté de butternut et croustillant à la noisette

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Sabayon de fruits d'automne et sorbet framboise





Les menus du mois de Décembre

VENDREDI 09 DÉCEMBRE

Evaluation des apprentis

Menu non communiqué





Les menus du mois de Janvier

MERCREDI 04 JANVIER

Assiette de saumon fumé
Veau Marengo, pommes fondantes
Salade de fruits exotiques

VENDREDI 06 JANVIER

Assiette de charcuterie
Cabillaud en croute de chorizo, tagliatelles de légumes
Baba au rhum, chantilly

VENDREDI 13 JANVIER

Salade de gésiers
Magret de canard sauce au miel, galette de pomme de terre, carottes glacées
Gâteau basque

VENDREDI 20 JANVIER

Œuf cocotte à la crème
Filet mignon laqué sauce au cidre, pommes dauphines et flan de courgettes
Galette des rois

MERCREDI 25 JANVIER

Avocat crevettes sauce cocktail
Poulet sauté chasseur, pommes noisettes et brocolis
Assiette de fromages ou Café gourmand

VENDREDI 27 JANVIER

Terrine de campagne maison
Papillote de poisson, julienne de légumes et pommes vapeur
Chocolat liégeois





Les menus du mois de Février

VENDREDI 03 FÉVRIER

Soufflé au fromage

Daurade entière rôtie sauce vierge, pommes vapeur et carottes vichy

Coupe de glace et petits fours secs

VENDREDI 10 FÉVRIER

BRUNCH

MERCREDI 15 FÉVRIER

Flammekueche, salade de mâche

Choucroute garnie

Strudel, crème anglaise

VENDREDI 17 FÉVRIER

Crème Dubarry

Limande meunière, pommes vapeur et carottes glacées

Kouing amann





Les menus du mois de Mars

VENDREDI 03 MARS

Salade du chef
Poulet cocotte grand-mère
Paris Brest

VENDREDI 10 MARS

Quiche lorraine
Papillote de poisson, ratatouille
Bavarois rubané

MERCREDI 15 MARS

Œuf cocotte à la provençale
Magret de canard sauce miel, écrasé de pomme de terre et carottes glacées
Moelleux au chocolat coulis de fruits rouges

VENDREDI 17 MARS

Soupe de poisson et ses condiments
Daurade rôtie entière, julienne de légumes et pommes vapeur
Pomme Bourdelot et gelée de groseilles

VENDREDI 24 MARS

Mille-feuilles croustillant pomme et andouille, caramel de cidre
Carré d'agneau jus au pommeau, gratin de pommes de terre au camembert
Forêt Noire

VENDREDI 31 MARS

Allumette au fromage
Pavé de saumon sauce basilic, légumes glacés
Chocolat liégeois





Les menus du mois de d'Avril

MERCREDI 05 AVRIL

Quiche océane

Poulet grillé à l'américaine

Mousse au chocolat, langue de chat

VENDREDI 07 AVRIL

Terrine de volaille aux petits légumes

Tartare de bœuf, frites et salade

Tarte aux fraises

VENDREDI 14 AVRIL

Tartare de saumon

Côte de porc basquaise, tian de légumes

Tarte aux fruits

VENDREDI 21 AVRIL

Assiette de crudités

Poulet sauté au paprika, pommes noisettes et légumes glacés

Religieuse au chocolat





Les menus du mois de Mai

MERCREDI 03 MAI

Saucisson brioché

Limande grillée beurre d'anchois, légumes marinés grillés

Crème caramel

VENDREDI 05 MAI

Assiette de tapas (accras, samoussas de légumes, gaufre de saumon)

Mixed grill, pommes allumettes et tomate grillée

Tropézienne

VENDREDI 12 MAI

Piquillos farcis crème de lard

Tartare de viande, frites et salade

Tarte aux fruits

MERCREDI 24 MAI

Asperges sauce mousseline

Poulet grillé en crapaudine, pommes gaufrettes et flan de carottes

Fraises Nina

VENDREDI 26 MAI

Evaluation des apprentis

Menu non communiqué





Les menus du mois de Juin

VENDREDI 02 JUIN

Evaluation des apprentis

Menu non communiqué

VENDREDI 09 JUIN

Salade bistrot

Pavé de rumsteak sauce marchand de vin,
pommes rissolées et haricots vert

Assiette de fromage ou Café gourmand

MERCREDI 14 JUIN

Salade niçoise

Suprême de poulet sauce aigre douce, pommes cocottes et flan de courgettes

Saint Honoré

VENDREDI 16 JUIN

Bavarois à la tomate

Faux filet grillé sauce choron et béarnaise

Ratatouille

Soupe de fraises

