



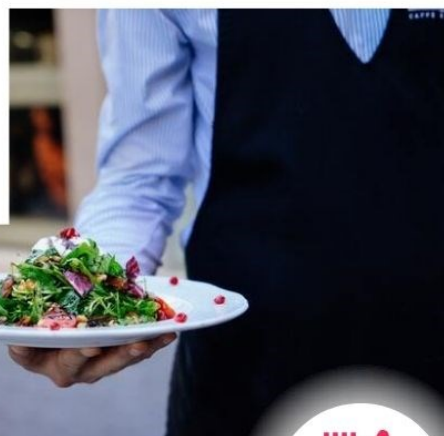
Menus

Janvier à juin 2023

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 9 au 13 janvier 2023

LUNDI

Crème de choux, lait de coco et coriandre et œuf poché
Steak aux poivres, pomme pont neuf ou brochettes de poissons marinés,
pommes cocottes, sauce marinade
Moelleux au chocolat, poires pochées flambées et glace vanille

MARDI

Assiette scandinave ou tarte tatin d'endives
Magret de canard sauce au poivre, gratin dauphinois
Ou lieu jaune, purée de courge à l'orange
Rose de pomme au miel sur son sablé et sa glace vanille

MERCREDI

Salade de pousses de moutarde, cromesquis au Neufchâtel
Poulet grillé à la verveine sous peau et sa polenta crémeuse
Création mandarine pistache

JEUDI

Sashimi de saumon
Courge butternut farcie au veau et au parmesan
Crumble aux pommes poires, glace caramel

VENDREDI

Crèmeux de céleri rave, pomme verte et chips de pommes
Lasagne de la mer et sa crème citronnée
Parfait glacé à l'orange et au grand Marnier, écume chocolat





Semaine du 16 au 20 janvier

LUNDI

Avocat crevettes ou œuf poché salade d'endives et lardons
Carré de porc et sa poêlée de légumes anciens
Éclair au chocolat

MARDI

Velouté Dubarry
Darne de saumon sauce hollandaise, fondue de chou Kale
Paris Brest

MERCREDI « menu autour du fromage »

Poire farcie au fromage de chèvre et bacon
Sur le green tartiflette
Mousse au fromage blanc, coulis orange et son biscuit cuillère

JEUDI

Tempura de crevettes sauce tartare/aïoli
Poulet vallée d'Auge
Moelleux au chocolat coulant pistache et sa crème anglaise

VENDREDI

Œuf cocotte et poêlée de pleurotes
Dos de cabillaud au four, choux fleur rôti sarrazin et mayonnaise aux herbes
Tarte douce au chocolat coulis ananas





Semaine du 23 au 27 janvier

LUNDI

Quiche lorraine ou assiette de charcuteries
Carré de porc et ses légumes tournés sauce béarnaise
Entremet chocolat vanille et tuiles aux amandes

MARDI

Avocat cocktail ou avocat crevettes revisité par les cuisiniers
Bavette à l'échalotes
Ou darne de saumon sauce hollandaise, pommes de terre persillées
Poire belle Hélène maison

MERCREDI

Bisque de crevettes et ses crevettes flambées émulsion cognac
Filet mignon en croûte d'herbes et ses légumes anciens
Tarte chocolat glace vanille

JEUDI

Cannellonis de saumon, poireaux et crème de féta
Souris d'agneau et poêlée de courges
Crêpes flambées, glace au chocolat

VENDREDI

Crottin de Chavignol pané, roquette et vinaigrette agrumes
Crumble de poisson aux amandes et pistaches sur son lit de poireaux
Poire pochée flambée à la williamine
Ou mille feuille de poire, sauce chocolat





Semaine du 30 au 03 février

LUNDI

Soupe crémeuse de panais, émulsion de noisettes et brisure de noix
Blanquette de veau à l'ancienne et son riz pilaf
Crêpes flambées ou crêpes soufflées

MARDI

Citron farcie au saumon et fromage frais
Magret de canard, fondue de poireaux et rutabaga glacé
Tarte amandine

MERCREDI

Velouté d'endives au curry
Papillote de cabillaud, légumes hivernaux
Crêpes flambées, glace caramel

JEUDI

Crevettes flambées au beurre d'ail
Rouelle de porc à l'ail et romarin, pomme de terre rissolées
Crème brûlée au caramel et sa poire flambée

VENDREDI

Crottin de Chavignol pané, roquette et vinaigrette agrumes
Crumble de poisson aux amandes et pistaches sur son lit de poireaux
Poire pochée flambée à la williamine ou mille feuille de poire, sauce chocolat





Semaine du 06 au 10 février

LUNDI

Avocat crevettes revisité par les cuisiniers
Darne de saumon au beurre blanc et crosnes
Eclair aux deux saveurs

MARDI

Aumônière Normande et sa sauce au cidre
Entrecôte double sauce pimentée au chocolat et gratin dauphinois
Soufflé glacé au citron ou ananas flambé et sirop de coriandre

MERCREDI

Poire farcie au gorgonzola
Cassoulet canard coco
Création clémentine pistache

JEUDI

Velouté de potimarron et huile de crustacés
Papillote de lieu à la citronnelle et quinoa
Café gourmand

VENDREDI

Crème brûlée aux champignons
Carré de porc sauce marchand de vin, pomme pont Neuf
Blanc manger, ananas confit et émulsion noix de coco





Semaine du 27 février au 03 mars

LUNDI

Œufs pochés sauce hollandaise et légumes croquants
Steak au poivre et ses pommes pailles
Choux pâtissiers

MARDI

Bavarois de céleri rave et crème de bleu d'Auvergne
Filet de poulet laqué au miel gingembre et légumes sautés
Eclair passion ananas

MERCREDI

Ceviche de bar
Crozets crème de beaufort, poitrine fumée et noix
Ile flottante et mignardises café

JEUDI

Velouté Dubarry
Carré de porc laqué au miel et épices, pomme de terre vitelotte
et champignons de Paris
Tarte aux pommes et sa glace

VENDREDI

Quiche à la tomme de Savoie
Pavé de cabillaud pané, lentilles corail et beurre blanc estragon
Finger mangue noix de coco





Semaine du 6 au 10 mars

LUNDI

« menu brasserie »

Avocat cocktail ou œufs dur mayonnaise ou assiette de charcuteries

Ou quiche lorraine

Filet de cabillaud beurre blanc, riz sauvage ou navarin tandoori

Mousse au chocolat ou ile flottante ou tarte aux pommes

MARDI

Coleslaw et son œuf parfait

Poulet vallée d'Auge aux deux pommes

Café gourmand

MERCREDI

Panna cotta au lait de coco

Pavé de bœuf façon chimichurri, écrasé de pommes de terre et chips de chou Kale

Crêpes flambées et ananas rôti

JEUDI

Velouté de topinambours au beaufort et noisettes

Sauté de porc thaï, riz créole

Charlotte poire chocolat

VENDREDI

Ceviche de bœuf mariné à la betterave, crumble froid de noisettes

Dos de cabillaud au fou, choux fleur rôti et sarrazin

Tarte tatin, glace vanille





Semaine du 13 au 17 mars

LUNDI « menu brasserie »

Avocat cocktail ou œufs dur mayonnaise ou assiette de charcuteries

Ou quiche lorraine

Filet de cabillaud beurre blanc, riz sauvage

Ou navarin d'agneau

Mousse au chocolat ou ile flottante ou tarte aux pommes

MARDI

Brioutes de poulet

Tagliatelle de poissons sauce hollandaise

Tarte Alsacienne

MERCREDI

Velouté panais et poires

Filet de bar, sauce citronnée aneth et pommes de terre à l'anglaise

Choux exotiques

JEUDI

Tarte fine poire et fourme d'Ambert

Poulet curry champignons et tagliatelles

Sabayon aux fruits de saison

VENDREDI

Menu réalisé par les élèves à partir d'un panier garni





Semaine du 20 au 24 mars

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Asperges blanches sauce mousseline

Steak au poivres ou pavé de saumon polenta noisette, sauce hollandaise

Tarte aux poires vigneronnes

MERCREDI

Soupe de fanes de radis et pickles

Grenadin de veau et d'asperges vertes

Ananas flambé au rhum et sa glace

JEUDI

Croquettes de crevettes sauce aïoli

Entrecôte double sauce au bleu, endives braisées

et écrasé de pommes de terre

Cheesecake au citron

VENDREDI

Menu réalisé par les élèves à partir d'un panier garni





Semaine du 27 au 31 mars

LUNDI

Aumonière d'andouilles camembert et noisettes
Magret de canard à l'orange, pétales de fenouils confits et pomme cocotte
Poires flambées et sa glace ou crème brûlée, tuiles amandes

MARDI

Terrines aux trois viandes, sauce tartare
Roulade de dinde au fromage, ciboules et menthe
Tarte chocolat

MERCREDI

Accras de tourteaux sauce rougail
Darne de saumon sauce béarnaise, riz sauvage
Parfait glacé au pralin

JEUDI

Tartare de saumon aux pommes, blinis et crème ciboulette
Steak au poivre et gratin dauphinois
Charlotte au chocolat

VENDREDI

Salade campagnarde
Poulet, crème d'ail au citron et asperges vertes
Éclair vanille noix de pécan caramélisées





Semaine du 3 au 7 avril

LUNDI 3 AVRIL

Terrine printanière (carottes, navets, haricots mungo et champignons)

Poulet rôti au miel et aux épices frites de céleri rave

Tarte à la rhubarbe

MARDI 4 AVRIL

Œuf poché aux asperges vertes en émulsion de parmesan

Carré de porc en croûte de noix, carottes glacées et oignons confits

Pommes flambées OU pana cotta à la fraise

MERCREDI 5 AVRIL

Velouté de haricots mungo mousse de jambon fumée

Cabillaud nacré, pommes de terre fondantes et sauce citronnée

Fondant au chocolat et sa glace maison

JEUDI 6 AVRIL

Œuf parfait coulis de cresson et artichauts poêlés

Carré d'agneau et pommes de terre grenailles

Tarte à la rhubarbe

VENDREDI 7 AVRIL

Fleur de courgettes farcie au chèvre frais et thym

Filet de rouget sauce hollandaise et duos d'asperges

Carrot cake ou palet breton crémeux citron

**FERMETURE POUR LES VACANCES SCOLAIRES, RÉOUVERTURE
DE L'ATELIER GOURMAND LE 2 MAI 2023**





Semaine du 1er au 5 mai

LUNDI 1er MAI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 2 MAI

Mousse d'asperges et haddock

Pavé de bœuf sauce béarnaise et poêlée de pois gourmand

Parfait à la fraise

MERCREDI 3 MAI

Salade César ou rilette de saumon

Courgette farcie et pesto

Crème brûlée romarin et pommes caramélisées

JEUDI 4 MAI

Cromesquis de camembert gelé de pommeau

Poulet grillé sauce salsa, avocat, mangue et riz thaï

Tulipe de fruits frais et son sorbet

VENDREDI 5 MAI

Gaspacho d'asperges blanches

Darne de saumon sauce citronnée et crémeux de patate douce

Blanc meringué fraise citron basilic





Semaine du 22 au 26 mai

LUNDI 22 MAI

Asperges vertes, œufs bio et haddock ou Salade César

Carré d'agneau, concassé de tomates et poêlée haricots verts

Panna cotta à la rhubarbe, moelleux au chocolat et coulis de mangue,
tuile à l'orange, sorbet fraise ou citron

MARDI 23 MAI

EXAMENS - MENU NON COMMUNICABLE

RÉSERVATION POSSIBLE DE TABLE DE 2 OU 4 PERSONNES UNIQUEMENT

MERCREDI 24 MAI

EXAMENS - MENU NON COMMUNICABLE

RÉSERVATION POSSIBLE DE TABLE DE 2 OU 4 PERSONNES UNIQUEMENT

JEUDI 25 MAI

Crème de petits pois au fromage frais et tuile à l'encre de seiche

Cabillaud basse température, haricots (beurre)

et beurre noisette citronné

Tarte à l'abricot

VENDREDI 26 MAI

Salade de courgettes crues, féta, menthe et amandes

Médailillon de veau, jus corsé, asperges vertes et légumes croquants

Sabayon aux fruits de saison





Semaine du 29 mai au 2 juin

LUNDI 29 MAI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 30 MAI

MENU NON COMMUNICABLE

EXAMENS

MERCREDI 31 MAI

MENU NON COMMUNICABLE

EXAMENS

JEUDI 1er JUIN

Fleur de courgette au fromage frais et tapenade d'olives

Matelote de poisson sauce estragon et asperges grillés

Tarte à la rhubarbe

VENDREDI 13 MAI

Gaspacho de poivrons rouges, billes de melon et fleur de coriandre

Filet de cannette, pommes de terre grenailles, jus de viande au thym

Compotée de rhubarbe, crumble et espuma de fraises

