



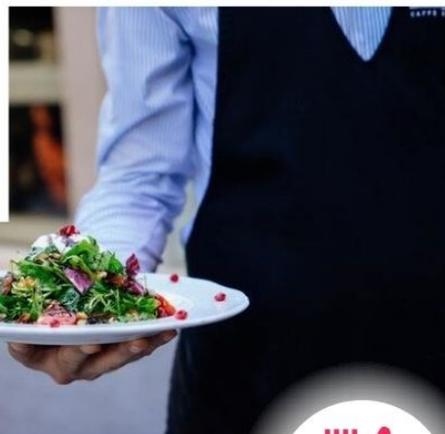
# Menus

Janvier à mars

# 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 d'application, ouvert à tous, vous accueille tous les midis à **12h30** à l'adresse suivante :

**170 rue Lycette Darsonval**

**50000 Saint-Lô**

*Ce lieu de formation peut impliquer des impératifs horaires selon les techniques vues lors de la séance : attention aux horaires de fin de travaux pratiques.*

Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés

### 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](mailto: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 30 janvier au 3 février

## LUNDI

Filet de maquereau à la flamme, fenouil croquant et fondant, sauce Ajo blanco, sarrasin grillé

Côte de veau, salsifis, gnocchis verts, sauce moutarde crème

Maki d'ananas, riz au lait, confiture de lait

## MARDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat et dessert à 6,50€

*selon arrivage, nous consulter.*

## MERCREDI

Croustillant aux gambas et endives à l'orange

Entrecôte sauce Bercy et pont neuf de patates douces

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Menu à 18€ tout compris:

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

## VENDREDI

Menu à 18€ tout compris:

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts





Semaine du 6 au 10 février

## LUNDI

Menu surprise :

Mise en situation d'examen

## MARDI

Menu à 18€ tout compris:

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

## MERCREDI

Crème de moules à l'ail et persil

Côte de bœuf Paloise et Darphin d'artichauts fèves et pleurotes

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Menu à 18 € tout compris:

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

## VENDREDI

Cassolette d'épinard et de saumon au sésame

Sole à la grenobloise, cocotte de légumes

Choux craquelin black & white





Semaine du 13 au 17 février

## LUNDI

*Menu surprise selon l'inspiration des apprenants*

## MARDI

Accras de poissons au piment d'Espelette

Côte de cochon à la moutarde, endive braisée, crumble parmesan

Tarte hibiscus et rose, caramel au beurre salé, dragées

## MERCREDI

Tartare de saumon et avocat, blinis et crème citronnée

Médailillon de porc et gaufre de pommes de terre et lamelles de légumes

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Noix de Saint Jacques, condiment orange sanguine

La Volaille en deux cuissons

Le citron dans l'esprit d'une tarte meringuée

## VENDREDI

Éclair aux gambas, beurre blanc citronné, étuvée de poireaux

Noix de Saint Jacques grillées, jus aux agrumes, topinambours

Madeleine comme un baba, patate douce confite





Semaine du 27 février au 3 mars

## LUNDI

Menu surprise :

Mise en situation d'examen

## MARDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat et dessert à 6,50€

*selon arrivage nous consulter*

## MERCREDI

Tartine nordique

Cordon bleu de volaille, crème d'ail, assortiment de légumes en bouillon

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Raviole de chèvre au noix, jambon croustillant, émulsion roquette

Sole meunière, pomme confite à l'huile de noix, condiment grenobloise

Intensément chocolat, tonka et vanille

## VENDREDI

Œufs brouillés aux herbes brume d'agrumes

Darne de saumon et flan de légumes

Tarte passion meringuée





Semaine du 6 au 10 mars

## LUNDI

Menu surprise:

Mise en situation d'examen

## MARDI

Éclair aux crevettes à la florentine

Faux filet grillé, sauce béarnaise, pommes croquettes

Riz au lait vanille et tonka, et son plateau de mignardises

## MERCREDI

Planche de charcuterie

Carré d'agneau en croûte moderne et polenta et mini ratatouille

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Saumon et nori, condiment citron

La "SOLE"

Pavlova aux saveurs des caraïbes

## VENDREDI

Samoussa de canard au citron confit, chutney d'oignons doux

Entrecôte double, embeurrée de choux

Ali Baba mangue et cacahuètes





## Semaine du 13 au 17 mars

### LUNDI

Pissaladière oignons caramélisés, endives et anchois marinés  
Dos de loup, jus aux étrilles, lentilles, tian de légumes  
Mandarine et spéculoos sur une gelée à la cardamome

### MARDI

Salade avocat, crevettes, légumes croquants, toum libanais  
Entrecôte double beurre maître d'hôtel, légumes tournés  
Eclair praliné, brochettes de fruits

### MERCREDI

Vol au vent de la mer  
Navarin pommes fondantes et poêlée de champignons  
Dessert selon l'inspiration des apprenants

### JEUDI

Gambas laquées au miel, wok de légumes  
La "SOLE"  
Ananas flambé à l'hibiscus, minestrone de fruits, sorbets de fruits

### VENDREDI

Crumble de la mer, lait de coco, cumbawa  
Volaille pochée façon poule au pot  
Tarte passionnément meringuée





Semaine du 20 au 24 mars

### LUNDI

Filet de merlan roulé, faisselle de chèvre aux herbes, coulis de mâche au romarin  
Carré d'agneau, espuma de pdt, asperges vertes, pesto d'herbes  
Opalys vanille, mangue passion et caramel

### MARDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat et dessert à 6,50€

*selon arrivage, nous consulter.*

### JEUDI

Langoustines snackées, raviole de betterave  
Dos de lieu rôti aux saveurs de carbonara  
Baba à la citronnelle, crème vanille, mangue

### VENDREDI

Œufs farcis Chimay

Poulet sauté chasseur et blé aux petits légumes  
Brioche perlée pommes caramélisées et sa glace cannelle





Semaine du 27 au 31 mars

## LUNDI

Menu surprise :

Mise en situation d'examen

## MARDI

Tartare de poisson aux saveurs de cumbawa

Sole meunière Doria, pommes vapeurs

Verrine aux saveurs de tarte citron meringuée

## MERCREDI

Filet de rouget en farce mousseline et son émulsion marine

Poulet grillé à l'américaine potatoes aux épices

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Langoustines juste raidies, feuille de blé noir, nage de sucs concentrée

La Volaille en deux cuissons

Crèmeux chocolat, croustillant gavotte cœur vanille, coulis passion gingembre

## VENDREDI

Dans une galette de sarrasin, tartare de poisson comme un maki

Ballottine de poisson, sauce crustacé

Charlotte aux fruits de saisons





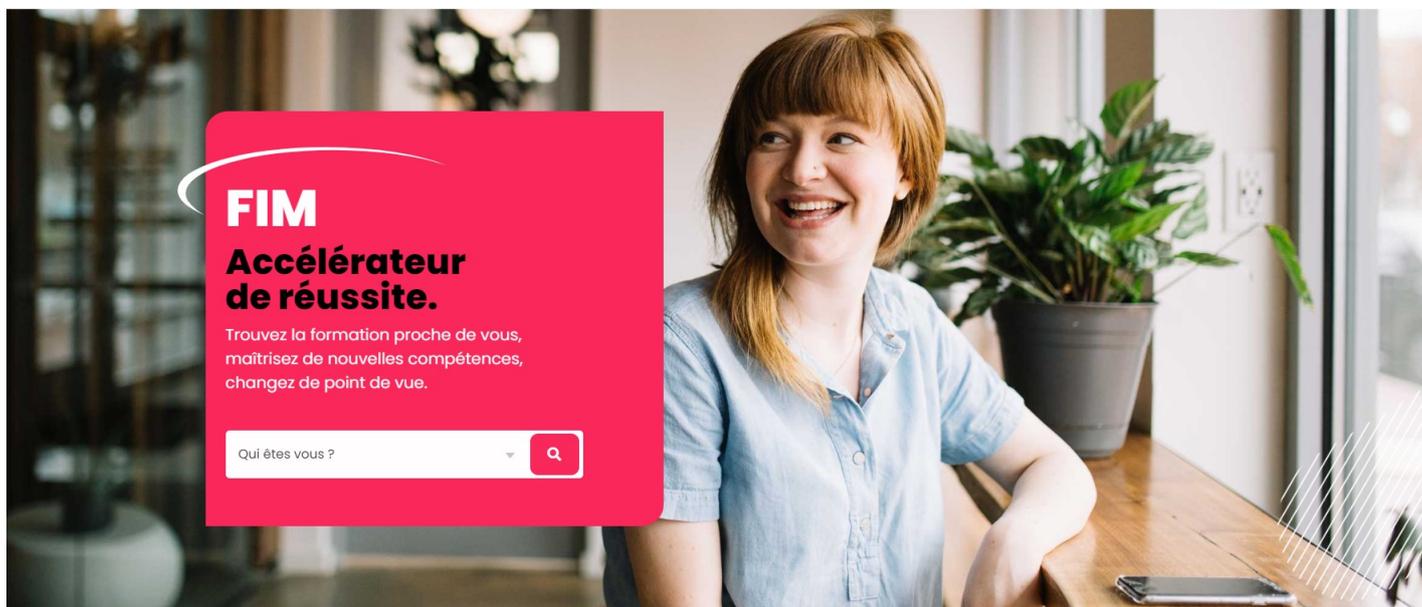
MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Candidater



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