

Menus

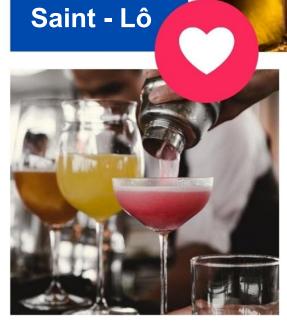
Avril à juin

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 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 des 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

Les tarifs

Le menu 15.50 € (hors boissons)

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





Rillettes de poisson du moment ou Terrine du Chef
Pièce de bœuf grillée, pommes allumettes

ou Pavé de sandre, beurre nantais, pomme écrasée

Tartelette cerise, pistache ou verrine cheesecake fraise

MARDI

Asperges blanches, vinaigrette sésame, mimosa d'œufs
Filet de daurade, flan de céleri à l'ail des ours, oignon en chemise confit
Riz au lait, orange, citron, cigarette

MERCREDI

Feuilleté magret fumé et fourme d'Ambert sur poires rôties

Carré de porc poêlé Bourgeoise et Riz pilaf aux pointes d'asperges

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Ravioles de langoustines et champignons, jus à la mélisse Selle d'agneau à la réglisse, jus aux olives Cheesecake, biscuit roquette, gelée verveine

VENDREDI

Œuf mollet à la florentine

Filet de poisson plat au cidre, duo de pommes "du haut et du bas"

Éclair au choix: saveur tatin, chocolat, citron



Férié

MARDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat et dessert à 6,50€

selon arrivage nous consulter

MERCREDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

JEUDI

Cappuccino de petit pois et tartare de légumes

Canon de lapereau en ballotine d'épinard, légumes braisés

Mille feuille citron et basilic

VENDREDI

Quiche à l'échalote confite, chèvre et tomates

Kefta de volaille fromage blanc au fenouil et pommes croquettes aux herbes

Verrine tiramisu et génoise chocolat





Férié

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Aumonière au boudin noir et pommes

Magret de canard aux fruits rouges et roulé de pommes de terre à l'andouille

Soufflé glacé au citron vert, meringue en finger

JEUDI

Duo d'asperges grillées, émulsion maltaise

Merlu épais, maraîchère de jeunes légumes, mélisse et citronnelle

Blanc manger à la coco et à la fraise, sorbet yaourt

VENDREDI

Asperges blanches tièdes, chorizo et amande Longe de porc poêlée tomate confite et olive noire Cookies chocolat noisette en partage, glace vanille





Férié

MARDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat et dessert à 6,50€

selon arrivage nous consulter

MERCREDI

Croustillant d'asperges, vinaigrette de framboises et granny smith

Bouillabaisse sauce rouille et pommes vapeur

Assiette gourmande

JEUDI

Royale d'asperge verte, œuf poché et écume fumée Carré d'agneau rôti, ragoût d'olive noire et tomate confite Rhubarbe confite en bâtonnet, blanc manger à l'amande et café

VENDREDI

Choux, crème légère d'aneth et saumon fumé
Pavé de lieu grillé, sauce vierge tiède et pommes paillasson
Baba à l'amaretto et crème légère au cassis



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

Dos de lieu jaune en court mouillement, risotto de choux fleur

Kouign amann et glace vanille

MARDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

MERCREDI

Asperges sauce mousseline

Strudel de poisson sur lit de choucroute sauce Riesling

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Férié

VENDREDI

Pont





Velouté de petits pois, ravioles végétales et tartare de crevette
Pavé de truite grillé, sauce paloise, choux fleur rôti et fèves
Tarte aux fraises marinées, paillettes d'algues.

MARDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

MERCREDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

JEUDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

VENDREDI

Terrine de poisson, vinaigrette croquante

Faux filet de bœuf, sauce béarnaise, pommes croquettes

Mille feuille ivoire et framboise





Férié

MARDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat et dessert à 6,50€

selon arrivage nous consulter

MERCREDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

JEUDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

VENDREDI

Gaspacho

Gougeonnettes de volaille sésame et cacahuètes, sauce aux épices et riz madras

Fraisier





Restaurant complet

MARDI

Cromesquis de chèvre, mesclun et tomate confite

Jambonnette de volaille aux fruits secs, polenta crémeuse

Entremet gariguettes

MERCREDI

Assortiment de gambas Filet de lieu à l'oseille et riz pilaf Tarte aux fruits rouges en bande

JEUDI

Tartare de saumon, pomme et épices douces

Dorade rôtie, citron confit et risotto croustillant

Fraisier, coulis de fraises au vin rouge et cardamone

VENDREDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts





Restaurant complet

MARDI

Menu surprise élaboré par nos apprenants

MERCREDI

Menu selon l'inspiration des apprentis

JEUDI

Maki de courgette au chèvre frais, tuile craquante au parmesan Médaillon de veau princesse Dacquoise pistache, mousseline et fruits rouges

VENDREDI

Pressé de tomate et poivron confit, mousse de chèvre Filet de dorade aux saveurs orientales, semoule tiède Tartelette pêche blanche au Muscat comme une bourdaloue





Ceviche de lieu noir, mangue, citron vert, concombre, ail, gingembre
Colombo de poulet, aubergines, courgettes, purée d'igname
Meringue pavlova et palette de fruits rouges

MARDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat et dessert à 6,50€

selon arrivage nous consulter

MERCREDI

Sushi de légumes et tempura de crevettes

Wok de poulet et nouilles à la citronnelle

Litchis flambés

JEUDI

Maquereaux, confit d'aubergine et crémeux de pomme de terre fumée
Pavé de bœuf au poivre, fondue d'artichauts
Tropézienne abricot, mélisse et vanille

VENDREDI

Restaurant complet



Italie

Buffet d'entrées froides et chaudes Risotto Tartelette saveur tiramisu

MARDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat et dessert à 6,50€

selon arrivage nous consulter

MERCREDI

Restaurant complet

JEUDI

Restaurant complet

VENDREDI

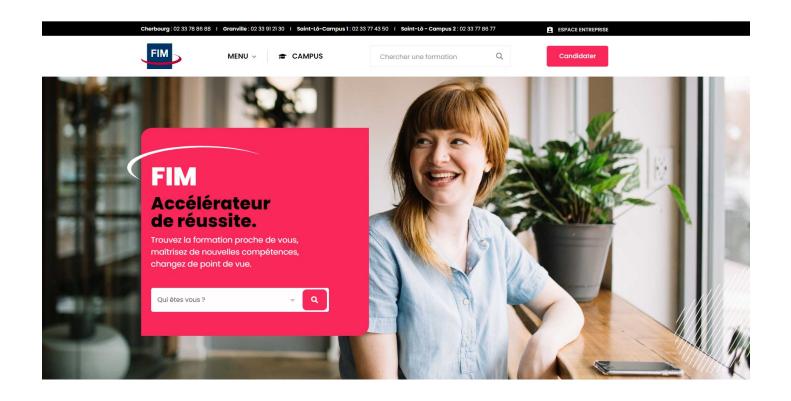
Carpaccio de melon, jambon et roquette

Filet mignon de porc Duroc, pommes cocottes et artichauts

Tiramisu fraise rhubarbe







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