



Menus

Avril à juin

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

Les tarifs

Le menu

15.50 € (hors boissons)

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





Semaine du 03 au 07 avril

LUNDI

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





Semaine du 10 au 14 avril

LUNDI

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





Semaine du 01 au 05 mai

LUNDI

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





Semaine du 08 au 12 mai

LUNDI

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





Semaine du 15 au 19 mai

LUNDI

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

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts et de 4 couverts

JEUDI

Férié

VENDREDI

Pont





Semaine du 22 au 26 mai

LUNDI

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 ouverts 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

VENDREDI

Terrine de poisson, vinaigrette croquante

Faux filet de bœuf, sauce béarnaise, pommes croquettes

Mille feuille ivoire et framboise





Semaine du 29 mai au 2 juin

LUNDI

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





Semaine du 5 au 9 juin

LUNDI

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 cardamome

VENDREDI

Menu à 18€ tout compris :

Evaluation des apprentis

Tables de 2 couverts





Semaine du 12 au 16 juin

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Menu surprise élaboré par nos apprenants

MERCREDI

Restaurant complet

JEUDI

Maki de courgette au chèvre frais, tuile craquante au parmesan

Médailon 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





Semaine du 19 au 23 juin

LUNDI

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





Semaine du 26 au 30 juin

LUNDI

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





MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Candidater

FIM

**Accélérateur
de réussite.**

Trouvez la formation proche de vous,
maîtrisez de nouvelles compétences,
changez de point de vue.

Qui êtes vous ?



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