



Menus

Sept. à Déc. 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

14.00 €

(hors boissons)

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





Les menus du mois de Septembre

MERCREDI 30 AOUT

Salade niçoise

Filet mignon de porc au cidre, pommes paillassons

Mousse au chocolat

VENDREDI 01 SEPTEMBRE

Tartare de saumon

Filet de poisson beurre blanc, risotto

Tarte Bourdaloue, sauce chocolat

VENDREDI 08 SEPTEMBRE

Melon à l'italienne

Escalope de volaille milanaise pommes noisette et brocolis vapeur

Pêche Nina

MERCREDI 20 SEPTEMBRE

Tomate mozzarella, pesto de basilic

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

Tarte aux fruits de saison

VENDREDI 22 SEPTEMBRE

Crème de champignon œuf mollet

Sauté de porc Vallée d'Auge, pommes Dauphine et choux Romanesco

Crème brûlée à la vanille et tuiles aux amandes

VENDREDI 29 SEPTEMBRE

Avocat crevettes sauce cocktail

Entrecôte double grillée sauce béarnaise pommes dauphine et haricots verts

Mille-feuille framboise et crème pistache





Les menus du mois d'Octobre

VENDREDI 06 OCTOBRE

Œuf mimosa

Escalope de volaille à la crème, riz pilaf

Tarte aux pommes sauce caramel

MERCREDI 11 OCTOBRE

Terrine de poissons crème fouettée citronnée, salade d'herbes

Fish and chips

Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille

VENDREDI 13 OCTOBRE

BRUNCH

VENDREDI 20 OCTOBRE

Menu Normand

Déclinaison de produits normands (samoussas de porc et pont l'évêque, tartare de bulots et andouille, cromesquis de camembert)

Trilogie de poissons de nos côtes, galette de Sarrazin garnie de julienne de poireaux et carottes

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

VENDREDI 27 OCTOBRE

Avocat crevettes sauce cocktail

Côte de porc charcutière, pomme purée

Tarte normande





Les menus du mois de Novembre

VENDREDI 10 NOVEMBRE

BRASSERIE

Terrine de poissons sauce tartare
Croque-monsieur ou bruschetta, salade
Mousse au chocolat ou ile flottante

VENDREDI 17 NOVEMBRE

BRASSERIE

Terrine de poissons sauce tartare
Croque-monsieur ou bruschetta, salade
Mousse au chocolat ou ile flottante

VENDREDI 24 NOVEMBRE

Velouté de potimarron
Filet de daurade sauce vin blanc, pommes à l'anglaise
Chou pâtissier

MERCREDI 29 NOVEMBRE

ÉVALUATION DES APPRENTIS

Les menus ne peuvent vous être communiqués





Les menus du mois de Décembre

VENDREDI 01 DÉCEMBRE

Velouté de butternut et croustillant à la noisette

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Sabayon de fruits d'automne et sorbet framboise

VENDREDI 08 DÉCEMBRE

ÉVALUATION DES APPRENTIS

Les menus ne peuvent vous être communiqués

MERCREDI 20 DÉCEMBRE

REPAS DE NOEL

JEUDI 21 DÉCEMBRE

REPAS DE NOEL

