



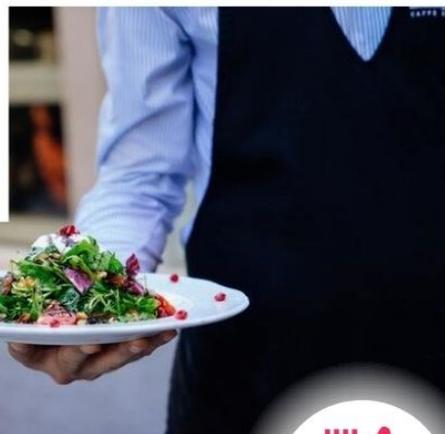
# Menus

Septembre à décembre

# 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

16 € (hors boissons)

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







Semaine du 11 au 15 septembre

## LUNDI

Restaurant Complet

## MARDI

Tartare de tomates aux graines et fromage frais  
Brochette de volaille au curry, pommes écrasées aux herbes  
La tarte Bourdaloue

## MERCREDI

Tartine de tomates confites chèvre et miel  
Carré de porc rôti pommes Darphin légumes en panier  
Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Pannacotta de choux fleur au curry breton et coquillages  
Filet mignon de cochon au cidre, cocos de Paimpol tomates  
Le "Far" de la côte bretonne

## VENDREDI

Restaurant Complet





Semaine du 18 au 22 septembre

### **LUNDI**

Filet de maquereau, copeaux de légumes, moutarde de Meaux

Ballotine de volaille façon basquaise, polenta et fenouil

Le Chocolat et le Café

### **MARDI**

Aumonière façon ficelle picarde

Trio de poisson rôti, légumes fondant et aïoli

Abricots rôtis au romarin, financier, mousse au miel

### **MERCREDI**

Œuf mollet frit et sa sauce vierge

Darne de saumon sauce ciboulette, lentilles vertes du Puy et pois gourmands

Dessert selon l'inspiration des apprenants

### **JEUDI**

Restaurant Complet

### **VENDREDI**

Variation de tomate, mousse burrata, pistou et olive

Côte de porc charcutière, pomme purée

La tarte amandine aux poires et caramel





Semaine du 25 au 29 septembre

## LUNDI

Menu imaginé et concocté par nos apprenants sur le thème:

*Brasserie parisienne*

## MARDI

Tarte à l'oignon

Blanquette de veau et tagliatelles fraîches

Mille-feuilles

## MERCREDI

Ballotine au crabe et petits légumes

Carré d'agneau au thym, garniture aux saveurs de Provence

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Œuf de poule à la florentine, émulsion parmesan

Dos de sandre basse température, émulsion noix de pécan et sirop d'érable

La pomme et l'hibiscus

## VENDREDI

Restaurant complet





Semaine du 02 au 06 octobre

## LUNDI

Menu surprise :

Mise en situation d'examen

## MARDI

Croustillant de chèvre, miel et figues

Fricassée de volaille aux fruits secs, polenta crémeuse

La trilogie de choux

## MERCREDI

Œuf poché au vin rouge sur confit d'oignon

Pintade rôtie pruneaux à l'Armagnac déclinaison de pommes de terre

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Encornets à la Sétoise

Croustillant de rougets, légumes du soleil, pesto

Figues rôties, crème miel, romarin et son condiment

## VENDREDI

Croustillant de crevettes, légumes en salade

Dos de lieu jaune au chorizo, flan de patate douce

Les choux aux saveurs d'automne





Semaine du 09 au 13 octobre

### **LUNDI**

Baluchon de saumon, beurre blanc

Cul de veau à l'angevine

La poire et la cardamone

### **MARDI**

Cromesquis de chèvre, crémeux des bois, roquette

Navarin d'agneau aux épices en cocotte

Figues confites au sirop d'érable, crumble, glace au foin

### **MERCREDI**

Œuf poché façon Bragance

Râble de lapin farci, sauce forestière, quinoa sauvage, petits légumes

Dessert selon l'inspiration des apprenants

### **JEUDI**

Tian de légumes du soleil

Côte de porc charcutière et fagots de haricots verts

Poire belle Hélène

### **VENDREDI**

Restaurant Complet





Semaine du 16 au 20 octobre

### **LUNDI**

Œuf mollet en verdure, fricassée des sous bois

Filet de daurade, matelote au vin rouge

Le soufflé au Grand Marnier

### **MARDI**

Feuilleté Virois

Escalope de dinde à la crème et pommes paillasson

La pomme et le caramel

### **MERCREDI**

Velouté de potiron noix de Saint Jacques snackée

Pavé de lieu, flan de légumes, sarrasin

Dessert selon l'inspiration des apprenants

### **JEUDI**

Émincé d'encornet, risotto à l'encre, jus iodé au curcuma

Rouget farci à la tapenade, pomme de terre au safran

Le butternut et la carotte

### **VENDREDI**

Restaurant Complet





Semaine du 23 au 27 octobre

## LUNDI

Restaurant complet

## MARDI

Beignet de gambas à la coriandre, salade de légumes  
Dos de cabillaud rôti, mousseline de céleri, chorizo, jus soja  
Le succès aux noix

## MERCREDI

Potage Saint Germain garniture Normande  
Ballotine de volaille farce forestière et Cassolette de légumes d'automne  
Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Soufflé de poisson, sauce nantua  
Volaille de Bresse à la crème comme Mr Georges  
La pomme et la verveine du Velay

## VENDREDI

Œufs farcis chimay  
Volaille fermière comme une blanquette, riz 3 saveurs  
La carotte et l'orange





Semaine du 06 au 10 novembre

## LUNDI

Salon de thé de 15h00 à 17h00

## MARDI

Œuf meurette au pain jaune

Filet de bar, caramel d'orange et badiane

Choux croustillants, mousseline noisette du Piémont

## MERCREDI

Restaurant Complet

## JEUDI

Crème Dubarry et bacon crispy

Poulet rôti, flan de champignons et pommes pailles

Bananes Flambées

## VENDREDI

Goujonnette de poisson, sauce tartare

Poulet sauté chasseur

Charlotte à la fève de Tonka





Semaine du 13 au 17 novembre

### **LUNDI**

Saint Jacques en viennoise de noisette et comté, velouté de choux

Entrecôte double marchand de vin, pommes soufflées

Comme un Paris Brest

### **MARDI**

Crème Dubarry

Steak sauté Bercy, assortiment de fritures

La panais et la poire

### **MERCREDI**

Restaurant Complet

### **JEUDI**

Tarte fine d'escargots meurette, émulsion persil

Canon de lapin, crème de chablis, crosnes et pleurotes

La noisette en déclinaison

### **VENDREDI**

Restaurant Complet





Semaine du 20 au 24 novembre

## LUNDI

### *Retour en enfance*

Œuf à la coque et noisette, soufflé au comté

"Pâte au jambon" comme à la maison

La barre exotique

## MARDI

Noix de Saint Jacques, panais et mâche

Blanquette de porc à l'ancienne, riz pilaf

Entremet pomme caramel

## MERCREDI

Ravioles forestières

Carbonnade Flamande, assortiment de pâtes maison

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Noix de Saint Jacques snackées, chicon en marmelade d'orange

Dos de lapin à la bière, chou rouge à la lilloise

La tarte au sucre et la chicorée

## VENDREDI

Velouté Saint Germain, copeaux de foie gras

Longe de porc à la moutarde, embeurrée de choux

Le chocolat et la pistache





Semaine du 27 nov. au 01 déc.

## LUNDI

Menu imaginé et concocté par nos apprenant sur le thème:

*La guinguette des bords de Marne*

## MARDI

Tartare de poisson aux fruits de la passion

Noix de Saint Jacques grillées, pot au feu de légumes

Cheese cake aux fruits exotiques et son sorbet

## MERCREDI

Crème renversée de champignons au caramel de Porto, velouté de champignons

Poisson plat cromesquis aux pois cassés et carottes fanes glacées

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Quiche Lorraine

Poulet Merengo et gratin Dauphinois

Riz au lait et caramel beurre salé

## VENDREDI

Tarte à la pancetta et cantal

Filets de limande bonne femme, flan de carottes

Choux acidulés et chocolatés





Semaine du 04 au 08 décembre

## LUNDI

Menu imaginé et concocté par nos apprenant sur le thème:

*Brunch*

## MARDI

Gratiné de fruits de mer

Darne de saumon à l'oseille et lentilles vertes au lard

Le chocolat et la noix de coco

## MERCREDI

Gravlax de saumon et crème aneth

Côtes d'agneau panées, risotto blanc et noir crémeux voile croustillant

Dessert selon l'inspiration des apprenants

## JEUDI

Bouillon de volaille thaï et foie gras

Tronçon de poisson plat, sauce matelotte

Dans l'esprit d'une forêt noire

## VENDREDI

Restaurant Complet





Semaine du 11 au 15 décembre

### **LUNDI**

Crèmeux de topinambour et fève de tonka  
Magret de canard croûte au chocolat et pignon, jus au cacao  
Le vacherin Chocolat et Orange

### **MARDI**

Saumon fumé et tranché par nos soins, blinis à la châtaigne  
Filet de canette au miel d'acacia, salsifis et pomme macaire  
La bûche exotique

### **MERCREDI**

Restaurant complet

### **JEUDI**

Saumon fumé autour de la betterave parfumé au gingembre  
Magret de canard rôti, maïs et champignons, jus à la cardamome  
Comme une histoire de forêt noire

### **VENDREDI**

Saumon fumé et tranché par nos soins et ses accompagnements  
Suprême de volaille aux champignons, légumes au sautoir  
Les saveurs de l'avent





Semaine du 18 au 22 décembre

### LUNDI

Saumon fumé et tranché par nos soins, condiment à la betterave

Dos de bar, bouillon au curcuma, chou en couleur

Le Mont Blanc

### MARDI

Saumon fumé maison, gaufre, crème acidulée

Magret de canard aux mangues, darphins et topinambours

Bûche au chocolat, citron et compotée de fruits rouges

### MERCREDI

Restaurant complet

### JEUDI

Œuf mimosa et coulis d'herbe

Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise, riz pilaf et fondue de poireaux

Tarte au citron meringuée

### VENDREDI

Saumon fumé et tranché par nos soins et ses blinis

Filet mignon de porc au madère, fricassée de choux fleur

Feuilles à feuilles aux saveurs de Noël







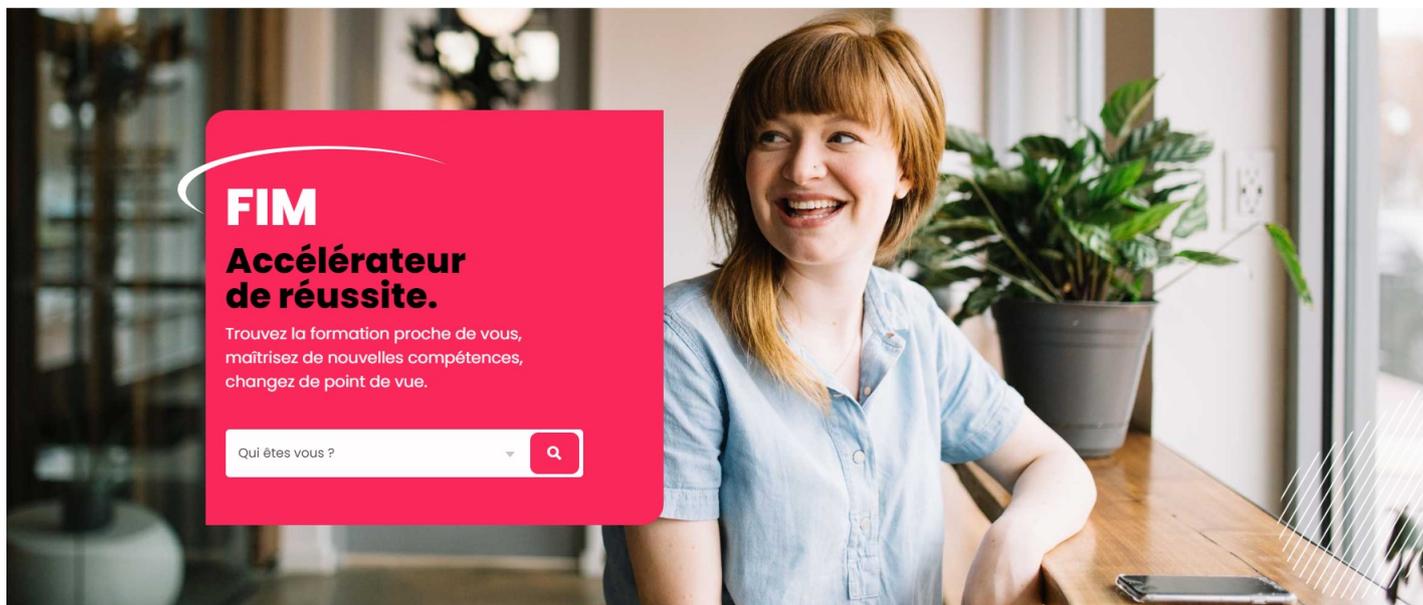
MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Candidater



Pour en savoir plus sur le  
FIM CCI Formation Normandie  
retrouvez nous sur  
[www.fim.fr](http://www.fim.fr)