



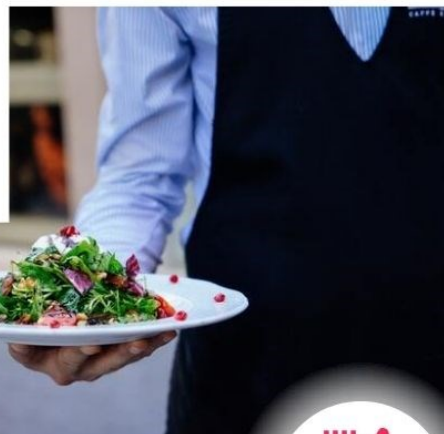
Menus

Septembre à décembre

À TABLE !



Cherbourg





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 à tous, vous accueille tous les midis de 12 h à 14h. Merci de libérer l'espace du restaurant d'application à 14h afin de permettre à nos apprenants de suivre leurs cours.

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 02.33.78.86.88 ou par mail à :
fim-cherbourg@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu.....	14 € (hors boissons)
Tarif formateur FIM.....	9 €
Tarif apprenant FIM.....	8 €

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





Semaine du 4 au 8 septembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Tartare de saumon aux mûres ou saumon mariné aux agrumes

Poulet rôti aux figues pommes cocotte

Tarte tatin glace vanille ou crêpes flambées

MERCREDI

Salade melon/ pastèque, éclat de chèvre, fleur de ciboulette

Poêlée de légumes (aubergines, courgettes, poivrons tricolores et oignons)
et tofu grillé

Tulipe de fruits frais et son sorbet

JEUDI

Sablé parmesan, caviar d'aubergines et crème féta

Ou Avocat cocktail

Magret de canard chutney de mirabelles et pommes sautées

Crumble aux prunes ou poires flambées

VENDREDI

Cromesquis de camembert émulsion de pommes

Darne de saumon, beurre noisette à l'estragon
accompagné d'un duo haricots verts poivrons

Poire belle Hélène maison





Semaine du 11 au 15 septembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Terrine aux deux poissons et sa sauce tartare

Poulet vallée d'auge, ratatouille maison

Tarte Normande ou crêpes flambées

MERCREDI

Chèvre pané, salade de jeunes pousses, oignon rouge et pignons de pin

Steak au poivre, gratin de choux fleur et brocolis

Pana cotta aux raisins et son financier

JEUDI

Gaspacho de poivrons et tomates

Tagliatelles de courgettes vertes et jaunes et son œuf poché

Pêche melba maison Ou Pêches flambées au grand Marnier

VENDREDI

Salade césar

Papillote de poissons sur sa compotée de poireaux fenouils

Moelleux au chocolat et sa glace vanille





Semaine du 18 au 22 septembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Assiette de charcuterie ou quiche lorraine

Blanquette de veau à l'ancienne

Poires pochées et sa glace « maison » ou crème brûlée à la pistache

MERCREDI

Saumon mariné aux groseilles et vinaigrette yuzu ou avocat cocktail

Lotte aux épices et son quinoa vert

Tarte au citron meringuée

JEUDI

Œuf cocotte, crème de gorgonzola et oignons frits

Sauté de porc au curry et lait de coco et riz thaï

Crêpes flambées et sa glace « maison »

VENDREDI

Mesclun de carottes au cumin, fromage de chèvre et vinaigrette au miel et citron

Tomate farcie à la courgette, féta et son jus épicé

Charlotte poires et chocolat





Semaine du 25 au 29 septembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI « menu brasserie »

Assiette de charcuterie ou quiche aux trois fromages
Navarrin d'agneau tandoori et ses pommes de terre tournées
Pommes pochées flambées et sa glace « maison »
Ou crème brûlée à la vanille

MERCREDI

Velouté de choux fleur et son émulsion au bleu d'auvergne
Yaki udon
Tarte douce au chocolat

JEUDI

Ceviche de bar, sablé parmesan et vinaigrette passion
Filet mignon à la Dijonnaise, pomme de terre darphin
Mousse au chocolat, éclat de tuile et brunoise de poires caramélisées

VENDREDI

Beignet de crevettes sauce tartare
Ballotine de volaille farcies aux épinards et pignon de pin, poêlée de champignons
Pêches flambées caramélisés au miel et romarin sur son sablé breton





Semaine du 02 au 07 octobre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 09 au 13 octobre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Œufs pochés à la beaujolaise de Paul Bocuse
Darne de saumon sauce hollandaise, poêlée de choux et patate douce
Eclair aux deux saveurs

MERCREDI

Aumônière à l'époisses et éclats de raisins
Pâtes vertes et ricotta
Mousse aux trois chocolats et sa tuile à l'amande

JEUDI

Velouté de courge et chips de jambon Normand
Poulet sauté vallée d'auge et pommes de terre rissolées au thym
Crumble pommes / coings et sa glace « maison »

VENDREDI

Rillettes de saumon et ses blinis « maison »
Magret de canard sauce au poivre de timut, panais rôtis et brocolis
Sphère tout chocolat





Semaine du 16 au 20 octobre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Œuf poché, fondue de poireaux et compotée d'oignons

Ou avocat cocktail

Steak au poivre, poêlée de légumes de saison

Choux pâtissier

MERCREDI

Crèmeux de céleri rave, pomme verte et chips de pommes

Filet de bar beurre noisette au citron et lentilles corail

Banane flambée et sa glace au chocolat

JEUDI

Samoussa de champignons et mesclun

Quinoa à l'orange et aux panais

Tarte amandine aux poires ou poire pochée flambée en salle

VENDREDI

Bisque de crevettes émulsion au lait de soja

Carré de porc laqué aux cacahuètes et ses nouilles chinoises

Ile flottante décor aux caramel





Semaine du 23 au 27 octobre

LUNDI

Œuf mollet crème gorgonzola

Poulet grillée et son jus accompagné de légumes tournées

Tarte tatin et glace vanille

MARDI

Avocat cocktail ou tartare de saumon à la pomme

Carré d'agneau, poêlée forestière et pomme de terre charlotte

Parfait glacé au pralin

MERCREDI

Velouté de topinambours et chips de bacon de Cyril Lignac

Médaille de lotte, polenta crémeuse et zestes de citrons verts

Sabayon aux fruits de saison

JEUDI

Ceviche de bar, sablé parmesan et vinaigrette passion

Carré d'agneau à la Dijonnaise pommes Darphin

Plateau de fromages

Mousse chocolat, éclat de tuile aux amandes

et brunoise de poires caramélisées

VENDREDI

Tarte tatin au fenouil

Penne amandes et choux fleur rôtis au curry

Banane flambée ou blanc manger coco ananas





Semaine du 30 au 03 novembre

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 07 au 11 novembre

LUNDI

Œufs pochés, crème au bleu d'Auvergne et émietté de lard croustillant
Poulet grillé aux d'herbes et son jus de cuisson
accompagné de ses légumes tournés
Tarte Normande et sa glace vanille

MARDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

MERCREDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

JEUDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

VENDREDI

Soupe de lentilles vertes du Puy, chorizo et brunoise de carottes
Pavé de julienne basse température légumes de saison
et son coulis de choux fleur
Soufflé glacé au citron et zestes de combava





Semaine du 13 au 17 novembre

LUNDI

Beignet de crevettes sauce Tartare
Darne de saumon sauce hollandaise fenouil, courge
Eclair au chocolat revisité

MARDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

MERCREDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

JEUDI

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 20 au 24 novembre

LUNDI

Avocat crevettes (salle) et avocat crevettes revisité par les cuisiniers

Blanquette de veau à l'ancienne

Moelleux au chocolat et sa glace « maison »

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 27 au 01 décembre

LUNDI « MENU DE FÊTE »

RESTAURANT FERMÉ

MARDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Huîtres chaudes ou huîtres froides

Pavé de bœuf rôti au poivre de timut, salsifis et panais rôti au thym et jus de viande

Plateau de fromages

Création mandarine pistache

MERCREDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Foie gras « maison »

Cabillaud base température aux épices de Noël poêlée de légumes anciens

Plateau de fromages

Nougat glacé et son coulis de fruits

JEUDI « MENU DE FÊTE »

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI « MENU DE FÊTE »

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 04 au 08 décembre

LUNDI « MENU DE FÊTE »

Amuse bouche

Carpaccio de saumon et st jacques aux agrumes

Carré d'agneau en croûte d'herbes, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives

Plateau de fromages

Tarte citron déstructurée de Denny IMBROISI

MARDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Trilogie huîtres

Filet de lieu jaune, panais et poire rôtis écume de curry

Plateau de fromages

Le choco dôme à l'orange de Noël

MERCREDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Saumon fumé « maison » et sa crème au citron caviar

Magret de canard et sa poêlée hivernale aux épices de Noël

Plateau de fromages

Croquant chocolat noisette

JEUDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Escalope de foie gras, chutney d'oignons et réduction vin rouge

Suprême de volaille fermière, mousseline de panais, beurre de sauge et champignons

Plateau de fromages

Ananas rôti flambées en croûte coco et sa glace « maison »

VENDREDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Bisque et crevettes flambées au whisky sésame noir

Bar rôti, écume d'huîtres, poireaux grillés et bouillon de fenouil

Plateau de fromages

Soufflé glacé mangue vanille





Semaine du 11 au 14 décembre

LUNDI « MENU DE FÊTE »

Amuse-bouche

Tartare de saumon, mangue et aneth, émulsion de pommes

Lotte au vin jaune et son riz vénéré

Plateau de fromages

Tartelette chocolat noisettes et fève de tonka

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

**RESTAURANT FERMÉ PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES,
JUSQU'AU 05 JANVIER INCLUS**

