



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

Les tarifs

Le menu

16 € (hors boissons)

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





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

Thème : l'Allemagne

Kartoffelsalat et maultaschen

Kohl & pinkel, hamburger pannfisch

Schwarwaïlder kirschtorte

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 croustillant 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 chocolats





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 cardamone
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

