L'ATELIER Gourmand

Menus

Janvier à Juin 2024

À TABLE !

FIM
CCI FORMATION
NORMANDIE

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 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 Janvier

VENDREDID 12 JANVIER

Menu du Sud-Ouest

Salade de gésiers

Magret de canard sauce au miel, galette de pomme de terre, carotte glacée

Gâteau basque

VENDREDI 19 JANVIER

Œuf cocotte à la crème

Filet mignon laqué sauce au cidre,

pommes dauphines et flan de courgette

Galette des rois

MERCREDI 24 JANVIER

Assiette de saumon fumé

Veau Marengo, pommes fondantes

Salade de fruits exotiques

VENDREDI 26 JANVIER

Assiette de charcuterie

Cabillaud en croute de chorizo, riz sauvage au poivron

Baba au rhum, chantilly

Les menus du mois de Février

VENDREDI 02 FEVRIER

Soufflé au fromage

Filet de daurade rôti sauce vierge, pommes vapeur et carottes vichy

Cerises jubilé

VENDREDI 09 FEVRIER

Brunch (pour les serveurs)

Blanquette de dinde en vente à emporter (pour les cuisiniers)

MERCREDI 14 FEVRIER

Menu Carnaval

Tempura de crevette sauce aigre douce

Brochette de poulet au lard, gaufre de légumes sauce barbecue maison

Farandole de desserts

VENDREDI 16 FEVRIER

Crème Dubarry

Limande meunière pommes vapeur et carottes glacées

Tarte tatin et quenelle de crème fraiche

VENDREDI 23 FEVRIER

Salade du chef

Poulet cocotte grand-mère

Paris Brest

Les menus du mois de Mars

VENDREDI 08 MARS

Quiche lorraine

Papillote de poisson, ratatouille

Bavarois rubané

MERCREDI 13 MARS

Œuf cocotte à la provençale

Magret de canard sauce miel, écrasé de pommes de terre et carotte glacée

Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges

VENDREDI 15 MARS

Menu Locavore

Soupe de poisson et ses condiments

Daurade rôtie entière, julienne de légumes et pommes vapeur

Pomme Bourdelot et gelée de groseilles

VENDREDI 22 MARS

Tartare de saumon

Carré d'agneau jus au pommeau, pommes dauphines et carottes glacées

Forêt Noire

VENDREDI 29 MARS

Allumette au fromage

Pavé de saumon sauce basilic, légumes glacés

Chocolat liégeois

Les menus du mois d'Avril

MERCREDI 03 AVRIL

Quiche océane

Poulet grillé à l'américaine

Mousse au chocolat, langue de chat

VENDREDI 05 AVRIL

Terrine de volaille aux petits légumes

Papillote de poisson, ratatouille

Café liégeois

VENDREDI 12 AVRIL

Asperges sauce hollandaise

Côte de porc basquaise, tian de légumes

Tarte aux fruits

VENDREDI 19 AVRIL

Assiette de crudités (carottes râpées, tomate, œuf dur, radis)

Poulet sauté au paprika, pommes noisettes et flan de carottes

Profiteroles chantilly et sauce chocolat

MERCREDI 24 AVRIL

Saucisson brioché

Limande grillée beurre d'anchois, légumes marinés grillés

Crème caramel

VENDREDI 26 AVRIL

Assiette de tapas (accras, samoussas de légumes, gaufre de saumon)

Mixed grill, pommes allumettes et tomate grillée

Tropézienne

Les menus du mois de Mai

VENDREDI 17 MAI

Évaluation des apprentis

Menu non communiqué

VENDREDI 24 MAI

Salade niçoise

Dos de cabillaud beurre blanc

Galette de pommes de terre, mange-tout

Pêche ou fraise Nina

MERCREDI 29 MAI

Asperges sauce mousseline

Poulet grillé en crapaudine sauce diable, pommes gaufrettes et flan de carottes

Fraise Nina

VENDREDI 31 MAI

Évaluation des apprentis

Menu non communiqué

Les menus du mois de Juin

VENDREDI 07 JUIN

Menu surprise

VENDREDI 14 juin

Assiette de fruits de mer (bulots et huitres)

Pavé de rumsteak (race normande) sauce au cidre, gratin de pommes de terre

Assiette de fromages normands ou Café gourmand