L'ATELIER Gourmand

Menus

Janvier à juin 2024

À TABLE !

Cherbourg

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 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 8 au 12 janvier

LUNDI

Crème de choux fleur lait de coco coriandre et œuf poché

Steak aux poivres où brochettes de poissons marinés pommes cocotte sauce marinade

Mousse au chocolat poires pochées et glace cannelle

MARDI

Avocat crevettes où aumônière à la Normande sauce au cidre

Magret de canard sauce au poivre gratin dauphinois

Où lieu jaune purée de courge à l'orange

Tatin de rose de pommes au miel sur son sablé et sa glace vanille

MERCREDI - *Menu Végétarien*

Salade d'endives et chèvre pané au panko

Celerisotto aux champignons de Paris et parmesan

Ananas flambés en salle chantilly mascarpone et sorbet ananas

JEUDI

Cromesquis de camembert et sa salade Iceberg

Filet de lieu jaune beurre de chorizo et riz thaï

Cheesecake au citron

VENDREDI

Croustade de légumes (carottes/ panais/ topinambour) au st-nectaire

Entrecôte double beurre maitre d'hôtel poêlé de potimarron au gingembre

Parfait glacé à la verveine et pistaches sur son sablé croustillant

L'ATELIER Gourmand

Semaine du 15 au 19 janvier

LUNDI

Soupe crémeuse de panais émulsion de noisettes et brisures de noix

Blanquette de veau à l'ancienne et son riz pilaf

Crêpes flambées où tarte Alsacienne

MARDI

Roulé de saumon mariné aux herbes farcis au chèvre frais

& pamplemousse aux baies rouges

Magret de canard à l'orange carotte et navet boule d'or

Dessert à l'ananas avec une recette d'Alain PASSARD

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

Endive braisée aux agrumes et espuma de comté

Confit de canard « maison »et son gratin dauphinois

Ile flottante et son décor au caramel

L'ATELIER Gourmand

Semaine du 22 au 26 janvier

LUNDI

Œuf parfait salade d'endives compotée d'oignons et lardons

Carré de porc et sa poêlée de légumes anciens

Éclair au chocolat et son craquelin

MARDI

Quiche à l'oignons et roquette

Filet de bar nacré, pomme mousseline et cresson en émulsion

Banane flambé où poire belle Hélène

MERCREDI

Crevettes flambées au beurre d'ail

Rouelle de porc à l'ail et romarin, pomme de terre rissolées

Crème brûlée au caramel et sa poire flambée

JEUDI

Tartare de daurade à la mange vinaigrette passion

Steak aux poivres choux de Bruxelles et mousseline de carottes

Soufflé glacé au citron

VENDREDI

Soupe marocaine et pois chiches croustillants

Choux fleur rôti houmous et graines de courges

Ananas flambé en salle / glace vanille et mini fondant chocolat

Semaine du 29 janvier au 2 février

LUNDI

Quiche aux poireaux et saumon

Magret de canard crémeux de potimarron et pickles de betteraves

Pana cotta vanille et coulis ananas

MARDI « menu brasserie »

Velouté Dubarry et huile végétale

Poulet grillée au citron salade d'épinards

et bâtonnets de céleri rave poêlés

Tarte au citron vert et basilic

MERCREDI - *Menu Végétarien*

Salade de carottes sésame noir, oranges et bergamote

Burger de polenta à la courge

Crêpes flambées

JEUDI

Œuf cocotte façon carbonara

Filet mignon, potimarron et jus de réglisse recette de chef Amandine CHAIGNOT

Nougat glacé

VENDREDI

Velouté d'endives au curry

Merlan et légumes au bouillon

Gâteau Napoléon praliné

Semaine du 05 au 09 février

LUNDI

Quiche aux trois fromages et compotée d'oignons

Magret de canard sauce aux poivre vert poêlée de panais et poires

Ananas flambé OU pana cotta caramel beurre salé (mignardises pour le café)

MARDI

L'œuf Bio mollet lard, pinards au gruyère oignons rouges et genièvre

Carré de porc et son jus de viande accompagné de salsifis et brocolis

Coque et mousse au chocolat

MERCREDI

Tartare de crevettes ananas coriandre et passion

Dos de cabillaud au lait de coco et pamplemousse rose écrasé de pomme de terre
Eric FRECHON

Mille-feuille chocolat poire revisité

JEUDI - *Menu Végétarien*

Soupe épinards cresson et toasts aux épices

Lasagne ricotta poireaux et chou kale

Tarte bourdaloue

VENDREDI

Samossa de poires au bleu d'auvergne et roquette

Darne de saumon sauce hollandaise quinoa vert

Choux pâtissier au pralin et noisettes terrifiées

L'ATELIER Gourmand

Semaine du 12 au 16 février

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Bisque et crevettes marinées

Steak au poivre OU pavé de saumon beurre citronné rosace de pomme de terre et mousseline de carottes

Tarte Normande et glace vanille

MERCREDI - *Menu Saint Valentin*

Saumon mariné au fruit de la passion et gingembre

Grenadin de veau sauce pimenté et sa poêlée de légumes

JEUDI

Poire pochée aux épices et farcie au gorgonzola

Carré de porc au thym écrasé de pomme de terre et carottes confites

Charlotte au chocolat

VENDREDI - *Menu Végétarien*

Crème brulée aux champignons de paris

Conchiglioni farcis au pesto et choux fleur

Café gourmand : pommes flambée en salle / cannelé /mousse chocolat

L'ATELIER Gourmand

Semaine du 19 au 23 février

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Velouté DUBARRY (Pamplemousse cerisette office)

Darne de saumon riz sauvage et fondue de poireaux

Sabayon aux agrumes

MERCREDI - *Menu Végétarien*

Salade de chou rave et pommes vinaigrette passion agrumes

Steak de courge rôti farcie

Crêpes flambées

JEUDI

Bisque de crevettes et ses crevettes flambées

Poulet vallée d'auge

Paris Brest

VENDREDI

Crème brulée aux champignons

Carré de porc sauce marchand de vin, pomme pont neuf

Blanc manger, ananas confit et émulsion noix de coco

FERMETURE DU RESTAURANT DU 26 FÉVRIER AU 08 MARS

Semaine du 11 au 15 mars

LUNDI

Velouté de topinambours

Carré d'agneau laqué au miel et épices, pomme de terre vitelotte & champignon de Paris

Tarte aux pommes et sa glace « Maison »

MARDI

Duo asperges œuf parfait et sa vinaigrette à la grenade

Entrecôte double sauce béarnaise salsifis et potimarron glacés

Tarte douce au chocolat

MERCREDI

Tartare de saumon aux pommes, blinis et crème ciboulette

Poulet au citron, crème d'ail et asperges vertes

Éclair vanille et noix de pécan caramélisées

JEUDI

Œufs à la turque asperges et crème de féta (livre mes 4 saisons végétariennes p54) accompagnée de sa salade de saison

Crêpes flambées et son sorbet

VENDREDI

Aumonière d'andouilles, camembert et noisettes

Carré d'agneau à l'orange, brunoise de céleri rave et herbes fraiches

Poires flambées et sa glace « Maison » où crème brûlée à la pistache

Semaine du 18 au 22 mars

LUNDI

Avocat cocktail ou avocat cocktail revisité par les cuisiniers

Steak aux poivres gratin dauphinois et mesclun

Charlotte poire chocolat

MARDI

Salade d'endives et chèvre pané

Carré de porc aux asperges, pomme de terre cocotte

& son jus de cuisson

Moelleux au chocolat et son sorbet

MERCREDI

Soupe de fanes de radis et pickles de radis

Entrecôte double sauce marchand de vin où Grenadin de veau et d'asperges vertes

Ananas flambé au rhum et sa glace « Maison »

JEUDI

Œufs cocotte à la crème de gorgonzola et pain aux épices

Steak aux poivres choux de Bruxelles

Soufflé glacé à la mandarine

VENDREDI - *Menu Végétarien*

Galettes de sarrazin aux champignons de paris brie et ail de ours

& sa salade composée

Ile flottante et son décor au caramel et mignardises pour le café

Semaine du 25 au 29 mars

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Asperges vertes persil et pomelos

Pavé de cabillaud basse température lentille corail et son beurre blanc à l'estragon

Paris Brest

MERCREDI

Soupe de carottes, graines de fenouils et crème épicée

Croquettes de pommes de terre ricotta et herbes

Mousse chocolat épices café et poivre noir

JEUDI

Ceviche de bar

Crozets, crème de beaufort poitrine fumée et noix

Soufflé glacé au citron

VENDREDI

Bavarois de céleri rave et crème au bleu d'Auvergne

Filet de poulet laqué au miel gingembre et légumes sautés

Éclair passion ananas

Semaine du 1er au 5 avril

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

FÉRIÉ

MARDI

Velouté panais et poires

Filet de bar sauce citronnée à l'aneth et pomme de terre à l'anglaise

Choux exotiques

MERCREDI

Coulis de cresson et royale d'oignons

Magret de canard rôti à la rhubarbe

Café gourmand : Ananas flambé, cannelé et mousse chocolat

JEUDI - *Menu Végétarien*

Soupe de patate douce féta et citron vert

Gratin de patates douces lait de coco et thym

Glace à la patate douce et cardamone accompagné de son financier

VENDREDI

Avocat cocktail où salade de cresson et son œuf parfait

Darne de saumon sauce hollandaise poêlée de légumes de saison

Tarte tatin et sa glace maison

Semaine du 08 au 12 avril

LUNDI

Asperges mimosa, vinaigrette aux noix (assiettes gourmandes)

Darne de saumon sauce hollandaise riz sauvage et ses petits légumes

Crêpes flambées et sa glace maison

MARDI

Restaurant fermé

MERCREDI

Restaurant fermé

JEUDI

Restaurant fermé

VENDREDI

Restaurant fermé

Semaine du 15 au 19 avril

LUNDI

Bisque de crevettes

Carré de porc jus de viande artichauts poivrade et petits pois

Café gourmand : banane flambée, sorbet maison et madeleines orange amandes et cardamone

MARDI

Duo d'asperges vinaigrette d'agrumes et son gressin

Entrecôte double sauce béarnaise gratin dauphinois

Tulipe de fruits de saison ou Banane flambées

MERCREDI

Velouté frais de fèves à la féta

Lotte aux épices coulis et émulsion de fèves

Banane flambée, moelleux au chocolat et sorbet passion

JEUDI

Œuf parfait, coulis de cresson et artichauts poêlés

Carré d'agneau et pommes de terre grenailles

Tarte à la rhubarbe

VENDREDI

Soupe de poireaux et graines de sésames

Riz safrané aux petits pois aneth et ail

Soupe de fraises

FERMETURE DU RESTAURANT DU 22 AVRIL AU 10 MAI

Semaine du 13 au 17 mai

LUNDI

Asperges vertes, œufs bio et haddock

Carré d'agneau, concassé de tomates et poêlée d'haricots verts

Café gourmand

MARDI

Soupe de courgette, radis noire et pignons de pin

Carré d'agneau caramélisé aux épices et tarte fine aux légumes

Café gourmand : ananas flambé, sorbet fraise et cannelé

MERCREDI - *Menu Végétarien*

Soupe de patate douce bouillon de légumes et chocolat

Polenta au chou Kale braisé et œuf poché

Tarte douce au chocolat

JEUDI

Gaspacho tomates basilic et son gressin aux sésames

Brochette de volaille marinée, pomme gratinée au four (samba)

Nougat glacé et son coulis de fraises

VENDREDI

Velouté glacé « carottes et orange » tartare de saumon et nuage coco badiane

Filet de rouget, compotée d'oignons et duos asperges

Fraisier

Semaine du 20 au 24 mai

LUNDI

Restaurant fermé

MARDI

Examens

Menu non communicable

MERCREDI

Examens

Menu non communicable

JEUDI

Examens

Menu non communicable

VENDREDI

Salade de courgettes crues, féta, menthe et amandes

Médaillon de veau jus corsé, asperges vertes et légumes croquants

Sabayon aux fruits de saison

Semaine du 27 au 31 mai

LUNDI

Terrine printanière (carottes, navets, haricots mungo et champignons)

Poulet rôti au miel et aux épices, frites de céleri rave

Tarte à la rhubarbe

MARDI

Examens

Menu non communicable

MERCREDI

Examens

Menu non communicable

JEUDI

Examens

Menu non communicable

VENDREDI

Rillette de saumon

Courgette farcie et pesto

Crème brulée au romarin et pommes caramélisées

Semaine du 3 au 7 juin

LUNDI

Crème de petits pois au fromage frais et tuile à l'encre de seiche

Cabillaud basse température, haricots (beurre) et beurre noisette citronnée

Tarte à l'abricot

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ