L'ATELIER Gourmand

Menus

Avril à Juillet

À TABLE !

Saint - Lô

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 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 des 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 1er au 5 avril

LUNDI

Férié

MARDI

Rémoulade de céleri aux crevettes et pomme granny

Dos de cabillaud, risotto d'épeautre, citron et coco

Tartelette chocolat gianduja, crémeux cacahuètes, glace tonka

MERCREDI

Magret fumé et Fourme d'Ambert sur poires rôties

Carré poêlé bourgeoise et riz pilaf aux pointes d'asperges

Dessert selon inspiration des apprenants

JEUDI

Minestrone de légumes et de moules au curry

Navarin d'agneau et jardinière printanière

Mille-feuille vanille fraise

VENDREDI

Asperges blanches tièdes, sauce mousseline

Contre filet rôti, jus au porto, fricassée de petits pois

Le blanc manger poire et épices

Semaine du 8 au 12 avril

LUNDI

Menu imaginé par nos jeunes apprenants

MARDI

Salade provençale, filets de rougets tièdes à l'ail

Mignon de porc charcutière, déclinaison de purées

La vanille et la carotte

MERCREDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

JEUDI

Raviole de gambas, jeunes oignons et shitaké, jus de coquillages réduit

Agneau parfumé à la sauge, ragoût de fèves et petits pois

Le banofee à la frenchie

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

selon arrivage, nous consulter.

Semaine du 15 au 19 avril

LUNDI

Menu surprise :

Mise en situation d'examen

MARDI

Asperges blanches tièdes, parmesan et noisettes

Carré d'agneau rôti, petits pois à la française

L'orange et le Cointreau comme un soufflé

MERCREDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

JEUDI

Ravioles de chèvre aux noix, velouté de petits pois

Lieu jaune de ligne, beurre nantais

Le gâteau nantais, au citron et vanille

VENDREDI

Brouillade d'œuf et piperade

Filet de carrelet dugléré, julienne de légumes

Aumônière de pomme et caramel

Semaine du 22 au 26 avril

LUNDI

Asperges vertes gratinées au vieux comté, coulis de cresson

Dos de lapin, semoule de maïs, jus au vinaigre

L'intensément vanille

MARDI

Duo d'asperges tièdes, sauce vinaigrette

Entrecôte double, beurre marchand de vin, pomme Anna

Mille feuille framboise et vanille

MERCREDI

Restaurant complet

JEUDI

Restaurant complet

VENDREDI

Éclair aux crevettes et épinards

Darne ou pavé de saumon à l'oseille, wok de légumes

L'orange et la carotte

Semaine du 13 au 17 mai

LUNDI

Fine ratatouille en vinaigrette, espuma mozzarella

Aïoli de cabillaud et petits légumes

Tropézienne aux fraises marinées

MARDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 couverts

MERCREDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

JEUDI

Restaurant complet

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

selon arrivage, nous consulter.

Semaine du 20 au 24 mai

LUNDI

Férié

MARDI

Tarte fine de légumes, tapenade et pesto

Onglet de bœuf au porto, churros de pommes de terre

La fraise et la rhubarbe

MERCREDI

Asperges « sauce Mousseline » et vinaigre de framboise

Strudel de poisson sur lit de choucroute sauce riesling

Dessert selon l'inspiration des apprenants

JEUDI

Duo d'asperges, sauce mousseline, croustillant moutarde de Meaux

Chateaubriand de bœuf aux poivres pour 2, pommes Pont Neuf

Saint Honoré à la cerise de Montmorency

VENDREDI

Asperges blanches tièdes, vinaigrette mimosa

Faux filet grillé, sauce béarnaise, pommes croquettes aux herbes

La rhubarbe et la vanille

Semaine du 27 au 31 mai

LUNDI

Tartare de poisson, basilic et tomates confites

Carré d'agneau rôti, artichauts violets et asperges sauvages

Le Baba aux fruits rouges

MARDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 couverts

MERCREDI

Jambon melon sur miroir de Porto

Trilogie de poissons, semoule à l'orange et épices

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Soupe au pistou

Lapin chasseur, carottes glacées et mousseline de petits pois

Fraisier

VENDREDI

Tartare de poissons aux saveurs de cumbawa

Faux filet aux poivres, darphin de pomme de terre

La fraise et le poivre comme un far

Semaine du 3 au 7 juin

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Feuilleté d'asperges sauce mousseline

Magret de canard sauce au poivre, galette de pomme de terre

La fraise et le citron

MERCREDI

Restaurant complet

JEUDI

Restaurant complet

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

selon arrivage, nous consulter.

Semaine du 10 au 14 juin

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

<u>Menu à 20€ tout compris</u>

Examen des apprenants

Tables de 2 couverts

MERCREDI

Sushis et makis de légumes

Wok de légumes et nouilles à la citronnelle

Dessert selon inspiration des apprenants

JEUDI

Tarte fine de Barrat et marmelade de tomates

Carré d'agneau en croûte d'olive de Nîmes

Déclinaison autour de l'abricot

VENDREDI

Tartare de poisson, parmesan, avocat piment d'Espelette

Filet de dorade aux saveurs méditerranéennes, fine ratatouille

La tarte Bourdaloue à la fève de Tonka

Semaine du 17 au 21 juin

LUNDI

Gambas croustillantes au basilic, avocat brulé au piment doux

Dos de cabillaud, aigre doux de green zebra et petits pois

Le blanc manger à la rhubarbe

MARDI

Menu surprise imaginé par nos apprenants

MERCREDI

Menu surprise imaginé par nos apprenants

JEUDI

Salade de roquette, tagliatelles de légumes et cromesquis de chèvre

Filet de bar, ratatouille croquante et riz sauvage à l'huile d'olive

Clafoutis aux cerises

VENDREDI

Pressé de tomate et poivron confit, mousse de chèvre

Filet de dorade aux saveurs orientales et semoule tiède

Le mystère chocolat pistache

Semaine du 24 au 28 juin

LUNDI

Minestrone de légumes, glace au parmesan

Pavé de bœuf esprit "Bœuf -Carotte"

La fraise comme une melba

MARDI

Melon et jambon sur miroir au Porto

Faux filet double grillé sauce paloise, panier de légumes

Les fruits rouges

MERCREDI

Tartare de saumon

Galette bretonne esprit crêperie

Dessert selon inspiration des apprenants

JEUDI

Restaurant complet

VENDREDI

Carpaccio de melon, jambon et roquette

Jambonnette de volaille aux champignons, légumes de saisons

La tarte simplement rouge

Semaine du 1er au 5 juillet

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Menu surprise élaboré par les apprenants

JEUDI

Œuf poché, piperade, crème de chorizo

Dorade en écaille de courgette, fricassée de macau à la tomate

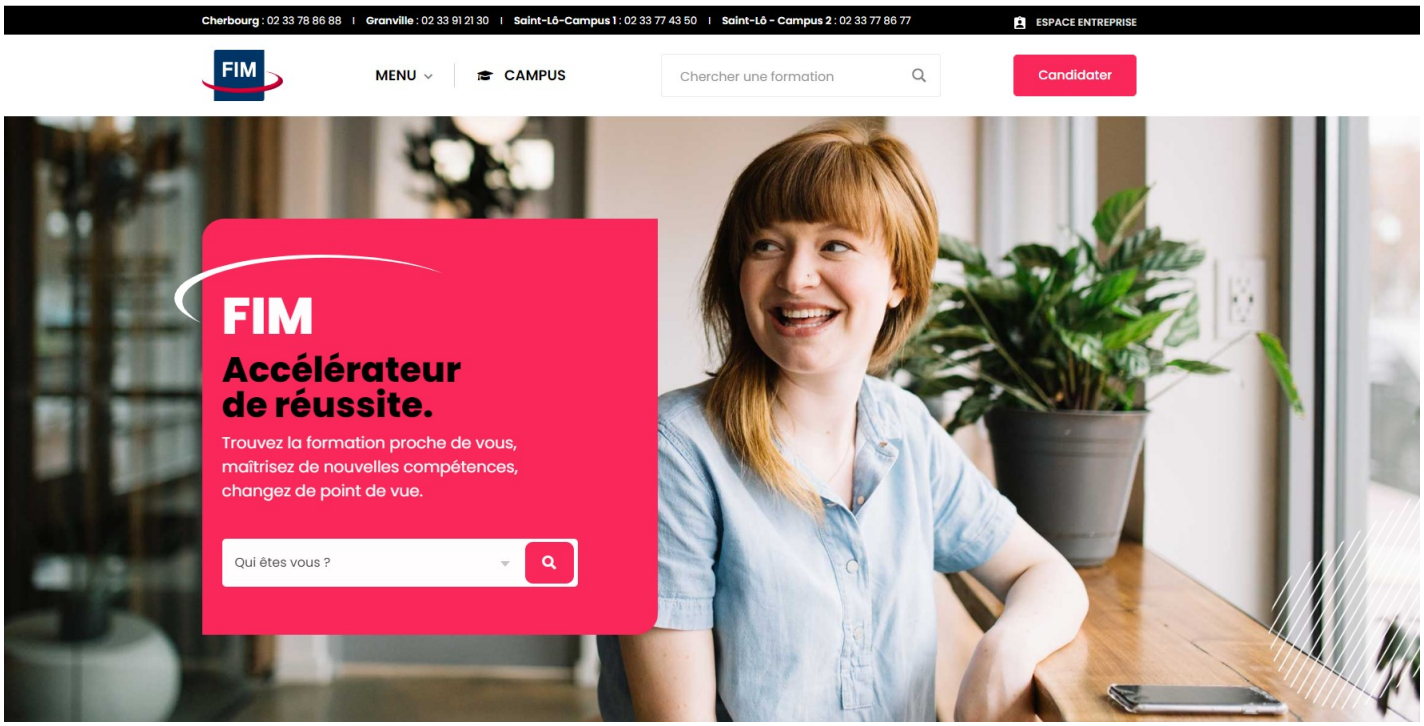
Blanc manger à la fleur d'oranger et citron

VENDREDI

Terrine de volaille marinée, vinaigrette estivale

Cuisse de lapin au romarin, légumes primeurs

La charlotte aux fruits rouges



Pour en savoir plus sur le

FIM CCI Formation Normandie

retrouvez nous sur

www.fim.fr