



# Menus

Septembre à décembre 2024

## 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](mailto: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 2 au 6 septembre

### LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

### MARDI

Tartare de saumon aux mûres

Poulet rôti aux figues pommes cocotte

Tarte tatin glace vanille

### MERCREDI (Menu végétarien)

Salade melon pastèque, éclat de chèvre, fleur de ciboulette

Poêlée de légumes 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

### 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 9 au 13 septembre

## LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

## MARDI

Terrine aux 2 poissons et sa sauce tartare

Poulet vallée d'auge ratatouille maison

Tarte Normande

## 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

Tagliatelle 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 16 au 20 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

Lotte aux épices et son quinoa vert

Crêpes flambées, glace maison

## JEUDI

Œuf cocotte crème de gorgonzola et oignons frits

Sauté de porc au curry lait de coco et riz thaï

Tarte au citron meringuée

## VENDREDI (Menu végétarien)

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

Tomate farcie à la courgette, féta et son jus épicée

Charlotte poires et chocolat





Semaine du 23 au 27 septembre

## LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

## MARDI

Assiette de charcuterie ou quiche aux trois fromages  
Navarrin d'agneau tandoori et ses pommes de terre tournées  
Pommes pochées flambées sauce chocolat et sa glace maison

## MERCREDI

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

## JEUDI

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

## VENDREDI

Aumônière à l'époisses et éclats de raisins  
Filet de lieu jaune, sauté de patate douce sauce beurre blanc à l'estragon  
Soufflé glacé au citron





Semaine du 30 septembre au 4 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

Chèvre pané salade iceberg et vinaigrette agrumes

Pâte 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 (découpe en salle) et pommes de terre ris-solées 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 7 au 11 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 flambées et sa glace au chocolat

## JEUDI (Menu végétarien)

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 14 au 18 octobre

### **LUNDI**

Œuf mollet crème gorgonzola et ses mouillettes maison  
Poulet grillée et son jus accompagné de légumes tournées  
Tarte tatin et glace vanille

### **MARDI**

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

### **MERCREDI**

Ceviche de bar sablé parmesan et vinaigrette passion  
Carré d'agneau à la Dijonnaise pomme Darphin  
Plateau de fromages  
Mousse chocolat éclat de tuile aux amandes et brunoise de poires caramélisées

### **JEUDI**

Ceviche de bar sablé parmesan et vinaigrette passion  
Carré d'agneau à la Dijonnaise pomme Darphin  
Plateau de fromages  
Mousse chocolat éclat de tuile aux amandes et brunoise de poires  
caramélisées

### **VENDREDI (Menu végétarien)**

Tarte tatin au fenouil  
Penne amandes et choux fleur rôtis au curry  
Banane flambée OU blanc manger coco ananas





Semaine du 21 au 25 octobre

## LUNDI

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

## MARDI

RESTAURANT FERMÉ

## MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

## JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

## VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

**RÉOUVERTURE DU RESTAURANT LE LUNDI 4 NOVEMBRE**





Semaine du 4 au 8 novembre

**LUNDI**

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

**MARDI**

Velouté de courges  
Magret de canard sauce au poivre vert et son gratin dauphinois  
Tulipe de glaces maison

**MERCREDI**

RESTAURANT FERMÉ

**JEUDI**

RESTAURANT FERMÉ

**VENDREDI**

RESTAURANT FERMÉ





Semaine du 11 au 15 novembre

**LUNDI**

RESTAURANT FERMÉ

**MARDI**

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

**MERCREDI**

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

**JEUDI**

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

**VENDREDI**

Aumonière Normande sauce au cidre  
Confit de canard aux deux pommes  
Poire flambée Ou poire belle Hélène





Semaine du 18 au 22 novembre

### **LUNDI**

Assiette de charcuterie ou œuf parfait sauce camembert et mouillettes maison  
Sauté de porc fenouil et courge  
Ananas flambé sur son crumble amandes et sa glace

### **MARDI**

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

### **MERCREDI**

EXAMENS, MENU NON COMMUNICABLE

### **JEUDI**

Œufs parfait, crème de comté et mouillettes au sésame  
Carré de porc et son crémeux de potimarrons  
Cheesecake citron

### **VENDREDI**

Quiche à la tomme de Savoie  
Pavé de cabillaud pané, lentilles corail et beurre blanc à l'estragon  
Finger mangue noix de coco





Semaine du 25 au 29 novembre

**LUNDI - MENU DE NOËL**

Amuse-bouche

Carpaccio de ST – Jacques, 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 - MENU DE NOËL**

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 NOËL**

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





Semaine du 25 au 29 novembre

**JEUDI - MENU DE NOËL**

Amuse-bouche

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

Carré d'agneau en croûte persillé, jus de viande et mousseline de panais

Plateau de fromages

Soupe d'oranges aux épices nougatine et air de coriandre

**VENDREDI - MENU DE NOËL**

Amuse-bouche

Saumon fumé « maison » et sa crème au citron

Suprême de volaille fermière champignons et ses légumes anciens

Plateau de fromages

Choux praliné saupoudré de sucre glace et noisettes caramélisées







Semaine du 2 au 6 décembre

**LUNDI - MENU DE NOËL**

Amuse-bouche

Carpaccio de saumon et st jacques aux agrumes

Filet mignon 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 NOËL**

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 NOËL**

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





Semaine du 2 au 6 décembre

**JEUDI - MENU DE NOËL**

Amuse-bouche

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

Pavé de saumon, mousseline de panais, beurre de sauge et champignons

Plateau de fromages

Ananas rôti flambées en croûte coco et sa glace maison

**VENDREDI - MENU DE NOËL**

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 9 au 13 décembre

**LUNDI - MENU DE NOËL**

Amuse-bouche

Tartare de saumon, mangue et aneth, émulsion de pommes

Filet de volaille fermière pomme de terre rissolées aux épices sauce au vin rouge

Plateau de fromages

Eclair de Noël

**MARDI**

RESTAURANT FERMÉ

**MERCREDI**

RESTAURANT FERMÉ

**JEUDI**

RESTAURANT FERMÉ

**VENDREDI**

**RÉOUVERTURE DU RESTAURANT LE LUNDI 6 JANVIER**

