



# Menus

Sept. à Déc. 2024

# À TABLE !





## 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 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](mailto: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 de Septembre

### **VENDREDI 06 SEPTEMBRE**

Melon à l'italienne

Escalope de veau à Normande, riz pilaf

Mille-feuille

### **MERCREDI 18 SEPTEMBRE**

Tomate mozzarella, pesto de basilic

Escalope milanaise, tagliatelles fraîches

Tarte aux fruits de saison

### **VENDREDI 20 SEPTEMBRE**

Crème de champignon œuf mollet

Papillote de poisson, julienne de légumes, pomme à l'anglaise

Crème brûlée à la vanille

### **VENDREDI 27 SEPTEMBRE**

Avocat crevettes sauce cocktail

Entrecôte sautée marchand de vin pomme dauphine

Tarte aux fruits de saison





## Les menus d'Octobre

### **VENDREDI 04 OCTOBRE**

Œuf mimosa

Escalope de volaille à la crème, riz pilaf

Tarte aux pommes sauce caramel

### **MERCREDI 09 OCTOBRE**

Terrine de poissons, crème fouettée citronnée, salade d'herbes

Fish and chips

Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille

### **VENDREDI 11 OCTOBRE**

BRUNCH

### **VENDREDI 18 OCTOBRE**

*Menu Normand*

Trilogie de fromages

Poissons de nos côtes

Galette de Sarrazin garnie de julienne de poireaux et carottes

Poire poché au cidre, glace vanille et sauce chocolat

### **VENDREDI 25 OCTOBRE**

Avocat crevettes sauce cocktail

Côte de porc charcutière, pomme purée

Tarte normande





## Les menus de Novembre

### **MERCREDI 06 NOVEMBRE**

Potage Saint Germain

Filet de limande bonne femme, flan de légumes

Bavarois

### **VENDREDI 08 NOVEMBRE**

Avocat, crevette sauce cocktail

Entrecôte double sauté Bercy, pomme duchesse

Profiterole glace et sauce chocolat

### **VENDREDI 15 NOVEMBRE**

#### **ÉVALUATION DES APPRENTIS**

Les menus ne peuvent vous être communiqués

### **VENDREDI 22 NOVEMBRE**

Velouté de potimarron

Filet de tacaud sauce vin blanc, pommes à l'anglaise

Chou pâtissier

### **MERCREDI 27 NOVEMBRE**

#### **ÉVALUATION DES APPRENTIS**

Les menus ne peuvent vous être communiqués

### **VENDREDI 29 NOVEMBRE**

Feuilleté d'œufs brouillés

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Ananas flambés





## Les menus de Décembre

### **VENDREDI 06 DÉCEMBRE**

Assiette de poisson fumé

Carré d'agneau jus au thym , purée de patate douce

Forêt Noire

### **VENDREDI 15 DÉCEMBRE**

Assiette de saumon fumé

Ballotine de volaille farci aux champignons, sauce forestière

Ecrasé de pomme de terre

Bûche chocolat passion

### **MARDI 17 DÉCEMBRE**

**REPAS DE NOEL**

### **JEUDI 19 DÉCEMBRE**

**REPAS DE NOEL**

