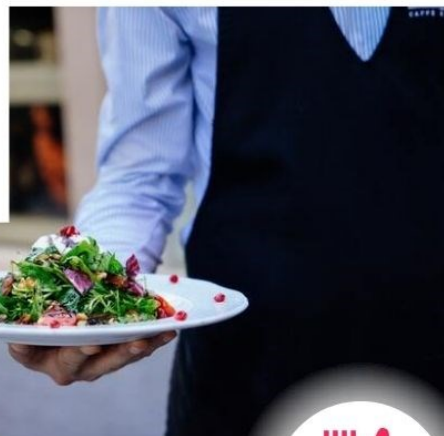




# Menus

Septembre à décembre

# À TABLE !



Saint - Lô





## 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

## Les horaires

L'Atelier Gourmand, ouvert à tous, vous accueille tous les midis à **12h30**, à l'adresse suivante :

*170 rue Lycette Darsonval - 50000 Saint-Lô*

Ce restaurant d'application est avant tout un **lieu pédagogique**, nos apprenants doivent bénéficier d'une **pause réglementaire après le service** afin de reprendre leurs cours dès 15h00.

**Merci à vous de respecter un horaire de départ permettant le bon apprentissage de nos jeunes.**

## Les réservations

Vous pouvez réserver auprès de l'accueil en téléphonant au 02.33.77.86.77 (au plus tard, le jour même, avant 10h), ou par mail à

**[atelier-gourmand.stlo2@normandie.cci.fr](mailto: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.*

\* Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.





Semaine du 02 au 06 septembre

### LUNDI

Croustillant de camembert, chutney de pomme  
Suprême de pintadeaux vallée d'Auge  
Tarte normande et sa crème d'Isigny

### MARDI

Déclinaison de melon et mozzarella  
Gibelotte de lapin au romarin, fine ratatouille  
La tarte citron meringuée

### MERCREDI

Carpaccio de melon menthe et coriandre  
Filet de canard au poivre vert, boulgour aux petits légumes  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Bavaroise d'avocat, granité de tomate et poivron  
Tendron de veau confit à la tomate  
Tarte pomme poire

### VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 09 au 13 septembre

### **LUNDI**

Cannelloni d'aubergine et brocciu  
Côte de veau comme un stuffatu du Maquis  
Fiadone et moelleux à la châtaigne

### **MARDI**

Salade de chèvre chaud  
Fricassée de volaille au curry et riz pilaf  
Fraises, biscuit amandes pistache, sorbet basilic

### **MERCREDI**

Terrine de poisson sur toast de tapenade, coulis de légumes  
Entrecôte sauce béarnaise, Pont Neuf de patate douce  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### **JEUDI**

Salade Normande  
Filet de poisson à la Dugléré, Riz basmati  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### **VENDREDI**

Tartare de tomate , bavaroise de chèvre, roquette  
Brochette de volaille méditerranéenne, pommes écrasées à l'huile d'olive  
Déclinaison de crèmes brulée et mignardises





Semaine du 16 au 20 septembre

## LUNDI

Restaurant complet

## MARDI

Salade de chèvre chaud, miel et figues  
Côte de porc charcutière, écrasé de pomme de terre aux herbes  
Choux crémeux au caramel

## MERCREDI

Tarte fine tomates confites, chèvre et miel  
Carré de porc rôti pommes, Darphin de légumes en panier  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## JEUDI

Mille feuille de légume, glace au parmesan  
Ballotine de pintadeau, jus corsé, coco de Paimpol tomate  
Tartelette poire, sorbet vin rouge

## VENDREDI

Carpaccio de tomate, mozzarella di buffala, crumble d'olive noire  
Escalope de volaille à la normande, purées de légumes  
La tarte alsacienne aux pommes





Semaine du 23 au 27 septembre

### LUNDI

Filet de maquereau, copeaux de légumes, moutarde de Meaux

Ballotine de volaille façon basquaise, polenta et fenouil

Le Chocolat et le Café

### MARDI

Beignet de gambas, salade de choux blanc à la coriandre

Filet de mulot, beurre marinière, mousseline de butternut et noisette

Le feuille à feuille à la vanille

### MERCREDI

Œuf mollet frit et sa sauce vierge

Darne de saumon sauce ciboulette, lentilles vertes du Puy et pois gourmands

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Gambas croustillantes, purée aux saveurs de houmous

Côte de bœuf, sauce béarnaise, légumes du moment

La noisette en déclinaison

### VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 30 sept. au 04 oct.

## LUNDI

Menu selon l'inspiration des apprenants:

*Promenons nous dans les bois*

## MARDI

Tarte à l'oignon pancetta et chèvre

Blanquette de veau au curry et tagliatelles fraîches

Financier pécan, figues rôties, glace au yaourt

## MERCREDI

Aumônière au crabe et petite julienne de légumes et sauce du chef

Carré d'agneau au thym garniture aux saveurs de Provence

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## JEUDI

Gâteau de crêpes

Darne pochée, beurre blanc et ciboulette, pommes à l'anglaise au curry

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## VENDREDI

Croustillant de boudin noir et pommes

Longe de porc poêlée tomate confite et olive noire

Dacquois praliné et noisette







Semaine du 07 au 11 octobre

## LUNDI

Menu surprise

Mise en situation d'examen

## MARDI

Gambas aux cacahuètes, crémeux d'avocat

Pavé ou darne de saumon, beurre nantais, flan de carotte

Tartelette pistache figue

## MERCREDI

Œuf poché au vin rouge sur confit d'oignon et canapé

Pintade rôtie, pruneaux à l'Armagnac et déclinaison de pommes de terre

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## JEUDI

Saumon confit à l'huile d'olive, crémeux de céleri, sauce vierge

Volaille fermière cuite en cocotte, et écrevisses

Pomme rôties, gelée de cidre et biscuit breton

## VENDREDI

Salade de chèvre chaud aux saveurs automnales

Navarin d'agneau aux épices, carottes glacées

La chocolat et la pistache





Semaine du 14 au 18 octobre

### LUNDI

Œuf mollet en verdure, fricassée des sous bois  
Filet de daurade, matelote au vin rouge  
Le soufflé au Grand Marnier

### MARDI

Tarte aux oignons rouges confits et livarot  
Épaule d'agneau confite aux agrumes  
La pomme en déclinaison

### MERCREDI

Œuf poché façon bourguignonne  
Râble de lapin farci, sauce forestière, quinoa sauvage, petits légumes  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

L'œuf, la poule et le grain  
Bar en croute de sel, radis et jus de betterave  
Le savarin exotique

### VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :  
Plat, dessert et boisson à 8€  
*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 21 au 25 octobre

### **LUNDI**

Saumon au sésame façon escabèche, betterave et crème d'herbes

Joues de porc confites au cidre

Tarte aux figues et diplomate au miel

### **MARDI**

Feuilleté Virois

Escalope de dinde à la crème, pommes paillasson et tatin de champignons

Entremet chocolat et mûroise

### **MERCREDI**

Velouté de potiron, noix de Saint Jacques snackée

Pavé de lieu, sarrasin aux petits légumes

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### **JEUDI**

Œufs mollets Florentine

Emincé de volaille aux pruneaux, pomme écrasée aux noix

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### **VENDREDI**

Velouté julienne darblay, magret de canard fumé

Joue de bœuf bourguignonne, pèle mêle de carottes

Poire au vin rouge, glace cannelle





Semaine du 04 au 08 novembre

## LUNDI

Menu surprise

Mise en situation d'examen

## MARDI

Velouté Saint Germain, poitrine fumée confite

Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf

Vacherin à la myrtille

## MERCREDI

Potage Saint Germain garniture Normande

Ballotine de volaille farce forestière et cassolette de légumes d'automne

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## JEUDI

Encornets à la Sétoise

Bar de ligne, cannelloni à l'encre de seiche

Paris -Saint Lo 100% cacahuètes

## VENDREDI

Velouté de cucurbitacée, œuf poché

Dos de lieu jaune au chorizo, flan de patate douce

La charlotte à la fève de tonka





Semaine du 11 au 15 novembre

## LUNDI

Férié

## MARDI

Œuf croustillant en deux cuissons, fricassée de champignons

Dos de lieu jaune demi sel, bouillon de cresson

Le Paris Brest

## MERCREDI

Saint Jacques snackées sur mousseline de potimarron

Pavé de lieu, julienne de légumes, chou verts et sauce vanillée

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## JEUDI

Noix de Saint Jacques snackées, chicon en marmelade d'orange

Dos de lapin à la bière, choux rouge à la lilloise

Tarte au sucre et à la chicorée

## VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





## Semaine du 18 au 22 novembre

### LUNDI

Saint Jacques en viennoise de noisette et comté, velouté de choux  
Entrecôte double Bercy, pommes soufflées  
Comme un Paris Brest

### MARDI

Crème Dubarry, chips d'andouille  
Steak sauté Bercy, assortiment de fritures  
« Mont Blanc », marron, myrtille, clémentine

### MERCREDI

Feuilleté d'œufs brouillés, pomme et boudin  
Escalope de volaille au Cidre, carottes en déclinaison  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Potage Saint-Germain et ses croûtons  
Gourmandin de volaille, fondue de poireaux et carottes glacées  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### VENDREDI

Beignet de gambas à la coriandre, salade de légumes  
Dos de lieu jaune aux coquillages, étuvée de poireaux aux noisettes  
Paris-brest, praliné au grué de cacao





Semaine du 25 au 29 novembre

### **LUNDI**

Œuf à la coque et noisette, soufflé au comté

"Pâte au jambon" comme à la maison

La barre exotique

### **MARDI**

Œuf poché meurette

Noix de Saint Jacques aux agrumes, fondue d'endives caramélisées

Tarte Tatin pommes et abricots, crème fouettée vanille

### **MERCREDI**

Ravioles forestières

Carbonnade Flamande, mousseline maison

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### **JEUDI**

Escargots sur un sablé au sarrasin grillé, royale de choux fleur

Côte de porc épaisse au sautoir, laitue farcie

Saint-Honoré Ananas aux épices

### **VENDREDI**

Goujonnette de poisson, sauce tartare

Poulet sauté chasseur, embeurrée de choux

La trilogie de choux





Semaine du 02 au 06 décembre

## LUNDI

Menu selon l'inspiration des apprenants :

*Les tendances du soleil Levant*

## MARDI

Gaufre croustillante au saumon fumé maison comme une bruschetta

Magret de canard au miel et citron, pommes darphins et pleurotes

La bûche aux saveurs fruitées

## MERCREDI

Crème renversée de champignons au caramel de Porto, velouté de champignons

Sole meunière, cromesquis aux pois cassés et carottes fanes glacées

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## JEUDI

Ravioles de foie gras, sauce suprême

Tronçon de poisson plat « meunière », purée et tempura d'oignons

Omelette norvégienne

## VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*







Semaine du 09 au 13 décembre

## LUNDI

Menu selon l'inspiration des apprenants:

*La grande brasserie de Paris*

## MARDI

Gratiné de fruits de mer

Pavé de saumon à l'oseille et lentilles vertes au lard

Panna cotta vanille, ananas caramélisés

## MERCREDI

Gravlax de saumon et crème d'aneth

Râble de lapereau selon inspiration, risotto blanc et noir crémeux

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## JEUDI

Crème de moules

Sauté de veau Tandoori, riz aux légumes

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## VENDREDI

Saumon fumé et tranché par nos soins et ses accompagnements

Suprême de pintadeau forestière, purée de potimarron et châtaignes

Bûche aux saveurs de nougat glacé





Semaine du 16 au 20 décembre

### **LUNDI**

Menu selon l'inspiration des apprenants

### **MARDI**

Saumon fumé maison et ses accompagnements  
Filet de canette aux aïelles, salsifis et pomme de terre  
Parfums exotiques comme une bûche

### **MERCREDI**

Velouté Dubarry  
Filet de canard, poire rôtie et flan de légumes « carotte cumin »  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### **JEUDI**

Saumon fumé et tranché par nos soins, déclinaison de betterave  
Magret de canard rôti, maïs et champignon, jus à la cardamome  
Pomme granny Smith et noix de coco comme une bûche

### **VENDREDI**

Saumon fumé et tranché par nos soins et ses blinis  
Filet mignon de porc au madère, fricassée de choux fleur  
Les saveurs de l'avent





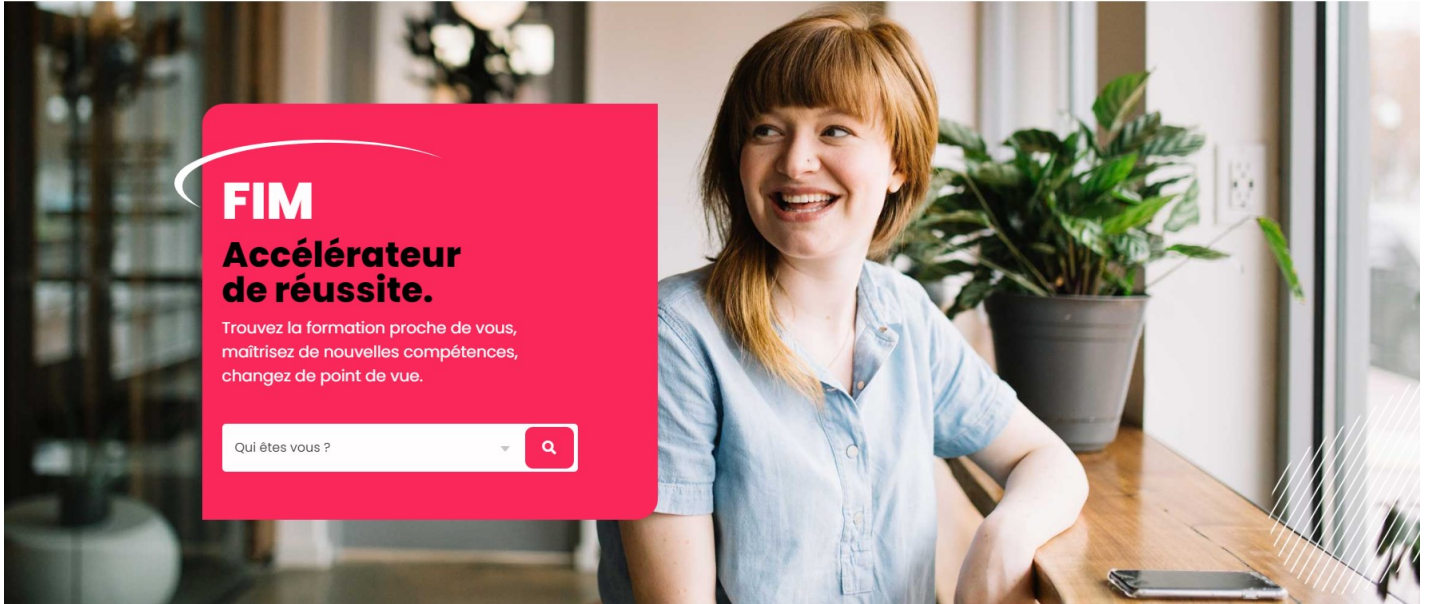
MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Candidater



**Pour en savoir plus sur le  
FIM CCI Formation Normandie  
retrouvez nous sur  
[www.fim.fr](http://www.fim.fr)**