



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

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 : MENU ROSE



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

