



# Menus

Janvier à Mars

# 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 06 au 10 janvier

### **LUNDI**

Examen blanc des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

### **MARDI**

Rémoulade de céleri aux crevettes et pommes granny

Poulet cocotte grand-mère, salsifis persillés

Le merveilleux exotique

### **MERCREDI**

Tartare de saumon, blinis

Sole sautée et risotto de petits légumes

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### **JEUDI**

Saumon et nori, condiment citron

La volaille en deux cuissons

Maki noix de coco et passion

### **VENDREDI**

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 13 au 17 janvier

### LUNDI

Menu selon l'inspiration des apprenants  
sur le thème du *Bougnat Auvergnat*

### MARDI

Œufs farcis Chimay  
Carré de porc poêlé et endives braisées, étuvée de chorizo  
Tartelette aux deux citrons

### MERCREDI

Charlotte de Saint Jacques aux endives et jus de viande  
Poulet en cocotte aux écrevisses et petites pommes confites  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Tarte à l'oignon et pancetta  
Suprême de saumon beurre monté à la vanille et ses trois purées  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### VENDREDI

Tarte au échalotes confites et Saint Nectaire  
Pavé ou darne de saumon au curry, riz madras  
Bavaroise poire et caramel





Semaine du 20 au 24 janvier

## LUNDI

Menu surprise : mise en situation d'examen

## MARDI

Tarte aux poireaux et pétoncles  
Estouffade de bœuf, tagliatelles fraîches  
Galette des rois pommes

## MERCREDI

Croustillant poire et fourme d'Ambert  
Filet mignon de porc sauce Camembert  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

## JEUDI

Consommé à la Reine  
Noix de joue de porc comme une blanquette  
Crèmeux lacté au thé, caramel et sorbet cumbawa

## VENDREDI

Terrine de poisson et sa vinaigrette  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz 3 saveurs  
Feuille à feuille frangipane





Semaine du 27 au 31 janvier

### LUNDI

Poireau vinaigrette revisité, crumble de parmesan  
Pavé de saumon en croûte de moutarde, pot au feu de légumes  
Le vacherin chocolat et orange

### MARDI

Cake aux oignons et pèlardon, velouté à la châtaigne  
Noix de saint jacques, risotto d'épeautre, écumé de parmesan  
L'intense chocolat et griottes

### MERCREDI

#### **Menu à 20€ tout compris**

Examen des apprenants  
Tables de 2 et 4 couverts

### JEUDI

Consommé Duchesse  
Lieu vapeur, condiment citron, émulsion parmesan rôti  
Agrumes frais et confits, sorbet kalamansi

### VENDREDI

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





## Semaine du 3 au 7 février

### LUNDI

Accras de morue, achards de légumes aux épices, samoussa  
Cari de volaille, riz parfumé, carottes confites à l'orange  
Maki coco et mangue

### MARDI

Potage Saint Germain aux croutons  
Poulet cocotte Grand-mère et petits légumes glacés pommes fondantes  
Charlottes aux fruits de saisons

### MERCREDI

Aumônière aux fruits de mer et endives à l'orange  
Steak sauce Bercy, Pont Neuf de patates douces  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Menu Normand imaginé par nos apprenants

### VENDREDI

Éclair aux crevettes, beurre blanc citronné, étuvée de poireaux  
Noix de Saint Jacques grillées, jus aux agrumes, topinambours  
Madeleine comme un baba, patate douce confite







Semaine du 10 au 14 février

### **LUNDI**

Menu surprise : mise en situation d'examen

### **MARDI**

Timbale de poisson safranée

Lieu jaune et julienne de légumes

Cake marbré, glaçage chocolat blanc et poire pochée

### **MERCREDI**

Moules marinières au cidre

Côte de bœuf grillée, beurre composé, Darphin d'artichauts fèves et pleurotes

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### **JEUDI**

Raviole de chèvre au noix, jambon croustillant, émulsion roquette

Sole meunière, pomme confite à l'huile de noix, condiment grenobloise

Intensément chocolat , tonka et vanille

### **VENDREDI**

Tarte à la pancetta et Cantal

Noix de Saint Jacques, panais à la vanille

Passionnément chocolat





## Semaine du 24 au 28 février

### LUNDI

Terrine de poisson des bords de Loire, beurre blanc estragon

Cul de veau braisé au gamay, carottes et salsifis

Soufflé glacé au Cointreau

### MARDI

Cassolette d'épinard et de saumon au sésame

Sole à la grenobloise, cocotte de légumes

La carotte se prend pour une orange

### MERCREDI

Duo de saumon et avocat, blinis et crème citronnée

Côte de porc, gaufre de pommes de terre et lamelles de légumes

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

#### **Menu à 20€ tout compris**

Examen des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

### VENDREDI

#### **Menu Brasserie à emporter :**

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





## Semaine du 3 au 7 mars

### LUNDI

Cannelloni de tourteau, marinade de légumes à la grecque

Dos de cabillaud en croûte d'algues, pilaf de céréales

La Pistache en déclinaison

### MARDI

Filets de maquereaux à la moutarde ancienne

Bœuf bourguignon et légumineuse en arlequin

Le chou dans tous ses états

### MERCREDI

Tartine briochée forestière

Emincé de volaille au curry vert et julienne de légumes

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Moules marinières et timbale de riz

Fricassé de pintade aux choux

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### VENDREDI

Crumble de la mer, lait de coco, cumbawa

Volaille pochée façon poule au pot

Tarte passionnément meringuée





Semaine du 10 au 14 mars

### LUNDI

Velouté de patate douce, gingembre et agrumes  
Côte de veau au sautoir, orange sanguine, gnocchis  
Le Citron à l'italienne

### MARDI

Éclair aux crevettes à la florentine  
Entrecôte double, sauce béarnaise, pommes croquettes  
Riz au lait vanille, tonka et son plateau de mignardises

### MERCREDI

Planche de charcuteries et son chutney  
Carré d'agneau en croûte moderne et polenta et garniture Marie Louise  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Langoustines snackées, raviole de betterave  
Dos de lieu rôti aux saveurs de carbonara  
Baba à la citronnelle, crème vanille, mangue

### VENDREDI

Œuf farcis chimay  
Pintade cocotte grand-mère  
Aumonière aux pommes et caramel





Semaine du 17 au 21 mars

### LUNDI

Menu selon l'inspiration des apprenants  
sur le thème : Bar à vin de la Bourgogne

### MARDI

Samoussa de canard au citron confit, chutney d'oignons doux  
Entrecôte double, embeurrée de choux  
Le parfait glacé au gianduja

### MERCREDI

Bouchée aux fruits de mer  
Navarin d'agneau pommes fondantes et poêlée aux champignons  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Langoustines juste raidies, feuille de blé noir, nage de sucs concentrés  
Cabillaud rôti au lard, risotto au comté  
Dôme chocolat éphémère

### VENDREDI

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





## Semaine du 24 au 28 mars

### LUNDI

Menu selon l'inspiration des apprenants  
sur le thème : Street et Finger food

### MARDI

Brouillade d'œufs à l'espagnole en croustille  
Dorade double, beurre blanc et riz Madras  
Brioche perdue aux pommes, parfait caramel

### MERCREDI

Espuma léger d'avocat  
Osso bucco de veau à l'orange, tagliatelles fraîches et haricots verts  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### JEUDI

Quiche provençale et son mesclun  
Truite aux amandes, flan de légumes du soleil  
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

### VENDREDI

Œuf mollet à la florentine  
Filets de poisson plat au cidre, duo de pommes "du haut et du bas"  
Eclair au choix: saveur tatin, chocolat, citron





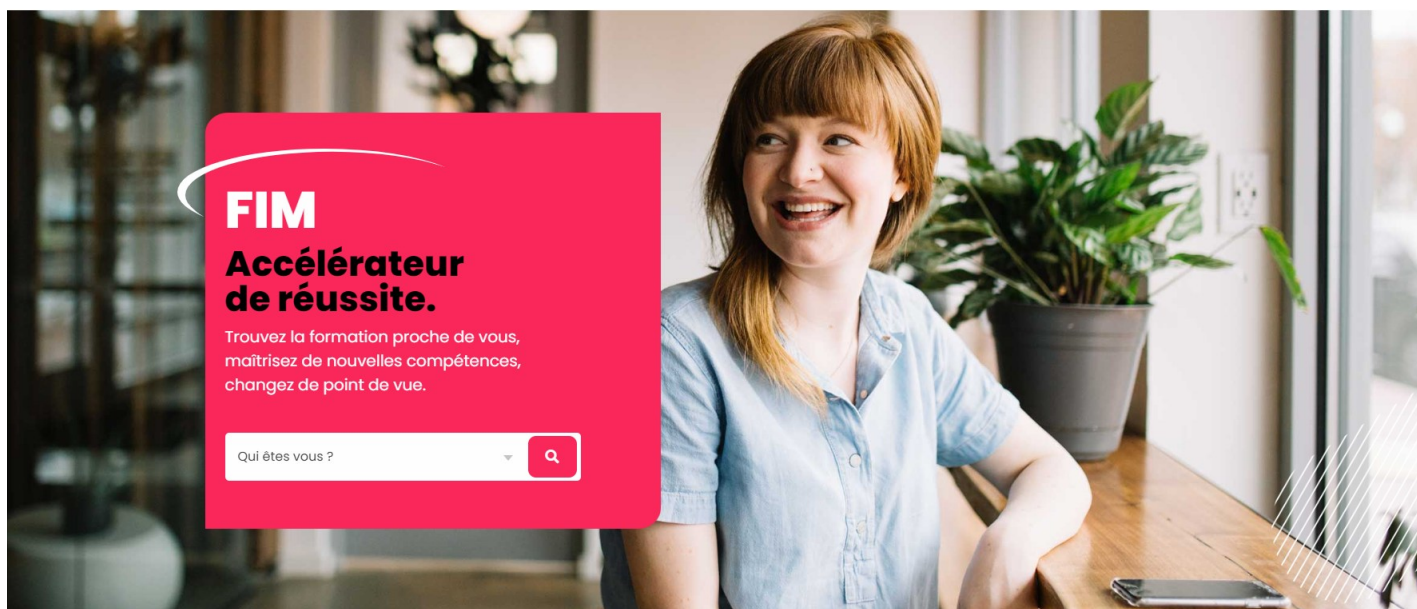
MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Candidater



Pour en savoir plus sur le  
**FIM CCI Formation Normandie**  
retrouvez nous sur  
**www.fim.fr**