



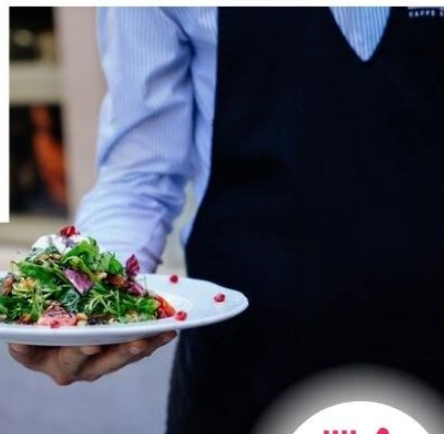
Menus

Janvier à mai 2025

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 6 au 10 janvier

LUNDI

Crème de choux fleur lait de coco coriandre et œuf poché

Steak aux poivres pommes cocotte et poêlée de légumes

Tarte amandine aux poires sauce chocolat

MARDI

Crevettes flambées et sa bisque

Magret de canard sauce béarnaise mousseline de courge à l'orange

Tatin de rose de pommes au miel sur son sablé et sa glace vanille

MERCREDI

Œufs mollets et sa crème au bacon

Matelote de poissons au vin blanc

Crêpes flambées et sa glace

JEUDI

Menu végétarien

Soupe de courge bouillon de légumes et chocolat

Polenta au chou Kale braisé et œuf poché

Tarte douce au chocolat

VENDREDI

Croustade de légumes au st-nectaire

Entrecôte beurre maitre d'hôtel poêlé de potimarron au gingembre

Parfait glacé à la verveine et pistaches sur son sablé croustillant





Semaine du 13 au 19 janvier

LUNDI

Soupe crémeuse de panais émulsion de noisettes et brisures de noix
Blanquette de veau à l'ancienne et son riz pilaf
Crêpes flambées ou tarte Alsacienne

MARDI

Roulé de saumon mariné aux herbes farcis au chèvre frais
et pamplemousse aux baies rouges
Magret de canard à l'orange carotte et navet boule d'or
Dessert à l'ananas (flambé en salle)

MERCREDI

Salade César
Filet de rouget à l'émulsion de soja pressé de pomme de terre à l'huile d'olive
Paris Brest

JEUDI

Endive braisée aux agrumes et espuma de comté
Confit de canard « maison » et son gratin dauphinois
Ile flottante et son décor au caramel

VENDREDI

Menu végétarien

Velouté de courge à l'orange
Tagliatelles « fraîche » aux choux Bruxelles rôties et à la crème de parmesan
Poires cuites au miel et au cointreau sur son sablé





Semaine du 20 au 24 janvier

LUNDI

Œuf parfait salade d'endives compotée d'oignons et lardons

Ou assiette de charcuterie

Darne de saumon et sa poêlée de légumes anciens

Bavarois au chocolat sur son biscuit joconde

MARDI

Quiche à l'oignons et roquette

Filet de bar nacré, pomme mousseline et cresson en émulsion

Banane flambé ou poire belle Hélène

MERCREDI

Crevettes flambées au beurre d'ail

Carré d'agneau à l'ail et romarin, pomme de terre rissolées

Crème brûlée au caramel et sa poire flambée

JEUDI

Menu végétarien

Soupe marocaine et pois chiches croustillants

Choux fleur rôti houmous et graines de courges

Ananas flambé en salle / glace vanille et mini fondant chocolat

VENDREDI

Tartare de daurade à la mange vinaigrette passion

Steak aux poivres choux de Bruxelles et mousseline de carottes

Soufflé glacé au citron





Semaine du 27 au 31 janvier

LUNDI

Quiche aux poireaux et saumon
Magret de canard crémeux de potimarron et pickles de betteraves
Pana cotta vanille et coulis ananas

MARDI

Velouté Dubarry et huile végétale
Poulet grillée au citron salade d'épinards
et bâtonnets de céleri rave poêlés
Tarte au citron vert et basilic

MERCREDI

Menu végétarien

Salade de carottes sésame noir, oranges et bergamote
Burger de polenta à la courge

JEUDI

Oeuf cocotte façon carbonara
Filet mignon, potimarron et jus de réglisse
Nougat glacé

VENDREDI

Velouté d'endives au curry
Merlan et légumes au bouillon
Gâteau Napoléon praliné





Semaine du 3 au 9 février

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

L'œuf Bio mollet lard, pinards au gruyère oignons rouges et genièvre
Steak au poivre et son jus de viande accompagné de salsifis et brocolis
Coque et mousse au chocolat

MERCREDI

Tartare de crevettes ananas coriandre et passion
Dos de cabillaud au lait de coco et pamplemousse rose écrasé de pomme de terre
Mille-feuille chocolat poire revisité

JEUDI

Menu végétarien

Soupe épinards cresson et toasts aux épices
Lasagne ricotta poireaux et chou kale
Tarte bourdaloue

VENDREDI

Samossa de poires au bleu d'auvergne et roquette
Darne de saumon sauce hollandaise quinoa vert
Choux pâtissier au pralin et noisettes terrifiées





Semaine du 10 au 14 février

LUNDI

Quiche aux trois fromages et compotée d'oignons
Magret de canard sauce aux poivre vert poêlée de panais et poires
Ananas flambé OU pana cotta caramel beurre salé

MARDI

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ

JEUDI

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ

RÉOUVERTURE DU RESTAURANT LE LUNDI 24 FÉVRIER.





Semaine du 24 au 28 février

LUNDI

Poire pochée aux épices et farcie au gorgonzola
Carré de porc au thym écrasé de pomme de terre et carottes confites
Charlotte au chocolat

MARDI

Velouté DUBARRY (Pamplemousse cerisette office)
Darne de saumon riz sauvage et fondue de poireaux
Sabayon aux agrumes

MERCREDI

Menu végétarien

Crème brûlée aux champignons de paris
Conchiglioni farcis au pesto et choux fleur
Café gourmand : pommes flambée en salle / cannelé / mousse chocolat

JEUDI

Bisque de crevettes et ses crevettes flambées
Poulet vallée d'auge
Paris Brest

VENDREDI

Crème brûlée aux champignons
Carré de porc sauce marchand de vin, pomme pont neuf
Blanc manger, ananas confit et émulsion noix de coco





Semaine du 3 au 7 mars

LUNDI

Avocat crevettes salle et revisité par les cuisiniers
Carré d'agneau laqué au miel et épices, pomme de terre vitelotte
et champignon de Paris
Tarte aux pommes et sa glace « Maison »

MARDI

Duo asperges œuf parfait et sa vinaigrette à la grenade
Darne de saumon sauce hollandaise salsifis et potimarron glacés
Crêpes flambées ou moelleux au chocolat chantilly « maison »
et amandes

MERCREDI

Tartare de saumon aux pommes, blinis et crème ciboulette
Poulet au citron, crème d'ail et asperges vertes
Éclair vanille et noix de pécan caramélisées

JEUDI

Menu végétarien

Amuse-bouche
Œufs à la turque asperges et crème de féta
accompagnée de sa salade de saison

VENDREDI

Aumonière d'andouilles, camembert et noisettes
Carré d'agneau à l'orange, brunoise de céleri rave et herbes fraîches
Poires flambées et sa glace « Maison » OU crème brûlée à la pistache





Semaine du 10 au 14 mars

LUNDI

Avocat cocktail ou avocat cocktail revisité par les cuisiniers

Steak aux poivres gratin dauphinois et mesclun

Crumble pommes, poires et sa glace

MARDI

Salade d'endives et chèvre pané

Carré d'agneau aux asperges, pomme de terre cocotte et son jus de cuisson

Crêpes flambées et son sorbet

MERCREDI

Soupe de fanes de radis et pickles (de radis)

Grenadin de veau et d'asperges vertes

Ananas flambé au rhum et sa glace « Maison »

JEUDI

Œufs cocotte à la crème de gorgonzola et pain aux épices

Steak aux poivres choux de Bruxelles

Soufflé glacé à la mandarine

VENDREDI

Menu végétarien

Galettes de sarrazin aux champignons de paris brie et ail de ours et sa salade composée

Ile flottante et son décor au caramel

Mignardises pour le café





Semaine du 17 au 21 mars

LUNDI

Velouté Dubarry

Poulet jus de viande et légumes glacés

Chou pâtissier ou poires flambées

MARDI

Bisque et crevettes marinées

Carré de porc rosace de pomme de terre et mousseline de carottes

Paris Brest

MERCREDI

Menu végétarien

Soupe de carottes, graines de fenouils et crème épicée

Croquettes de pommes de terre ricotta et herbes

Mousse chocolat épices café et poivre noir

JEUDI

Ceviche de bar

Crozets, crème de beaufort poitrine fumée et noix

Soufflé glacé au citron

VENDREDI

Bavarois de céleri rave et crème au bleu d'Auvergne

Filet de poulet laqué au miel gingembre et légumes sautés

Éclair passion ananas





Semaine du 24 au 28 mars

LUNDI

Saumon mariné au fruit de la passion et gingembre
Grenadin de veau sauce pimenté et sa poêlée de légumes
Crêpes flambées OU Cœur coulant au chocolat chantilly vanille

MARDI

Coulis de cresson et royale d'oignons
Magret de canard rôti à la rhubarbe
Café gourmand : Ananas flambé, cannelé et mousse chocolat

MERCREDI

Velouté panais et poires
Filet de bar sauce citronnée à l'aneth et pomme de terre à l'anglaise
Choux exotiques

JEUDI

Menu végétarien

Soupe de patate douce féta et citron vert
Gratin de légumes lait de coco et thym
Tulipe de glace vanille cardamome et financier

VENDREDI

Salade de cresson et son œuf parfait
Darne de saumon sauce hollandaise poêlée de légumes de saison
Tarte tatin et sa glace maison





Semaine du 31 mars au 4 avril

LUNDI

Bisque de crevettes

Carré de porc jus de viande artichauts poivrade et petits pois

Café gourmand : banane flambée, sorbet maison
et madeleines orange amandes et cardamome

MARDI

Duo d'asperges vinaigrette d'agrumes et son gressin

Poulet grillée sauce béarnaise poêlée de petits pois frais et carottes en
brunoise

Tulipe de fruits de saison

MERCREDI

Velouté frais de fèves à la féta

Lotte aux épices coulis et émulsion de fèves

Banane flambée, moelleux au chocolat et sorbet passion

JEUDI

Œuf parfait, coulis de cresson et artichauts poêlés

Carré d'agneau et pommes de terre grenailles

Tarte à la rhubarbe

VENDREDI

Menu végétarien

Soupe de poireaux et graines de sésames

Riz safrané aux petits pois aneth et ail

Soupe de mandarines et sorbet passion

RÉOUVERTURE DU RESTAURANT LE MARDI 22 AVRIL





Semaine du 21 au 25 avril

LUNDI

RESTAURANT FERMÉ

MARDI

Soupe de courgette, radis noire et pignons de pin
Carré d'agneau caramélisé aux épices et tarte fine aux légumes
Café gourmand : banane flambé, sorbet mangue et cannelé

MERCREDI

Menu végétarien

Velouté d'asperges
Pâtes crémeuses aux petits pois et ricotta
Pana cotta à la rhubarbe

JEUDI

Gaspacho carotte orange et basilic
Brochette de volaille marinée, pomme gratinée au four (samba)
Nougat glacé et son coulis ananas

VENDREDI

Tartare de saumon et nuage coco badiane
Filet de rouget, compotée d'oignons et duos asperges
Charlotte poires chocolat

RÉOUVERTURE DU RESTAURANT LE LUNDI 12 MAI





Semaine du 12 au 16 mai

LUNDI

Crème de petits pois au fromage frais et tuile à l'encre de seiche
Cabillaud basse température, haricots (beurre) et beurre noisette citronnée
Tarte à la rhubarbe ou banane flambée

MARDI

Examen

Menu non communicable

MERCREDI

Examen

Menu non communicable

JEUDI

Gaspacho de tomates basilic
Filet de bar poêlée de courgettes et aubergines accompagnée de son beurre
noisette citronné
Demi-sphère en chocolat garnie de fraises et espuma à la pistache

VENDREDI

Salade de courgettes crues, féta, menthe et amandes
Médaille de veau jus corsé, asperges vertes et légumes croquants
Sabayon aux fruits de saison





Semaine du 19 au 24 mai

LUNDI

Terrine de poissons sauce tartare
Steak aux poivres, frites de céleri rave
Tarte à la rhubarbe

MARDI

Examen
Menu non communicable

MERCREDI

Examen
Menu non communicable

JEUDI

Crème de petits pois et son émulsion au lard
Rôti de veau en croûte de moutarde et ses petites pommes de terre grenailles au thym et à l'ail
Charlotte aux fraises

VENDREDI

Rillettes de saumon
Courgette farcie et pesto
Crème brûlée au romarin et pommes caramélisées

