



Menus

Avril à Juillet

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

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 31 mars au 4 avril

LUNDI

Raviole ouverte de langoustines, crème de poivron, huile pimentée

La Sole pochée par court mouillement, sauce Dugléré

Le Café gourmand

MARDI

Croustillant de crevettes, légumes en salade

Filets de limande bonne femme, flan de carottes

Pavlova exotique

MERCREDI

Filet de rouget farci et son émulsion marine

Poulet grillé à l'Américaine potatoes aux épices

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Cappuccino de petit pois et tartare de légumes

Canon de lapereaux en ballotine d'épinard, légumes braisés

Mille feuille citron/basilic

VENDREDI

Menu selon l'inspiration de nos apprenants

élaboré en circuit court





Semaine du 07 au 11 avril

LUNDI

Asperges vertes gratinées au vieux comté, coulis de cresson

Dos de lapin, semoule de maïs au comté, jus au vinaigre

L'intensément vanille

MARDI

Dans une galette de sarrasin, tartare de poisson comme un maki

Ballottine de poisson, sauce crustacé

L'entremet vanillé

MERCREDI

Omelette fine aux herbes et épices

Paëlla

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Duo d'asperges grillées, émulsion Maltaise, caviar végétal

Finger food végétal, chutney d'oignons,

Pavlova aux fruits rouges

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

Nous consulter.





Semaine du 21 au 25 avril

LUNDI

Férié

MARDI

Salade provençale et filets de rougets tièdes à l'ail
Faux filet double grillé sauce Paloise et panier de légumes
Nougat glacé aux agrumes

MERCREDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants
Tables de 2 et de 4 couverts

JEUDI

Salade de lentilles, betterave et feta marinée
Aiguillette de canard sauce fruits rouges, haricots verts
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

VENDREDI

Asperges blanches tièdes, chorizo et amande
Contre filet rôti, jus au porto, fricassée de petits pois et fève
Cookies chocolat noisette en partage, glace vanille





Semaine du 28 au 2 mai

LUNDI

Menu Surprise

Mise en situation d'examen

MARDI

Asperges blanches tièdes, parmesan et noisettes

Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes printaniers

Cookie pécan, crémeux praliné

MERCREDI

Restaurant complet

JEUDI

Férié

VENDREDI

Pont





Semaine du 05 au 09 mai

LUNDI

Tartare de poisson, basilic et tomates confites
Carré d'agneau rôti, artichauts et asperges sauvages
Le Baba aux fruits rouges

MARDI

Duo d'asperges tièdes, sauce vinaigrette
Carré d'agneau en croute de noisette, fondue d'artichauts
Charlotte aux fraises

MERCREDI

Salade de betterave rôtie, boulgour, féta et lentilles
Tartelette à l'oignon et déclinaison de légumes et pommes croquettes
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Férié

VENDREDI

Pont





Semaine du 12 au 16 mai

LUNDI

Fine ratatouille en vinaigrette, espuma mozzarella

Aïoli de cabillaud et petits légumes

Tropézienne aux fraises marinées

MARDI

Feuilleté aux asperges, sauce mousseline

Magret de canard sauce au poivre, galette de pommes de terre

Pêlemêle de fruits rouges comme une pavlova

MERCREDI

Menu surprise selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Verrine d'asperges et saumon fumé

Brochette de bœuf aux épices douces, pommes gaufrettes

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

VENDREDI

Terrine de poisson, vinaigrette croquante

Faux filet de bœuf, sauce béarnaise, pommes croquettes

Mille feuille ivoire et framboise





Semaine du 19 au 23 mai

LUNDI

Saumon à la parisienne et macédoine
Cuisse de lapin du gâtinais, petit pois à la française
Le véritable Saint Honoré

MARDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants
Tables de 2 et 4 couverts

MERCREDI

Jambon, melon sur miroir de Porto
Lapin à la moutarde, semoule aux épices
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Restaurant complet

VENDREDI

Asperges blanches tièdes, sauce mousseline
Darne ou pavé de saumon à l'oseille, wok de légumes
Le blanc manger poire et épices





Semaine du 26 au 30 mai

LUNDI

Gambas croustillantes au basilic, avocat brûlé au piment doux

Lieu jaune, aigre doux de green zebra et petits pois

Le blanc manger à la rhubarbe

MARDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

MERCREDI

Salade niçoise

Côte de porc maraichère

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Férié

VENDREDI

Pont





Semaine du 02 au 06 juin

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

MERCREDI

Sushis et makis de légumes

Wok de légumes et nouilles à la citronnelle

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Salade de céleri rémoulade et pommes vertes

Poulet rôti, pommes fondantes, flan de brocoli

Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

VENDREDI

Pressé de tomate et poivron confit, mousse de chèvre

Filet de dorade aux saveurs orientales, semoule tiède

Tartelette pêche blanche au muscat comme une bourdaloue





Semaine du 09 au 13 juin

LUNDI

Férié

MARDI

Menu sur le thème de la 2nde Guerre Mondiale :

Soupe à l'oignon

Ragout de lièvre et ses légumes oubliés

Mars revisité et pain perdu

MERCREDI

Menu réalisé par les jeunes

ou menu annulé si les apprenants sont en épreuve écrite

JEUDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 ou 4 couverts

VENDREDI

Tartare de poissons aux saveurs de cumbawa

Faux filet aux poivres, darphin de pomme de terre

La fraise et le poivre comme un far





Semaine du 16 au 20 juin

LUNDI

Fricassée de poivrade, feta et pesto

Mignon de porc, jus au porto

Cheese cake amande et melon

MARDI

Restaurant Complet

MERCREDI

Restaurant Complet

JEUDI

Maquereaux, confit d'aubergine et crémeux de pomme de terre fumé

Pavé de bœuf au poivre, fondue d'artichauts

Tropézienne abricot, mélisse et vanille

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

selon arrivage, nous consulter.





Semaine du 23 au 27 juin

LUNDI

Gaspacho de petit pois, tomate confite au fromage frais
Onglet de veau sauté au poivre, churros de pomme de terre
Infusion de fraise au safran, fraises fraîches, glace au gingembre

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Tartare de saumon
Galette bretonne esprit crêperie
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Menu Grec imaginé par nos apprenants

VENDREDI

Carpaccio de melon, jambon et roquette
Filet mignon de porc Duroc, pommes cocottes et artichauts
Tiramisu fraise rhubarbe





Semaine du 30 juin au 04 juillet

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Menu selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI

Restaurant complet

VENDREDI

Terrine de volaille marinée, vinaigrette estivale
Jambonnette de volaille aux champignons, légumes de saisons
La tarte simplement rouge





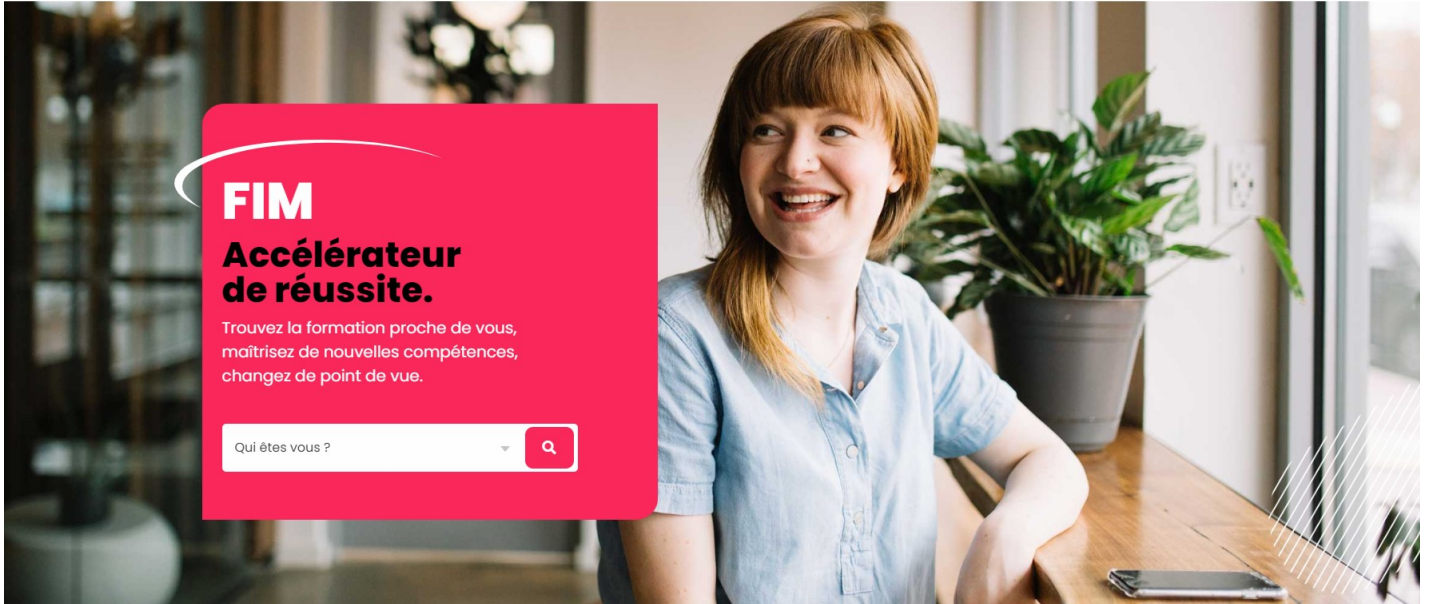
MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Candidater



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