



# 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\*

16,50€ (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 01 au 05 septembre

## LUNDI

La tomate dans tous ses états

## MARDI

Verrine de melon mariné, jambon de pays et mozzarella en billes

Viennoise de volaille, croûte moderne et semoule Arlequin

Tarte fine abricot au romarin

## 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

Tatin de tomates, pesto de roquette, olives et basilic

Râble de lapin farci, abricot, mousseline de petits pois, carottes glacées

Sablés Breton et blanc manger, coulis et fraise menthe verveine

## VENDREDI

Menu Brasserie à emporter : (Plat, dessert et boisson à 8€)

Feuilleté de poisson aux champignons, mousse de courgettes et herbes

Mousseline de fraise et mascarpone façon Tiramisu





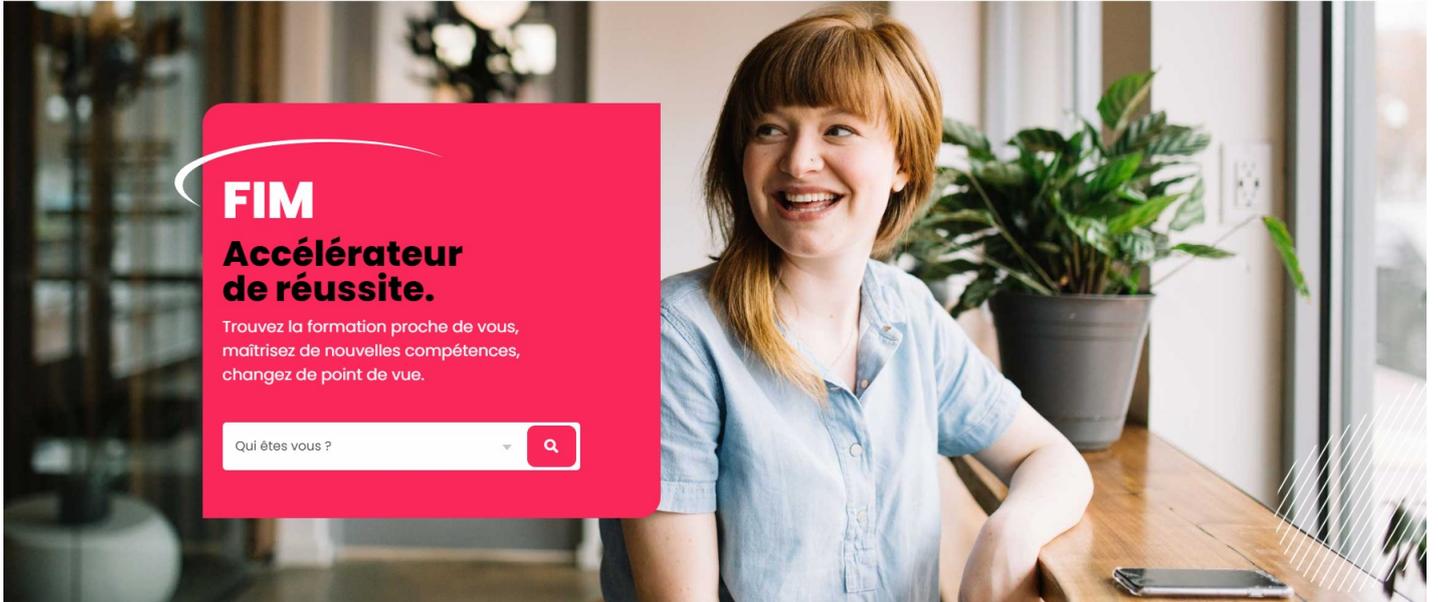
MENU ▾

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)**