



# 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

## VENREDI

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





Semaine du 08 au 12 septembre

## LUNDI

### Retour de feria

Œuf poché bayonnaise

Entrecôte double sauce paloise et sa déclinaison de pomme de terre

Gâteau basque revisité

## MARDI

Gaspacho

Dos de saumon et caviar d'aubergine

Tarte Bourdaloue

## MERCREDI

Tarte fines tomates confites chèvre et miel

Carré de Porc rôti, pommes darphins et légumes en bâtonnets glacés

Poire Belle Hélène

## JEUDI

Carpaccio de tomates à l'ancienne

Suprême de volaille, légumes du soleil , jus au thym

Le citron et le romarin

## VENREDI

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

Poulet pané, tian de légumes et polenta crémeuse, pesto

Salade de pêche et d'abricot, sablés





Semaine du 15 au 19 septembre

## LUNDI

Restaurant complet

## MARDI

Œuf mimosa à la moutarde à l'ancienne  
Saumon, pomme vapeur beurre blanc au yuzu  
La poire aux épices

## MERCREDI

Rilette de poisson sur toast de tapenade, sauce vierge  
Entrecôte double sauce Béarnaise, Pont Neuf de patate douce  
Cheesecake

## JEUDI

Salade Normande  
Escalope à la crème, champignons et pommes écrasées aux noix  
Flan pâtissier

## VENDREDI

Déclinaison de tomates et chèvre frais  
Escalope de volaille, pommes de terre écrasées  
Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 22 au 26 septembre

### **LUNDI**

Mise en Bouche : huître chaude  
Aumônière de choux et andouille de Guémené  
Bar rôti pour 2, jus, variation de mousseline  
La poire comme un far

### **MARDI**

Salade de chèvre chaud  
Darne de saumon beurre blanc, jardinière de légumes  
Déclinaison de chocolat

### **MERCREDI**

Œuf mollet frit et sa sauce vierge  
Darne de saumon sauce ciboulette, lentilles vertes du Puy et pois gourmands  
Tiramisu en verrines, glace café

### **JEUDI**

Houmous et légumes croquants  
Dos de lieu en croûte d'herbes, pommes vapeur beurre blanc citronné  
Pavlova à l'aquafaba et aux pommes

### **VENDREDI**

Œufs mimosa  
Escalope de volaille, pomme écrasée jus réduit  
La tarte 2 be fruits





Semaine du 29 sept. au 03 oct.

## LUNDI

### CHARENTES POITOU

Melon, gelée au Pineau et chips de jambon fumé

Bar, hollandaise au beurre des Charentes, pomme de terre de l'île de Ré,  
mousseline de fève, pickles d'oignon rouge

Le millas charentais, glace au Cognac et fruit frais de saison

## MARDI

Concombre à l'indienne

Suprême de volaille au curry et son riz sauvage

Choux citron, chocolat, pistache

## MERCREDI

Timbale au crabe et petits légumes, sauce américaine

Carré d'agneau au thym, garniture aux saveurs de Provence

Mille feuilles pistache et coulis de fruits

## JEUDI

### La Bretagne

Œuf parfait, crèmeux de sarrasin torréfié et tuile de lard

Filet de bar rôti sur peau, purée de panais et beurre blanc aux algues

L'éclair de génie

## VENDREDI

### Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 06 au 10 octobre

### **LUNDI**

Potage façon VGE

Carré d'agneau, garniture à base de fruits

Le "Président" tout en chocolat

### **MARDI**

Velouté de champignons, croûtons dorés

Ballotine de volaille au curry, riz pilaw

Le butternut prend un café

### **MERCREDI**

Œuf poché façon Bragance

Jambonnette de volaille sauce forestière, quinoa sauvage et petits légumes

Café gourmand

### **JEUDI**

Gâteau de crêpes

Darne de saumon, beurre blanc ciboulette et pommes anglaises au curry

Biscuit roulé mascarpone et framboises

### **VENDREDI**

Œuf mimosa aux herbes, salade de mâche

Lieu, riz pilaf et beurre blanc vanillé

Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 13 au 17 octobre

## LUNDI

### BOURGOGNE

Œufs meurette, pain à la graine de moutarde

Entrecôte double de bœuf grillée, beurre marchand de vin, PDT grenaille  
et champignons sautés

Poire pochée à la dijonnaise, tuile croquante et sorbet

## MARDI

Légumes à la grecque

Poulet vallée d'Auge, riz pilaf

La vanille et le potimarron

## MERCREDI

Œuf poché au vin rouge sur confit d'oignon

Pintade rôtie, pruneaux à l'Armagnac, déclinaison de pommes de terre

Tartelette au citron meringuée

## JEUDI

Œuf poché émulsion des bois

Carré d'agneau aux petits légumes, jus corsé au thym

La noisette et le potimarron

## VENDREDI

### Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 20 au 24 octobre

## LUNDI

**Menu surprise** : mise en situation d'examen

## MARDI

Œuf poché des sous-bois  
Ravioles ouvertes végétales  
Succès à la vanille

## MERCREDI

Velouté de potiron, noix de Saint Jacques snackée  
Pavé de lieu, sarrasin  
Mille feuilles « pommes-châtaignes »

## JEUDI

### Les hauts de France

Tarte dorée aux poireaux fondants  
Waterzoi de volaille forestier  
Le potager sucré

## VENDREDI

Velouté des sous-bois  
Darne de saumon vapeur, julienne de légumes et son beurre blanc  
Sabayon de fruits frais





Semaine du 03 au 07 novembre

## LUNDI

### NORD PAS DE CALAIS

Flamiche aux poireaux, crémeux au Maroille

Waterzoï, endives braisées à l'orange

La chicoré et le chocolat

## MARDI

Céleri rémoulade

Cuisse de lapin au cidre

Le mille-feuilles à la vanille

## MERCREDI

Potage Saint Germain, garniture Normande

Ballotine de volaille farce forestière, cassolette de légumes d'automne

Entremet à l'ananas

## JEUDI

Restaurant complet

## VENDREDI

Céleri rémoulade aux éclats de noisettes

Blanquette de volaille aux petits légumes

Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 10 au 14 novembre

## LUNDI

Pont

## MARDI

Férié

## MERCREDI

Oeufs brouillés sur feuilleté de pomme et boudin  
Escalope de volaille au cidre, carottes glacées et roestis  
Saint Honoré

## JEUDI

Velouté de Butternut Granny Smith et nuage d'amande  
Magret de canard mousseline de choux et fève tonka  
La « conversation » entre la pomme et le coing

## VENDREDI

Carpaccio de betterave, pomme verte et noix,  
Bœuf Bourguignon et ses coquillettes  
La tarte Bourdaloue





Semaine du 17 au 21 novembre

## LUNDI

**Menu surprise** : mise en situation d'examen

## MARDI

Velouté de butternut et noisette

Navarin d'agneau aux légumes

Le crumble aux poires

## MERCREDI

Saint Jacques snackées sur mousseline de potimarron

Pavé de lieu et julienne de légumes et chou vert, beurre blanc à la vanille

Sabayon de fruits et tuiles dentelles

## JEUDI

### La Normandie

Velouté de potimarron à la crème d'Isigny, crumble de Camembert et noisettes

Lieu, purée de carottes des sables au gingembre et émulsion de cidre brut.

La pomme et le caramel

## VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 24 au 28 novembre

**LUNDI**

**SAVOIE**

Salade grenobloise, œuf mollet frit

Risotto de Crozets au Beaufort, chiffonnade de jambon de Savoie

La véritable île flottante

**MARDI**

Salade de lentilles aux noix et jambon

Côte de porc charcutière

La pistache se prend le chou

**MERCREDI**

Ravioles forestières

Carbonnade Flamande, assortiment de pâtes maison

Aumonière de poire

**JEUDI**

Potage Saint-Germain petits croûtons

Gourmandine de volaille farcie, fondue de poireaux et carottes glacées

Paris-Brest

**VENDREDI**

Poireaux vinaigrette

Darne de saumon grillée chou végétal

Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 01 au 05 décembre

## LUNDI

**Menu surprise** sur le thème « tendance snacking »

## MARDI

Velouté de potiron et éclats de châtaignes  
Filet de canard rôti à l'orange, carottes glacées  
Le mont blanc revu 2025

## MERCREDI

Crème renversée de champignons au caramel de Porto, velouté de champignons  
Sole meunière, croustilles aux pois cassés et carottes fanes glacées  
Poire au vin farcie de crème d'amande gratinée

## JEUDI

Saumon au sésame  
Ravioles ouvertes de la mer  
Le maca-carré à la fête

## VENDREDI

Restaurant complet





Semaine du 08 au 12 décembre

## LUNDI

### L'Auvergne

Salade de lentilles du Puy, pomme et saumon fumé maison

Aligot à la truffe, saucisse au jus

Soufflé glacé à la verveine du Velay

## MARDI

Sashimi de saumon

Lieu poché tagliatelle fraîche, sauce à l'encre de sèche

Plateau de mignardises

## MERCREDI

Velouté Dubarry et magret fumé

Suprême de pintade farci aux pruneaux sauce Armagnac, flan de légumes

« carotte-cumin » et pommes château

Paris Brest aux noisettes caramélisées, glace noisette

## JEUDI

### L'Alsace

Tarte fine de Munster et de poire

Côte de porc, compotée de chou

Comme une forêt noire

## VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

*selon arrivage, nous consulter.*





Semaine du 15 au 19 décembre

### **LUNDI**

Saumon fumé et grawlax  
Filet de bœuf façon Wellington, pomme Berny  
La bûche exotique

### **MARDI**

Carpaccio de saumon aux agrumes  
Suprême de pintade aux champignons  
La bûche exotique

### **MERCREDI**

Gravlax de saumon et crème aneth  
Côtes d'agneau panées, risotto blanc et noir, crémeux, voile croustillant  
Pavlova à la mangue et son coulis d'agrumes

### **JEUDI**

Potage cultivateur à l'andouille de Vire  
Sauté de veau Tandoori, riz aux légumes  
Bûche caramel beurre salé

### **VENDREDI**

Œuf cocotte des sous-bois  
Magret de canard rôti aux légumes d'hiver  
Dessert selon inspiration des apprenants





A partir du 4 novembre

**OUVERTURE**

**Tous les jeudis**

**9h - 13h**



FIM CCI Formation Ouest Normandie  
170 rue Lycette Darsonval  
50009 SAINT LÔ



02.33.77.86.77

@ epicerie.fimcampus2@normandie.cci.fr



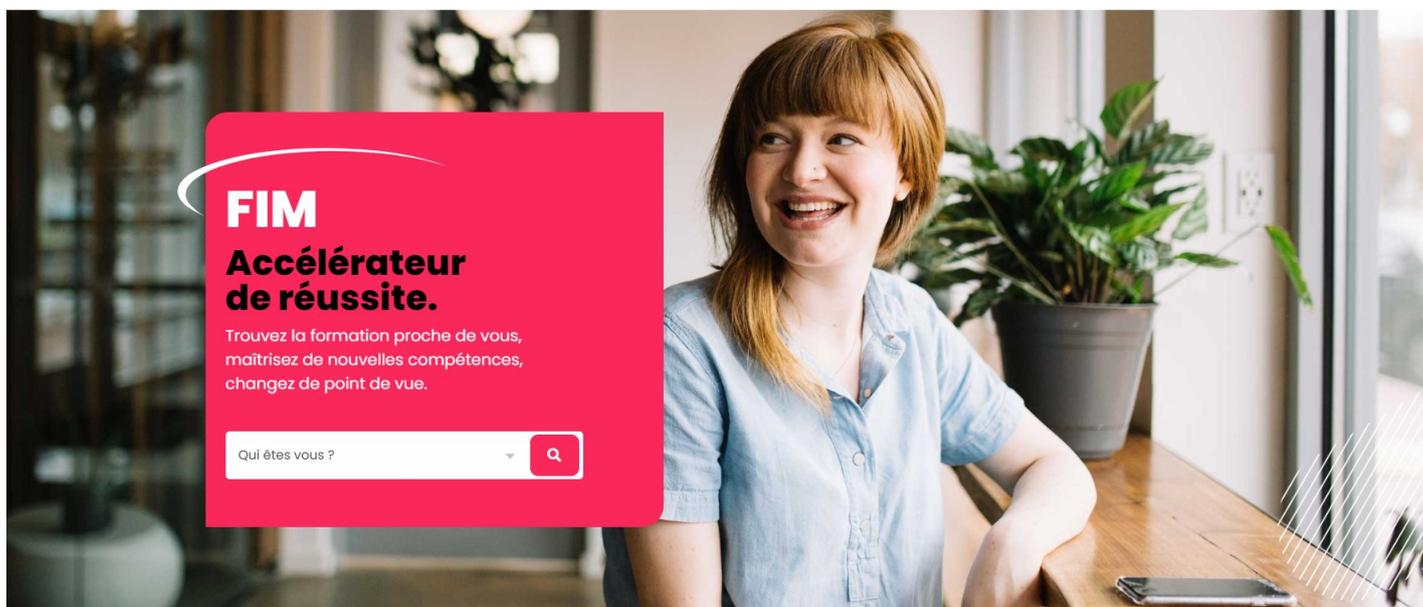
MENU ▾

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)