



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

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 05 au 09 janvier

LUNDI

Velouté de potimarron et châtaignes, duxelle de cèpes et jambon de Bayonne
Magret de canard aux cerises, pommes croquette
Café très gourmand

MARDI

Consommé de volaille aux petits légumes
Sauté de veau marengo, coquillettes
La charlotte au chocolat

MERCREDI

Tartare de saumon, blinis et crème citronnée à la ciboulette
Sole sautée et risotto crémeux de petits légumes
Tarte tatin feuilletée, glace yahourt

JEUDI

Bouillon thaï parfumé gingembre et citron vert
Entrecôte au poivre de Sichuan Pomme-Pont-neuf.
L'amande croustillante

VENDREDI

Meurettes d'œufs de plein air
Suprême de pintade rôti céleri en deux façons
Feuilletage aux amandes





Semaine du 12 au 16 janvier

LUNDI

BRETAGNE

NSJ à la bretonne, coco de Paimpol

Volaille farcie au cidre, chou fleur et oignons de Roscoff confits

Verrines aux pruneaux, gavottes et sablés

MARDI

Salade de céleri rémoulade, pomme verte

Côte de porc déglacée au cidre, purée de patates douces

MERCREDI

Charlotte de pétoncles aux endives et jus de viande

Poulet en cocotte aux écrevisses, petites pommes confites

Galette à la noisette et chocolat

JEUDI (choix d'un seul menu par table)

Beignets croustillants de poisson Saveurs créoles

Volaille aux épices et sa purée de patate douce épicée

Le baba des Iles

ou

Tarte à l'oignon et pancetta

Pavé de lieu beurre monté à la vanille, assortiment de 3 purées

Galette frangipane aux saveurs des îles

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

selon arrivage, nous consulter.





Semaine du 19 au 23 janvier

LUNDI

Consommé Alsacien

Pintade ou magret de canard, mousseline de potimarron

La noisette en mille feuilles

MARDI

Poireaux tièdes copeaux de parmesan

Lieu vapeur d'algues risotto

Le savarin à l'ananas

MERCREDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants

Tables de 2 et 4 couverts

JEUDI

Planche de charcuteries

Poulet sauté chasseur, pressé de butternut et patate douce

Tarte meringuée ananas passion

VENDREDI

Velouté de carotte crécy

Bœuf bourguignon, pomme bouchon

Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 26 au 30 janvier

LUNDI

Menu surprise : mise en situation d'examen

BTS Blanc

MARDI

Salade d'endives, bleu et noix

Côte de porc légumes oubliés

La frangipane croustillante

MERCREDI

Gambas en deux cuissons

Filet de bar flambé à l'anis, poêlée de légumes

Tarte au citron meringuée

JEUDI

Céleri-rave, espuma de parmesan, chips de jambon

Volaille, topinambour et salsifis

La forêt noire

VENDREDI

Poireaux fondants et sa vinaigrette

Pavé de lieu au curry, riz sauvage

Les choux à la crème





Semaine du 02 au 06 février

LUNDI

Menu surprise : mise en situation d'examen

MARDI

Goujonnette de poisson sauce tartare
Entrecôte beurre maître d'hôtel, pomme gaufrette
La charlotte poire chocolat

MERCREDI

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants
Tables de 2 et 4 couverts

JEUDI

Soupe à l'oignon gratinée, espuma de brie de Meaux
Carré d'agneau en croûte, carotte de crécy
L'amande et le rhum

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€
selon arrivage, nous consulter.





Semaine du 09 au 13 février

LUNDI

PARIS

Potage Saint Germain

Carré d'agneau en croûte d'herbes, petit pois et asperge verte

Savarin aux épices et chantilly à la tonka

MARDI

Œuf poché légumes du moment

Navarin d'agneau, carotte et navet

L'opéra à la vanille

MERCREDI

Croustillant poire et fourme d'Ambert

Filet mignon de porc sauce Camembert

Buffet de fromages

JEUDI

Menu Alsacien imaginé par nos apprenants

VENDREDI

Quiche normande à l'andouille de Vire

Suprême de pintade aux raisins secs et sa polenta crémeuse

Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 16 au 20 février

LUNDI

Soufflé de poisson
Cul de veau, carottes et salsifis
Baba aux épices

MARDI

Carpaccio de betterave, crème au raifort
Poulet rôti, purée de patates douces
La cerise comme une forêt noire

MERCREDI

Tartine briochée forestière
Emincé de volaille au curry vert, julienne de légumes
Dessert selon l'inspiration de nos apprenants

JEUDI - BP Blanc

Menu à 20€ tout compris

Examen des apprenants
Tables de 2 et 4 couverts

VENDREDI

Tartelette à l'oignon
Côte de porc, jus au thym pomme de terre vapeur
La poire belle Hélène





Semaine du 02 au 06 mars

LUNDI

Menu surprise : mise en situation d'examen

MARDI

Bavarois printanier

Magret de canard aux épices, légumes confits

Les macarons parisiens

MERCREDI

Œuf en Meurette

Coq au vin rouge et nouilles fraîches

Sabayon de fruits exotiques

JEUDI

Œuf poché sur lit de lentilles vertes du Puy, lardons croustillants et vinaigrette au vinaigre de vin

Entrecôte, purée à la fourme d'Ambert

Le chocolat à l'heure du thé

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

selon arrivage, nous consulter.





Semaine du 09 au 13 mars

LUNDI

NORMANDIE

Tartelette pomme, boudin noir, camembert

Sole meunière au beurre d'Isigny, carottes glacées et poireaux étuvés

Soufflé Calvados et pommes confites

MARDI

Salade de mâche magret fumé et noix

Poulet rôti pommes gaufrettes

La tarte normande

MERCREDI

Planche de charcuteries et son chutney

Carré d'agneau en croûte moderne, polenta et garniture Marie Louise

Baba au rhum, ananas rôti à la fève tonka

JEUDI

Moules marinières et timbale de riz

Fricassé de pintade au chou

Brioche perdue, glace cannelle

VENDREDI

Salade de jeunes pousses, copeaux de parmesan et vinaigrette aux agrumes

Entrecôte beurre maître d'hôtel pommes paille

Dessert selon inspiration des apprenants





Semaine du 16 au 20 mars

LUNDI

Menu surprise :

Ambiance bistronomique

MARDI

Tartare de saumon, citron vert et pomme verte

Ravioles printanières

Le citron meringué

MERCREDI

Menu européen

Tapas

Rosbif, légumes de saison

Tiramisu

JEUDI

Velouté de petits pois, espuma de menthe fraîche

Cuisse de lapin aux légumes printaniers

Un nuage d'exotisme

VENDREDI

Asperges blanches sauce hollandaise

Ravioles de légumes

La pavlova exotique





Semaine du 23 au 27 mars

LUNDI

Menu surprise selon l'inspiration de nos apprenants

MARDI

Asperges vertes à la vinaigrette de miel et noix

Ballotine de volaille printanière

Tarte exotique

MERCREDI

Filet de rouget farcie et son émulsion marine

Poulet grillé à l'Américaine, potatoes aux épices

Pavlova aux fruits exotiques

JEUDI

Tartare de bœuf au couteau, jus de Vin Jaune

Filet de sandre braisé, fondue de poireaux à la moutarde

Les agrumes en tarte

VENDREDI

Menu Brasserie à emporter :

Plat, dessert et boisson à 8€

selon arrivage, nous consulter.





Semaine du 30 mars au 03 avril

LUNDI

Menu selon l'inspiration de nos apprenants

MARDI

Duo d'asperges vinaigrette aux agrumes
Filet de poisson meunière, fricassée de légumes
La charlotte aux poires

MERCREDI

Menu surprise autour du miel

JEUDI

Quiche provençale et mesclun
Plie aux amandes, flan de légumes du soleil
Verrine tiramisu

VENDREDI

Goujonnettes de poisson sauce tartare
Saumon vapeur, asperges rôties beurre blanc citronné
Dessert selon inspiration des apprenants





OUVERTURE

Tous les jeudis

9h - 13h



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



02.33.77.86.77

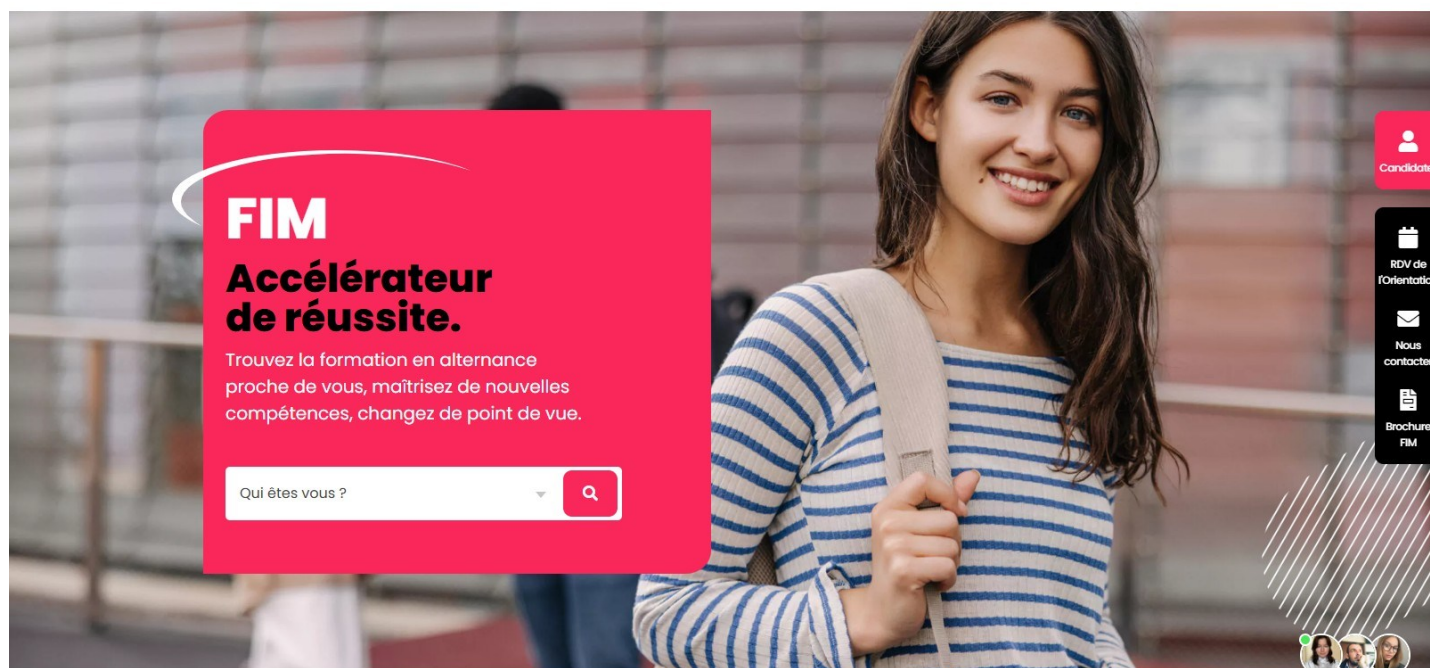
@ epicerie.fimcampus2@normandie.cci.fr



MENU ▾

CAMPUS

Chercher une formation



Retrouvez le livret sur notre site

www.fim.fr

cliquez sur « Menu », puis « Qui sommes nous ? » et « Restaurant d'application »

