

Vos repas au restaurant d'application du 20 février au 7 avril 2023



Photos : www.quentinverny.com

**Réservations uniquement
par téléphone au
05 57 52 72 40**

	Déjeuner	Dîner
Horaires d'accueil	12 h à 12 h 45	19 h à 19 h 45
Horaires de fin de service	14 h	21 h 30

Notre restaurant est associé à une structure pédagogique. Le personnel qui vous accueille, qui vous sert et qui œuvre est constitué d'élèves en formation en classes de Baccalauréat Professionnel Cuisine, Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration, CAP Cuisine et CAP Service Commercialisation en Café Hôtel Restaurant, encadrés par des professeurs. Leur cursus scolaire professionnel leur impose, outre les ateliers de pratique, des cours théoriques et beaucoup de travail personnel. Nous vous remercions de comprendre que leur temps de passage en salle et en cuisine est nécessairement mesuré. De ce fait, nous vous demandons de respecter nos horaires d'accueil et de fin de service.

Mardi 21 février 2023	Mardi 21 février 2023	Jeudi 23 février 2023	Jeudi 23 février 2023	Mardi 28 février 2023
Déjeuner hors boissons à 13 € (Entrée + plat + dessert) ou 10 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 13 € (Entrée + plat + dessert) ou 10 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Dîner à 25 € hors boissons
Thème : Repas italien Focaccia **** Saltimbocca de veau et sa sauce à la sauge Parmigiana d'aubergines **** Tiramisu et Torta de caprese	Thème : Amérique du Nord Brouillade d'œuf au bacon **** Salade caesar **** Hamburger ou Fishburger frites, coleslaw **** Brownies moelleux glace aux noix de Pécan	Thème : Repas italien Focaccia **** Saltimbocca de veau et sa sauce à la sauge Parmigiana d'aubergines **** Tiramisu et Torta de caprese	Thème : Menu grec	Thème : Menu îles Accras de morue **** Poisson cru à la tahitienne **** Carangue au curry ou Rougail saucisses aux grains **** Ananas rôti, glace vanille et firi firi

Vos repas au restaurant d'application du 20 février au 7 avril 2023



Photos : www.quentinverny.com

Mercredi 1 ^{er} mars 2023	Vendredi 3 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Mardi 7 mars 2023	Mardi 14 mars 2023
Déjeuner hors boissons à 13 € (Entrée + plat + dessert) ou 10 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 13 € (Entrée + plat + dessert) ou 10 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Déjeuner hors boissons à 13 € (Entrée + plat + dessert) ou 10 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Dîner à 25 € hors boissons
Entrée du jour **** Blanquette de volaille à l'ancienne riz pilaf **** Crème brûlée à la vanille, tuiles aux amandes	Entrée du jour **** Blanquette de volaille à l'ancienne riz pilaf **** Crème brûlée à la vanille, tuiles aux amandes	Moules farcies **** Magret de canard aux épices et au miel pommes croquettes **** Assiette de fromage Coupe glacée pêche flambée	MENU EXAMEN Thème : Menu cuisine fusion 1 Terrine de campagne **** Filet d'agneau aux dattes et romarin, semoule de blé aux fruits secs ou Filet de bar sauce verte, spaghetti de courgettes **** Blanc manger coco, étuvée de frécinettes, sablé cannelle chocolat	Thème : Menu cuisine fusion 2 Rillettes **** Médailon de veau sauté normande, pomme paillason et flan de légumes ou Pavé de cabillaud en croûte de noix, émulsion de hollandaise, étuvée de poireaux et légumes variés **** Fondant chocolat, sorbet chocolat, poires flambées
Mercredi 15 mars 2023	Jeudi 16 mars 2023	Vendredi 17 mars 2023	Mardi 21 mars 2023	Jeudi 23 mars 2023
Déjeuner hors boissons à 13 € (Entrée + plat + dessert) ou 10 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Déjeuner hors boissons à 13 € (Entrée + plat + dessert) ou 10 € (Entrée et plat ou Plat et dessert)	Dîner à 25 € hors boissons	Dîner à 25 € hors boissons
Entrée du jour **** Magret de canard sauce vin rouge, pommes purée **** Choux chantilly	MENU EXAMEN Tacos de canard, guacamole épicé **** Ceviche de dorade, timbale de quinoa/avocats ou Chili con carne **** Pain de Gênes façon Mojito	Entrée du jour **** Magret de canard sauce vin rouge, pommes purée **** Choux chantilly	Menu Saumon fumé **** Entrecôte grillée sauce choron, pomme dauphine ou Médailon de lotte à l'orange, riz safrané **** Pavlova aux fruits rouges, cerises flambées	MENU EXAMEN Rouleaux de printemps et tarama **** Échine de porc confite aux fruits secs ou Coulubiak de saumon **** Pavlova aux fruits rouges

Vos repas au restaurant d'application du 20 février au 7 avril 2023



Photos : www.quentinverny.com

Mardi 28 mars 2023	Mardi 4 avril 2023	Jeudi 6 avril 2023
Dîner à 25 € hors boissons	Dîner à 25 € hors boissons	Dîner à 25 € hors boissons
Œufs pochés Bragance **** Escalope de saumon à l'oseille, pommes vapeur ou Coq au vin blanc et aux morilles, pâtes fraîches **** Saint Honoré	Asperges sauce Maltaise **** Magret de canard au caramel d'épices, pommes gaufrettes et carottes glacées ou Filet de lieu en croûte de basilic beurre anisé et légumes croquants **** Dacquoise pistache, mousse fromage blanc, salade de fraises au basilic	Mouillette d'asperges, émulsion Comté/vin rouge **** Magret de canard au caramel d'épices ou Rouget farci à la provençale **** Dacquoise pistache, mousse fromage blanc, salade de fraises au basilic

Nous vous souhaitons de passer d'agréables moments parmi nous.
 Merci pour votre précieuse participation à la formation de nos élèves.