Carte de la BRASSERIE
de janvier à avril 2024

Les classes de CAP Cuisine, de CAP Commercialisation Service en Hôtel Café Restaurant et de seconde professionnelle des Métiers de l'Hôtellerie Restauration ont le plaisir de confectionner vos repas, de vous accueillir et de vous servir à table.

Merci à notre aimable clientèle de respecter la charte clientèle.

Janvier	Mercredi 10	**Carte A**
	Jeudi 11	
	Vendredi 12	
	Mardi 16	**Carte B**
	Mercredi 17	
	Jeudi 18	
	Vendredi 19	
	Mardi 23	
	Mercredi 24	
	Jeudi 25	
	Vendredi 26	
	Mardi 30	
	Mercredi 31	

Février	Jeudi 1er	**Carte B**
	Vendredi 2	
	Mardi 6	
	Mercredi 7	
	Jeudi 8	
	Vendredi 9	
	Mardi 13	
	Mercredi 14	
	Jeudi 15	
	Vendredi 16	

Mars	Mardi 5	**Carte C**
	Mercredi 6	
	Jeudi 7	
	Vendredi 8	
	Mardi 12	
	Mercredi 13	
	Jeudi 14	
	Vendredi 15	
	Mardi 19	**Carte D**
	Mercredi 20	**Carte E**
	Vendredi 22	
	Mardi 26	**Carte D**
	Mercredi 27	**Carte E**
	Vendredi 29	

Avril	Mardi 2	**Carte D**
	Mercredi 3	**Carte E**
	Mardi 9	**Carte D**
	Mercredi 10	**Carte E**

Formule à 11 €
Entrée/Plat
Plat/Dessert

Formule à 14 €
Entrée/Plat/Dessert

Carte A

Menu unique

Raviolis au pesto et parmesan
Tajine de poulet aux fruits secs
Galette des rois

Carte B

Poireaux vinaigrette à la noisette et œuf mollet
ou
Crème de pois cassés chantilly au chorizo
ou
Petit pâté feuilleté à l'estragon

***

Blanquette de blettes à l'ancienne riz pillow
(plat végétarien)
ou
Magret cuisson basse température
purée de pomme de terre
ou
Brochette de lotte
et saumon beurre blanc anisé
légumes rôtis

***

Choux craquelin au citron
ou
Tarte aux pommes
ou
Petits pots de crème chocolat

Carte D

Tarte de saumon
ou
Tortillas poivrons et oignons, mesclun
***
Sauté de veau Marengo pommes fondantes
ou
Pavé de saumon béarnaise pomme vapeur
***
Assiette de fromages
ou
Crème brûlée vanille
sablé diamant
ou
Coulant chocolat glace café

Carte C

Aubergine façon cordon coulis de tomate
(plat végétarien)
ou
Saumon fumé aux pommes de terre tièdes
vinaigrette d'herbes
ou
Salade coleslaw
***
Mijoté de légumes au lait de coco
crackers graines
(plat végétarien)
ou
Mignon de porc pané au pain d'épices
écrasé de pomme de terre
ou
Émincé de bœuf au poivre vert
tagliatelles fraîches brunoise de poivron
***
Choux craquelin au Grand Marnier
ou
Charlotte au chocolat de Pierre Hermé
ou
Crème renversée au caramel
tuiles aux amandes

Carte E

Sucette d'Ossau Iraty (Nouvelle Aquitaine)
ou
Salade Lyonnaise (Rhône Alpes)
ou
Tarte fine au cabécou et pommes du
Limousin (Nouvelle Aquitaine)
***
Crique de pommes de terre légumes
croquants fromage frais aux herbes
(Rhône Alpes) (plat végétarien)
ou
Confit de canard pommes sarladaises
(Nouvelle Aquitaine)
ou
Filet de dorade sauce vierge brunoise
méridionale (PACA)

***

Tarte au chocolat au piment d'Espelette
(Nouvelle Aquitaine)
ou
Koka basque (Nouvelle Aquitaine)
ou
Clafoutis aux pruneaux
(Nouvelle Aquitaine)