



Menus du Restaurant D'Application

109 rue du Dr Roux
La Moulette
24100 BERGERAC
05.53.22.21.21
accueil@cfa-bergerac.fr
www.cfa-bergeracois.com



Date	Menu	Prix
Mardi 11 septembre	Velouté de châtaignes et chips de bacon Faux filet flambé au poivre – Garniture forestière Plateau de fromages Duo clafoutis cerise et flognarde aux pommes	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 13 septembre	Ravioles de cèpes Filet mignon de porc à la moutarde violette Plateau de fromages Duo chocolat et noix	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 25 septembre	Velouté St Germain aux croutons Cote de bœuf sauce béarnaise – garniture du marché Plateau de fromages Pets de nonne et glace vanille	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 27 septembre	Terrine de la mer Daurade grillée sauce choron – tian de légumes Plateau de fromages Profiteroles	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 2 octobre	Coquille St Jacques gratinée Carré de veau à la normande Plateau de fromages Tarte aux pommes flambées	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 4 octobre	Velouté de moules au safran Filet de sole Dieppoise Plateau de fromages Pâtisserie	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Mardi 9 octobre	Terrine au foie gras Navarin aux pommes Plateau de fromages Pana Cotta framboise	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 11 octobre	Terrine de St Jacques Fricassée de volaille aux giroles Plateau de fromages Tiramisu	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 16 octobre	Velouté dubarry Canard à l'orange – pommes croquette Plateau de fromages Tarte feuilletée aux mirabelles	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 18 octobre	Médaille de foie gras Carré de porc aux pruneaux – garniture de saison Plateau de fromages Tarte alsacienne aux fruits de saison	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 23 octobre	Feuilleté aux écrevisses Poulet fermier au vin jaune et morilles Plateau de fromages Cerises flambées au kirsch	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 25 octobre	Tarte jurassienne Filet de poisson au vin du jura Plateau de fromages Pâtisserie	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 6 novembre	Feuilleté au saumon fumé Dos de cabillaud sauce monbazillac Plateau de fromages Choux à la crème	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 8 novembre	Timbale de gnocchis parisienne Médaille de veau aux agrumes Plateau de fromages Coupe belle Hélène	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 13 novembre	Cocktail d'avocats et crevettes Duo de sole et cabillaud sauce monbazillac Plateau de fromages Entremets aux marrons	19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

<p style="text-align: center;">Jeudi 15 novembre</p>	<p style="text-align: center;">Terrine de canard au poivre vert Timbale de rougets et lotte à l'américaine Plateau de fromages Tarte bourdalou aux poires</p>	<p style="text-align: center;">19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 20 novembre</p>	<p style="text-align: center;">Mesclun et baron de Provence Carré d'agneau aux herbes Plateau de fromages Tarte aux citrons</p>	<p style="text-align: center;">19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 22 novembre</p>	<p style="text-align: center;">Crevettes flambées au pastis Caneton aux olives Plateau de fromages Tropézienne</p>	<p style="text-align: center;">19,50€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>

Pensez à réserver à l'avance et n'hésitez pas à nous donner votre adresse mail afin de recevoir les nouveaux menus plus rapidement.

A très vite !