



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 10 septembre	Pates fraîches aux écrevisses, sauce crémeuse au sauternes Entrecôte double, sauce bordelaise, pomme paillason Fromage Jalousie aux fruits de saison	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 12 septembre	Coquillages "Marinière" Dos d'esturgeon à la Bordelaise, Garniture du marché Fromage Fruits d'automne flambés et cannelé	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 24 septembre	Méli mélo d'avocats et crabes Paupiettes de sole, garniture automnale Fromage Charlotte aux poires sauce chocolat	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 26 septembre	Velouté de châtaignes Magret aux raisins, garniture du marché Fromage Entremets exotique	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 1 octobre	Aumônière de Ste Maure de Touraine Darne de saumon poché sauce au vouvray Fromage Soufflé glacé aux pralines et miel	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 3 octobre	Salade de lentilles tièdes, œuf poché et chips de bacon Brochet farci sauce fine au champagne Fromage Duo fondant au chocolat	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Mardi 8 octobre	Médaille de foie gras Jambonnette de volaille aux pleurotes Fromage Pâtisserie	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 10 octobre	Saumon fumé, crème fouettée et blinis Rôti de veau sauce forestière Fromage Pâtisserie	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 15 octobre	Velouté de cèpes Volaille fermière en croûte, sauce morilles Fromage Pâtisserie	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 17 octobre	Verrine d'avocat aux crevettes Filet de sole à la dieppoise Fromage Profiteroles au chocolat	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 22 octobre	Artichaut farci, crème argentine Cote de bœuf sauce choron, pommes pont neuf Fromage Opéra et crème anglaise au Grand Marnier	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 24 octobre	Friture d'éperlans et sauce tartare Navarin d'agneau aux petits légumes Fromage Paris-Brest	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 5 novembre	Feuilleté d'escargots à la crème d'ail Médaille de veau au miel Fromage Pâtisserie	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 7 novembre	Feuilleté de fruits de mer, sauce monbazillac Ballotine de volaille aux morilles Fromage Pâtisserie	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 12 novembre	Flamèche aux poireaux Noisette d'agneau aux châtaignes Fromage Choux à la crème	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Jeudi 14 novembre	Terrine de canard au poivre vert Timbale de rougets et lotte à l'américaine Plateau de fromages Tarte bourdalou aux poires	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 19 novembre	Mesclun et baron de Provence Carré d'agneau aux herbes Plateau de fromages Tarte aux citrons	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 21 novembre	Crevettes flambées au pastis Caneton aux olives Plateau de fromages Tropézienne	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Nous vous rappelons que nous sommes **un restaurant d'application** qui permet à nos apprenants **d'accroître leur savoir-faire** en situation réelle ainsi :

- Nous demandons à nos convives d'arriver à l'heure précise d'ouverture (**12h**) et de respecter l'heure de fermeture (**14h**) ;
- Le nombre de couverts impacte l'organisation donc merci de prévenir toute modification du nombre de convives ;
- Des contraintes organisationnelles ou des aléas peuvent engendrer des modifications de menus voire une annulation de la séance ;
- Selon la planification, le niveau de technique professionnelle des jeunes diffère ;
- Le parking est réservé au personnel de l'établissement donc merci de se garer à l'extérieur.

Merci de votre compréhension et à très vite !