



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
Jeudi 10 septembre	Velouté de pois cassés et asperges, Toast de foie gras Râble de lapin aux cèpes et pruneaux, garniture du jour Fromage Chocolat gourmand	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 22 septembre	Cassolette de la Mer Carré d'agneau caramélisé miel et thym, garniture du marché Fromage Tartes aux mirabelles	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 24 septembre	Fois gras poêlé aux figues Dos de cabillaud meunière, garniture de saison Fromage Pâtisserie	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 29 septembre	Paupiette de Sole en surprise Épaulé d'agneau rôti légumes Breton Fromage Sablé Breton aux fruits de saison, caramel au beurre salé	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 01 octobre	Tartine Mer et Terre Cocotte de volaille au cidre, garniture du jour Fromage Crêpes flambées	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 06 octobre	Feuilleté d'escargots, crème d'ail Blanquette de veau aux firolles, timbale de riz Fromage Dessert glacé	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

<p>Jeudi 08 octobre (sous réserve)</p>	<p>Assiette de saumon fumé Navarin d'agneau aux pommes Fromage Choux à la crème</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Mardi 13 octobre</p>	<p>Terrine de foie gras Pavé de Saumon Grenobloise Pomme Amandine Fromage Pâtisserie</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Jeudi 15 octobre</p>	<p>Terrine de Saint Jacques Noisette d'agneau en croûte, Légumes du marché d'herbes Fromage Tartes au poires Amandine</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Mardi 20 octobre</p>	<p>Salade aux saveurs Occitanes Carré de porc sauce Chasselas, Gratin de pomme de terre et châtaignes Fromage Soufflé glacé à la Violette</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Jeudi 22 octobre</p>	<p>Tartare de loup aux agrumes Bœufs façon Gardiane, pommes vapeurs Fromage Abricots du Roussillon caramélisés et riz condensé</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Mardi 03 novembre</p>	<p>Gambas persillées Filet mignon de porc à la Normande Fromage Choux chantilly</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Jeudi 05 novembre (sous réserve)</p>	<p>Petit pâté feuilleté Rôti de veaux aux pleurotes, Garniture du jour Fromage Pana Cotta aux fruits rouges</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Mardi 10 novembre</p>	<p>Avocat aux crevettes Fricassée de volaille aux morilles, timbale de riz Fromage Tarte fine aux pommes flambée au Calvados</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>
<p>Jeudi 12 novembre</p>	<p>Pithiviers de saumon sauce citronnée Caneton aux navets, garniture de saison Plateau de fromages Pâtisserie</p>	<p>21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)</p>

Rappel à notre aimable clientèle : Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction du marché et des livraisons.

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 !