



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

Menus du Restaurant D'Application



Date	Menu	Prix
Mardi 02 novembre	Terrine de foie gras Filet mignon de porc aux pommes Plateau de fromages Paris-Brest	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 04 novembre	Assiette de saumon fumé Poularde pochée sauce suprême Plateau de fromages Tarte Tatin	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 09 novembre	Sole meunière Navarin aux pommes Plateau de fromages Pâtisserie	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 16 novembre	Œuf poché sauce Périgourdine Dorade en croûte garniture du marché Plateau de fromages Assiette gourmande	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 18 novembre	Darne de saumon poché sauce hollandaise Caille farcie sauce à l'orange Plateau de fromages Pâtisserie	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 23 novembre	Moules farcies Escalope de veau saltimbocca Plateau de fromages Crêpes au grand marinier	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Jeudi 25 novembre	Feuilleté d'œufs brouillés aux cèpes Souris d'agneau au thym et miel Plateau de fromages Carpaccio d'ananas frais et sorbet exotique	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 30 novembre	Saumon fumé à la tranche Ballotine de volaille aux morilles Plateau de fromages Saint Honoré	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 02 décembre	Carpaccio d'avocats et crevettes sauce cocktail Bœuf bourguignon Plateau de fromages Bavarois aux deux parfums	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 07 décembre	Saumon froid en Bellevue Paupiettes de veau farcies Plateau de fromages Dessert de saison	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 09 décembre	Œuf mollet surprise Entrecôte au poivre Plateau de fromages Mousse aux fruits	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 14 décembre	Terrine de canard aux poivres Dos de cabillaud Suchet sauce crustacés Plateau de fromages Poire pochée flambée belle Hélène	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 16 décembre	Moules marinières Rôti de bœuf sauce au foie gras Plateau de fromages Beignets d'ananas caramélisés	21,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 04 janvier	Noix de cabillaud sauce crémeuse aux endives Magret aux fruits rouges Plateau de fromages Galette des rois	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 06 janvier	Jambon de Pays à la tranche Ris de veau au Monbazillac Plateau de fromages Pâtisserie	23,00€ (Menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

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 !

Attention, PASS SANITAIRE obligatoire !!