



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 11 janvier	Soupe de poissons Carré d'agneau en croûte, légumes de saison Plateau de fromages Forêt noire revisitée	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 13 janvier	Gambas flambées au whisky Râble de lapin façon colombo Plateau de fromages Dessert aux saveurs exotiques	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 25 janvier	Saumon fumé à la tranche Blanquette de veau giroilles Plateau de fromages Pâtisserie maison	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 27 janvier	Poêlée de Saint Jacques flambées Poulet fermier en crapaudine sauce diable Plateau de fromages Tarte citron meringuée	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 01 février	Feuilleté boudin noir et pommes Truite soufflée au Monbazillac Plateau de fromages Crêpes flambées au Grand Marnier	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 03 février	Friture d'anguille à la persillade Civet de canard au Pécharmant Plateau de fromages Bananes Flambées	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Mardi 08 février	Feuilleté d'escargots Confit de canard du Sud-Ouest, Pomme façon Sarladaise Plateau de fromages Tarte fine ananas flambée au Rhum	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 10 février	Feuilleté de saumon Magret de canard aux agrumes Plateau de fromages Pets de nonne glace vanille	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 22 février	Terrine aux 2 poissons Osso Bucco façon Milanaise Plateau de fromages Omelette sucrée pommes et grand Marnier flambée	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 24 février	Velouté Dubarry Fricassée de Veau printanier Plateau de fromages Tarte feuilletée aux fruits	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 !!