



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 08 novembre	Crevettes flambées, Escalope de veau à la milanaise Plateau de fromages Crème Brulée	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 10 novembre	Gambas flambées Saltimbocca de veau Plateau de fromages Tiramisu	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 15 novembre	Coquille de St Jacques Fraiche Epaule d'agneau confite et sa garniture Plateau de fromages Dessert du jour Maison	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 17 novembre	Mousseline de saumon Arlequin Sole Meunière, Garniture du marché Plateau de fromages Pâtisserie	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 22 novembre	Assiette de saumon fumé Blanquette de veau à l'ancienne Plateau de fromages Tarte aux citrons	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 24 novembre	Planche de saumon fumé Osso Bucco à la Milanaise Plateau de fromages Tarte aux Agrumes	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Mardi 29 novembre	Escargots Flambés Poularde pochée sauce suprême Plateau de fromages Feuilleté aux amandes	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 01 décembre	Salade de gésiers flambés Caille poêlée aux agrumes Plateau de fromages Pithiviers	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 06 décembre	Bouchée à la reine Ballotine de Poulet farci Plateau de fromages Savarin Chantilly	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 08 décembre	Huitres Gratinées Faux Filet Flambé au poivre Plateau de Fromages Café Gourmand	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 13 décembre	Terrine de la mer Carré d'agneau en croûte de miel et thym Plateau de fromages Biscuit roulé	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 15 décembre	Terrine de Canard au poivre vert Carré de porc aux morilles Plateau de fromages Bûche de Noël	23,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 03 janvier	Timbale de la mer Dos de cabillaud Meunière Plateau de fromages Tartare de fruits exotiques	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 05 janvier	Feuilleté de la mer Pavé de saumon sauce Grenobloise Plateau de fromages Carpaccio de fruits de saison	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 10 janvier	Escalope de foie gras poêlée Filet mignon de porc aux pommes Plateau de fromages Pâtisserie	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Veillez noter qu'en raison de l'augmentation importante des matières premières, nous sommes dans l'obligation d'augmenter les tarifs des menus du restaurant d'application au 1^{er} janvier 2023. Le tarif de 23,00€ reste inchangé en novembre et décembre 2022 mais passera donc à 25,00€ dès le mois de janvier 2023.

Au vu du contexte actuel (tarifs, disponibilités des produits, délais de livraison) certains menus pourraient être modifiés au dernier moment.

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 !