

Menus du Restaurant D'Application



Date	Menu	Prix
Mardi 21 mars	Encornets flambés à l'armagnac Côte de bœuf légumes du marché Plateau de fromages Pâtisserie	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 23 mars	Filet de bar sauce crustacés Râble de lapin farci Plateau Fromages Omelette Norvégienne flambée	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 28 mars	Feuilletés d'escargots Dane de saumon poché sauce agrumes Plateau de fromages Pâtisserie	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 30 mars	Marbre de canard au foie gras Truite au sauvignon Plateau de fromages Pâtisserie	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 04 avril	Mesclun et jambon du Périgord Paupiettes de veau à l'italienne Plateau de fromages Tarte feuilletées aux fruits	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 06 avril	Jambon de pays sur griffe Rognons sauce crème - garniture du marché Plateau de fromages Forêt Noire	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

Jeudi 20 avril	Œufs mollets aux asperges sauce mousseline Sole meunier Plateau de fromages Cerises jubilé	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 25 avril	Marbré de canard au foie gras Fricassée de volaille Argenteuil Plateau de fromages Tarte aux pommes flambée au Calvados	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 27 avril	Velouté d'asperges Darne de saumon grillé sauce mousseline Plateau de fromages Fraisier	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 02 mai <i>Examens CAP</i>	Melon à l'italienne (sous réserve) Noisette d'agneau Plateau de fromages Choux à la chantilly	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 04 mai <i>Examens CAP</i>	Melon au Magret fumé (sous réserve) Carré de porc à la basquaise Plateau de fromages Choux au grand manier	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 11 mai <i>Examens BP</i>	Saumon fumé ou feuilleté de la mer Dorade farcie sauce Monbazillac ou Carré d'agneau au herbes Plateau de fromages Bananes flambée ou Tarte aux fruits de saison	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 16 mai <i>Examens BP</i>	Escargot flambés crème d'ail ou Terrine de canard Magret aux fruits rouges ou Grenadin de veau au miel Plateau de fromages Ananas frais au kirsch ou Crème au carmel	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Mardi 06 juin	Perle de melon au Porto Parmentier de canard Plateau de fromages Assortiment de choux fraises et chantilly	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 08 Juin	Salade fraîcheur (Melon, Jambon, Magret) Souris d'agneau au thym et miel Plateau de fromages Bavarois aux fraises	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)
Jeudi 15 juin	Melon ou porto Tournedos sauce Pécharmant Plateau de fromages Duo de fraises	25,00€ (menu + apéritif + 1 verre de vin + café)

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 apprenants 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 !