Menus

Restaurant d'application

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

Date	25€ repas + apéritif + 1 verre de vin + café
Mardi 9 avril 24	Brochette de crevettes flambées Côte de veau sauce aux morilles et sa garniture Plateau de fromages Crème caramel
Jeudi 11 avril 24	Feuilleté d'escargots à la crème d'ail Pavé de saumon sauce crémée Plateau de fromages Cerises flambées jubilé et glace vanille
Jeudi 25 avril 24	Poêlée de la mer flambée Duo de veau en 2 cuissons et sa garniture Plateau de fromages Pâtisserie
Jeudi 2 mai 24	Cassolette de St Jacques Roti de porc aux pleurotes, garniture printanière Plateau de fromages Fraises flambées sur glace vanille
Mardi 14 mai 24	Melon à l'italienne Sole meunière Plateau de fromages Panna cotta aux fruits rouges
Jeudi 16 mai 24	Gaspacho de tomates et sa déclinaison de mousse de chèvre frais OU assiette de saumon fumé duo de crème Filet de loup grillé beurre blanc OU noisette d'agneau haricots tarbais Plateau de fromages Café ou thé gourmand
Mardi 21 mai 24	Autour de l'asperge Duo de saumon en deux cuisson Plateau de fromages Tarte aux fraises

Jeudi *23 mai 24*	Autour du melon Filet de sole au monbazillac et sa garniture Plateau de fromages Fraisier
Mardi *28 mai 24*	Melon au magret fumé Carré de porc à la basquaise Plateau de fromages Choux Grand Marnier
Jeudi *30 mai 24*	Melon à l'italienne Fricassée de volaille fermière aux asperges et sa garniture Plateau de fromages Choux chantilly fraises
Mardi *11 juin 24*	Déclinaison de betteraves Canard en 3 façons et garniture Plateau de fromages Pâtisserie
Jeudi *13 juin 24* *A EMPORTER UNIQUEMENT*	Terrine de canard, chutney d'oignons Blanquette de cabillaud aux fruits de mer et sa garniture Plateau de fromages + salade Tartelettes aux fruits de saison
Mardi *18 juin 24*	Terrine de poisson Filet mignon de porc sauce moutarde et sa garniture Plateau de fromages Salade de fruits

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