



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€ <i>repas + apéritif + 1 verre de vin + café</i>
<i>Mardi</i> 3 sept 24	St Jacques flambées au calvados Filet mignon de porc au cidre et garniture du marché Plateau de fromages Trio de desserts aux pommes
<i>Jeudi</i> 5 sept 24	Huitres gratinées Filet de poisson sauce Normande Plateau de fromages Pommes flambées vallée d'Auge
<i>Mardi</i> 17 Sept 24	Gambas flambées Fricassée de volaille et garniture du jour Plateau de fromages Profiteroles
<i>Jeudi</i> 19 sept 24	Poêlée de crevettes Médaille de veau sauce forestière et sa garniture Plateau de fromages Paris-Brest
<i>Mardi</i> 24 sept 24	Feuilleté de saumon Trio de canard et sa garniture du jour Plateau de fromages Gâteau basque revisité
<i>Jeudi</i> 26 sept 24	Assiette Landaise Filet de poisson sauce Monbazillac, garniture du marché Plateau de fromages Tarte aux noix
<i>Mardi</i> 01 octobre 24	Terrine de poissons Côte de veau aux morilles avec sa garniture Plateau de fromages Choux au Grand Marnier
<i>Jeudi</i> 3 octobre 24	Terrine de la mer Côte de porc aux girolles, garniture du marché Plateau de fromages Eclair au chocolat



Mardi
8 octobre 24

Bouchée à la reine
Dos de cabillaud à l'oseille et garniture du jour
Plateau de fromages
Génoise crème anglaise

Jeudi
10 octobre 24

Assiette de saumon fumé
Sauté de porc au curry, garniture du marché
Plateau de fromages
Bavarois rubané

Mardi
15 octobre 24

Filet de poisson sauce au riesling
Coq au pinot noir et sa garniture
Plateau de fromages
Dessert Alsacien

Jeudi
17 octobre 24
SOIR UNIQUEMENT
19 H 00
40€

Octobre
Rose

Crème de chou rouge, pomme verte, lait de coco et sa brochette de noix de St Jacques rôtie.

Filet de daurade royale, sauce rose et ses garnitures.
Sablé biscuit de Reims, mousse pralins et framboise, milkshake framboise.

Mardi
29 octobre 24

Feuilletage d'escargots à la crème d'ail
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Plateau de fromages
Tarte au chocolat

Jeudi
31 octobre 24

Panier de crevettes sauce curry
Bœuf Bourguignon, pommes vapeur
Plateau de fromages
Tarte aux pommes Normande

Mardi
05 nov 24

Assiette Nordique
Langue de bœuf sauce madère
Plateau de fromages
Tarte aux poires Bourdalou

Jeudi
07 nov 24

Tartelette d'œufs brouillés
Filet de sole Dieppoise
Plateau de fromages
Bananes flambées



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 !