



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 |
|---------------------------|--|
| <i>Mardi</i> 12 nov 24 | Tartare de thon Noisette d'agneau et garniture du marché Plateau de fromages Saveur de l'automne |
| <i>Jeudi</i> 14 nov 24 | Rognons de porc flambés à l'Armagnac Médallions de lotte au lard et ses garnitures Plateau de fromages Sensation caramel |
| <i>Mardi</i> 19 nov 24 | Pithiviers de Saumon Ossau bucco de veau et ses garnitures Plateau de fromages Poire pochée au vin |
| <i>Jeudi</i> 21 nov 24 | Bouché de ris de veau Darne de saumon grillée beurre blanc Plateau de fromages Prunes pochées |
| <i>Mardi</i> 26 nov 24 | St Jacques flambées Jambonnette de volaille à la crème Plateau de fromages Millefeuille |
| <i>Jeudi</i> 28 nov 24 | Œuf mollet crème de choux fleurs Sole Meunière Plateau de fromages Opéra |
| <i>Mardi</i> 03 dec 24 | Cheese cake au saumon Chapon farci garniture hivernale Plateau de fromages Buche exotique |
| <i>Jeudi</i> 5 dec 24 | Terrine de foie gras maison Pigeon farci au marrons, déclinaison de choux fleurs Plateau de fromages Omelette norvégienne flambée au rhum |

| | |
|-----------------------------------|---|
| <p><i>Mardi</i> 10 dec 24</p> | <p>Tourtière de canard Suprême de pintade et sa garniture Plateau de fromages Assortiment de buches</p> |
| <p><i>Jeudi</i> 12 dec 24</p> | <p>Assiette de 6 huîtres Roti de bœuf Pommes Boulangère Plateau de fromages Déclinaison de buches</p> |
| <p><i>Mardi</i> 14 dec 24</p> | <p>Raviole ricotta -épinards Sole meunière Plateau de fromages Pithiviers revisité</p> |
| <p><i>Jeudi</i> 16 jan 25</p> | <p>Croustade d'œufs Florentine Côte de Bœuf sauce Béarnaise Trio de frites Plateau de fromages Couronne briochée surprise</p> |
| <p><i>Mardi</i> 21 jan 25</p> | <p>Brochette de St Jacques Darne de colin grillée beurre blanc Plateau de fromages Galette des Rois</p> |
| <p><i>Jeudi</i> 23 jan 25</p> | <p>Avocat crevettes sauce cocktail Paupiettes de porc forestière Plateau de fromages Feuilleté Frangipane</p> |
| <p><i>Mardi</i> 28 jan 24</p> | <p>Saumon en Bellevue Filet mignon de porc aux épices, garniture du marché Plateau de fromages Moka</p> |
| <p><i>Jeudi</i> 30 jan 25</p> | <p>Saumon froid macédoine de légumes Fricassée de volaille aux cèpes Plateau de fromages St Honoré</p> |
| <p><i>Mardi</i> 04 fev 25</p> | <p>Encornets farcis Steak au poivre garniture du marché Plateau de fromages Déclinaison de crêpes</p> |
| <p><i>Jeudi</i> 06 fev 24</p> | <p>Œuf poche surprise Dorade en croute de sel et sa garniture Plateau de fromages Gâteau aux crêpes</p> |



Mardi
11 fev 25

Avocat crevettes sauce cocktail
Blanquette de poissons aux petits légumes
Plateau de fromages
Aumônière poire chocolat

Jeudi
13 fev 25

Brochette de la mer
Roti de veau au cidre
Plateau de fromages
Crêpes garnies aux pommes caramel

Mardi
18 fev 25

Saucisson en brioche sauce porto
Sole grillée beurre d'anchois
Plateau de fromages
Entremets aux 3 chocolats

Jeudi
20 fev 25

Beignets de crevettes
Magret à l'orange pommes gaufrettes
Plateau de fromages
Savarin Chantilly

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 !