



MENU

Restaurant d'application

28€

repas + apéritif + 1 verre de vin + café



Mardi 13 janvier 2026

Croustade d'effiloché de bœuf
Filet de St Pierre sauce hollandaise safranée,
garniture hivernale
Plateau de fromages
Entremets exotique et ananas flambé au rhum

Mardi 20 janvier 2026

Oeuf poché Dubarry
Aiguillette de bœuf braisée bourgeoise,
garniture hivernale
Plateau de fromages
Frangipane, crème anglaise

Mardi 27 janvier 2026

Feuilleté aux St Jacques
Blanquette de veau à l'ancienne, garniture du
marché
Plateau de fromages
Cerises Jubilé, glace vanille et tuile aux amandes

Mardi 03 février 2026

Aumônière de st Jacques aux petits légumes
Steak flambé sauce au poivre, garniture du
marché
Plateau de fromages
Assortiment de pâtisserie

Jeudi 15 janvier 2026

Salade de chèvre chaud
Côte de bœuf sauce Béarnaise, trilogie de
légumes frits
Plateau de fromages
Millefeuille aux fruits de saison

Jeudi 22 janvier 2026

Tourtière au saumon, beurre blanc
Poulet fermier cocotte Grand-Mère, garniture
hivernale
Plateau de fromages
Forêt noire

Jeudi 29 janvier 2026

Bouchée aux ris de veau
Bœuf bourguignon, garniture du jour
Plateau de fromages
Bananes flambées, moelleux au chocolat

Jeudi 05 février 2026

Huîtres gratinées
Tronçon de turbot grillé, sauce hollandaise
revisitée, garniture hivernale
Plateau de fromages
Déclinaison d'Aumônières de crêpes





Mardi 17 février 2026

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail
Filet de canette à l'orange, pommes gaufrettes,
garniture hivernale
Plateau de fromages
Crêpe soufflée au Grand-Marnier

Mardi 24 février 2026

Raviolis de crevettes
Sole Meunière, garniture du jour
Plateau de fromages
Aumônière poire chocolat

Mardi 03 mars 2026

Filet de dorade aux herbes
Langue de Bœuf sauce Madère,
déclinaison de purées
Plateau de fromages
St Honoré revisité



Jeudi 19 février 2026

Oeuf mollet Saint Germain
Veau Marengo, garniture hivernale
Plateau de fromages
Gâteau de crêpes

Jeudi 26 février 2026

Filet de sole Dieppoise
Râble de lapin farci, garniture hivernale
Plateau de fromages
Paris - Brest



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 !



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