



LIVRET DES MENUS



Cherbourg - Septembre à décembre 2021



LIVRET DES MENUS

De septembre à décembre 2022



A l'attention de notre aimable clientèle

Nous sommes tenus de porter à votre connaissance le texte suivant relatif aux menus présentés aux clients du restaurant d'application (**B.O. n°43 du 23 novembre 1995**)

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux prix pratiqués par les restaurants privés. »





LIVRET DES MENUS 2021

Notre restaurant, ouvert à tous, vous accueille tous les midis de 12 h à 14h. Merci de libérer l'espace du restaurant d'application à 14h afin de permettre à nos apprenants de suivre leurs cours.

Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

Les réservations

Elles peuvent être faites le jour même, avant 10h, auprès de l'accueil en téléphonant au 02.33.78.86.88 ou par mail à fim-cherbourg@normandie.cci.fr

Les tarifs

- Le menu..... 12 €
(hors boissons)
Tarif formateur FIM..... 8 €
Tarif apprenant FIM..... 7 €

Les tarifs peuvent être différents en période d'examens ou lors de repas spéciaux.





LIVRET DES MENUS



Semaine du 6 au 10 septembre

LUNDI 6 SEPTEMBRE

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 7 SEPTEMBRE

Tartare de saumon légumes croquants et crème de ciboulette

Poulet rôti crème de champignons et poêlée de légumes

Tarte tatin et sa glace vanille

MERCREDI 8 SEPTEMBRE

Cromesquis de camembert, émulsion aux pommes et mesclun

Matelote de poisson pommes de terre à l'anglaise,

sauce beurre blanc infusion estragon

Sablé breton sur compotée de prunes, chantilly vanille et son coulis

JEUDI 9 SEPTEMBRE

Salade de crevettes flambées, poivrons grillés et ruban de concombre

Filet mignon aux poires sauce au bleu et flan de carottes

Pana cotta aux raisins et son financier maison

VENDREDI 10 SEPTEMBRE

Salade César

Filet de lieu jaune lait de coco accompagné de riz sauvage et jus de coriandre

Profiteroles maison



LIVRET DES MENUS



Semaine du 13 au 17 septembre

LUNDI 13 SEPTEMBRE

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 14 SEPTEMBRE

Terrine de poisson, mirepoix de légumes sauce tartare
Poulet grillé sauce basquaise, galette de pommes de terre
et légumes glacés

Poires flambées sur crumble et sa glace maison
Ou Tarte Bourdaloue et sa glace à l'amande douce

MERCREDI 15 SEPTEMBRE

Velouté de panais à la noisette

Filet de rouget émulsion de soja, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Pêche rôtie au romarin, gâteau amande et mascarpone

JEUDI 16 SEPTEMBRE

Poireaux, vinaigrette de framboise et œuf poché
Sauté de porc laqué et nouilles sautées
Fondant au chocolat

VENDREDI 17 SEPTEMBRE

Salade de chèvre pané et chips de chorizo
Cabillaud cuit en basse température, ciboulette et pistou
Sphère tout chocolat



LIVRET DES MENUS



Semaine du 20 au 24 septembre

LUNDI 20 SEPTEMBRE

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 21 SEPTEMBRE

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI 22 SEPTEMBRE

Velouté de panais et sa poêlée de chanterelles
Onglet sauce marchand de vin et gratin de choux fleur
Café gourmand

JEUDI 23 SEPTEMBRE

Samoussa de légumes aux épices
Filet de lieu poêlé beurre noisette citronné et quinoa vert
Pressée de pommes, sablé breton et son caramel beurre salé

VENDREDI 24 SEPTEMBRE

Bisque de crevettes et ses petits croûtons au sésame
Ballotine de volaille, feuilles épinards et pignons de pin
Tarte Normande



LIVRET DES MENUS



Des formations



Semaine du 27 septembre au 1er octobre

LUNDI 27 SEPTEMBRE

RESTAURANT FERMÉ

MENU BRASSERIE

MARDI 28 SEPTEMBRE

Quiche du jour / Oufs mimosa / Assiette de charcuterie
Steak frites sauce béarnaise / Filet de poisson sauce hollandaise
et poêlée de légumes
Crème brûlée / Pana cotta à la vanille / Crumble aux pommes

MERCREDI 29 SEPTEMBRE

Mille-feuille de parmesan, tapenade d'aubergine et crème de féta
Magret de canard aux figues fraîches et ses tagliatelles à la forestière
Crêpe flambée, accompagnée de sa salade de fruits

JEUDI 30 SEPTEMBRE

Quiche au poisson sur sa fondue de potimarron et citronnelle
Poulet rôti au basilic, pommes de terre au four et mini carottes glacées,
crème à la moutarde de Meaux
Poire pochée aux épices et ses toasts de pain d'épices

VENDREDI 1er OCTOBRE

Velouté Du Barry façon gastronomique
Dos de cabillaud au lait de coco et pamplemousse, jus à la coriandre
Moelleux au chocolat et sa glace à la Mangue



LIVRET DES MENUS



Semaine du 4 au 8 octobre

LUNDI 4 OCTOBRE

RESTAURANT FERMÉ

MENU BRASSERIE

MARDI 5 OCTOBRE

Quiche du jour / Œuf mimosa / Assiette de charcuterie
Steak frites sauce béarnaise / filet de poisson sauce hollandaise
et poêlée de légumes
Crème brûlée / Pana cotta à la vanille / Crumble aux pommes

MERCREDI 6 OCTOBRE

Velouté de topinambours et chips de bacon de Cyril Lignac
Daube de bœuf et ses petits légumes
Soufflé glacé au citron

JEUDI 7 OCTOBRE

Autour de l'artichaut
Médailon de poisson au lard, fenouil et pommes tournées
Tarte Tatin aux pommes et yuzu

VENDREDI 8 OCTOBRE

Saumon mariné aux agrumes et aux herbes
Emincé de dinde aux cacahuètes et son riz basmati et légumes
Tarte douce au chocolat



LIVRET DES MENUS



Semaine du 11 au 15 octobre

LUNDI 11 OCTOBRE

RESTAURANT FERMÉ

MARDI 12 OCTOBRE

Œufs parfait crème de parmesan et tuile de chorizo

Ou œuf cocotte façon carbonara

Filet de tacaud beurre rouge ou entrecôte double grillée,

sauce marchand de vin pommes rissolées et panais

Paris Brest

MERCREDI 13 OCTOBRE

Ceviche de bar et vinaigrette passion

Filet mignon à la Dijonnaise pommes Darphin

Mousse chocolat, éclats de tuiles aux amandes et brunoise de poires caramélisées

JEUDI 14 OCTOBRE

Quiche du jour

Papillote de saumon sur sa compotée de choux au lard

Crème brûlée à la pistache et son rocher coco

VENDREDI 15 OCTOBRE

Feuilleté à L'Epoisses, éclats de raisins et mesclun de salade

Magret de canard vinaigre de cassis et poêlée de légumes de saison

Autour de la pistache



LIVRET DES MENUS



Semaine du 18 au 22 OCTOBRE

LUNDI 18 OCTOBRE

Velouté de potimarron et son émietté de lard croustillant
Filet mignon en croûte d'herbes, jus de cuisson et ses légumes tournés
Tarte à la Normande et sa glace vanille maison

MARDI 19 OCTOBRE

Velouté Dubarry toast légèrement épicé
Aile de raie beurre d'algues et son crémeux de panais
Crêpes flambées et son sorbet maison à l'orange

MERCREDI 20 OCTOBRE

Quiche océane
Noix de veau sauce camembert pommes charlotte au thym
Entremet coco et biscuit dacquoise / noisettes

JEUDI 21 OCTOBRE

Bisque de crevettes, émulsion à l'huile de noix
Steak au poivre et légumes de saison
Ile flottante et son décor caramel

VENDREDI 22 OCTOBRE

Chèvre pané sur sa salade d'endives
Matelote de poissons
Choux pâtissiers

*Fermeture pour les vacances scolaires,
réouverture de l'Atelier Gourmand le 2 novembre 2021*



LIVRET DES MENUS



Semaine du 1er au 5 novembre

LUNDI 1er NOVEMBRE

Férié

MARDI 2 NOVEMBRE

Velouté de carottes et ses toasts au sésame
Darne de saumon sauce hollandaise, pommes de terre à l'anglaise
Café gourmand

MERCREDI 3 NOVEMBRE

Beignets de crevettes et sa sauce aïoli
Magret de canard sauce au poivre vert et son gratin dauphinois
Tulipe de glaces « maison »

JEUDI 4 NOVEMBRE

Avocat cocktail revisité par chaque cuisinier
Filet de bar, lentilles corail et son émulsion au lait de coco
Moelleux au chocolat cœur coulant à la pistache et sa crème anglaise

VENDREDI 5 NOVEMBRE

Œuf poché, crème de comté et mouillettes au sésame
Cabillaud rôti au lard et son crémeux de potimarron
Cheesecake pommes spéculoos

Lundi 08 novembre 2021 au Vendredi 12 novembre 2021 , restaurant fermé.



LIVRET DES MENUS



Semaine du 15 au 19 novembre

MENU GASTRONOMIQUE

LUNDI 15 NOVEMBRE



Amuse-bouche

Tartare de St-jacques aux agrumes et son huile à la noisette

Noix de veau rôtie au beurre d'Isigny, mousseline de carottes et spéculoos

Travail autour du Mont d'or

Ou Plateau de fromages

Pomme verveine chocolat blanc et streuzel aux amandes

MARDI 16 NOVEMBRE

EXAMENS, RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI 17 NOVEMBRE

EXAMENS, RESTAURANT FERMÉ

JEUDI 18 NOVEMBRE

Amuse-bouche

Parmentier de joue de bœuf accompagné de sa salade

de légumes croquants

Soufflé glacé à l'orange

VENDREDI 19 NOVEMBRE

Aumonière de pommes caramélisées, camembert, andouille et sauce au cidre

Filet de tacaud, sauté de patates douces et jus citronné à l'estragon

Entremet pomme-poire, mousse caramel au beurre salé



LIVRET DES MENUS



Des Formations



Menus de Noël

Du 22 au 26 novembre



LUNDI 22 NOVEMBRE

Amuse-bouche

Escalope de foie gras poêlée et sa compotée d'oignons doux au balsamique
et glace pain d'épice

Lotte au vin jaune, salsifis confits et brunoise de poires
plateau de fromages

Opéra de Noël

MARDI 23 NOVEMBRE

EXAMENS, RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI 24 NOVEMBRE

EXAMENS, RESTAURANT FERMÉ

JEUDI 25 NOVEMBRE

Amuse-bouche

Carpaccio de St Jacques et saumon et sa vinaigrette passion
Rôti de magret au foie gras accompagné de ses pommes de terre
à la saveur de miel et romarin

Cylindre ananas, moelleux mascarpone coco et citron caviar



VENDREDI 26 NOVEMBRE

Amuse-bouche

Saumon fumé « maison » et sa crème au citron caviar
Chapon au vin jaune, morilles et ses légumes
Choux praliné saupoudré de sucre glace et noisettes caramélisées





LIVRET DES MENUS



Des Formations

CCI OUEST
NORMANDIE

Menus de Noël

Du 29 novembre au 3 décembre



LUNDI 29 NOVEMBRE

Foie gras de canard maison, gelée de crème de cassis, salade croquante

Pigeon, jus à la vanille et purée de patates douces

Plateau de fromages

Galet glacé au pralin sur son sablée à la noisette

et sa crème anglaise saveur chocolat



MARDI 30 NOVEMBRE

Amuse-bouche

Huîtres en 3 façons

Turbot rôti poireaux sauce matelote

Plateau de fromages

Croquant noisette chocolat



MERCREDI 1er DÉCEMBRE

Amuse-bouche

Langoustines flambées et crème Ossau sésame noir

Filet de chevreuil poires au vin, potimarron et choux de Bruxelles

Plateau de fromages

Mousse glacée à l'orange sanguine et réduction de jus vanillé



LIVRET DES MENUS



Menus de Noël

Du 29 novembre au 3 décembre



Jeudi 2 DECEMBRE

Amuse-bouche

Terrine de Foie gras de canard maison

Filet de bar juste grillé à la mandarine et carottes confites

Plateau de fromages

Crousti-fondant au lait et à la noisette



VENDREDI 3 DÉCEMBRE

Amuse-bouche

Saumon fumé maison et sa crème au yuzu

Pavé de bœuf rôti au poivre de Timut, salsifis rôtis au thym
et jus de viande

Assiette de fromages

Vacherin de Noël vanille et orange



LIVRET DES MENUS



Menus de Noël

Du 6 au 10 décembre



LUNDI 6 DECEMBRE

Amuse-bouche

Huîtres gratinées au champagne

Filet de bœuf en croûte Rossini, purée de butternut à l'huile de truffe

Autour du Roquefort

Sphère mi-financier et mousse passion et zeste de gingembre

MARDI 7 DECEMBRE

Amuse-bouche :

Foie gras maison

Lotte cuite en vapeur douce et panée au curry, brocolis et livèche

Plateau de fromages

Ananas rôti en croûte de coco et crème rhum raisin

MERCREDI 8 DECEMBRE

Amuse-bouche :

Thon rouge mariné au gingembre et citronnelle sur son carpaccio de mandarine

Pavé d'autruche façon Maturini, fenouils confits

Plateau de fromages

Couronne sablée au citron



LIVRET DES MENUS



Menus de Noël

Du 6 au 10 décembre



JEUDI 9 DECEMBRE

Amuse-bouche

Tartare de saumon mangue et aneth
sur son nuage de pomme Granny

Grenadin de veau sauce aux morilles et pommes Darphin

Plateau de fromages

Tarte fruit de la passion, kiwi pointes de coriandre
et jus de combawa

VENDREDI 10 DECEMBRE

Amuse-bouche

Crème de bisque, œuf parfait et jardin « koppertcress »

Pavé de bar rôti et son beurre acidulé, accompagné de riz vénéré

Assiette de fromages

Autour de la clémentine et des épices de Noël



LIVRET DES MENUS



Des formations

CCI OUEST
NORMANDIE

Menus de Noël

Du 13 au 17 décembre



LUNDI 13 DÉCEMBRE

Amuse-bouche

Chair de tourteaux au radis noir et pomme verte, huître,
émulsion de céleri branche

Suprême de chapon fermier en croûte, croustillant aux cèpes,
poires conférences et légumes d'hiver

St-Nectaire

Tarte au citron déstructurée

MARDI 14 DÉCEMBRE

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI 15 DECEMBRE

Amuse-bouche

Ceviche de bar au citron caviar

Souris d'agneau braisée citron confit et julienne de légumes

Plateau de fromages

Sphère tout chocolat



LIVRET DES MENUS



Des Formations



Menus de Noël

Du 13 au 17 décembre



JEUDI 16 DECEMBRE

Amuse-bouche

Foie gras poêlé, compotée de figues

Sole meunière et ses légumes d'hiver

Plateau de fromages

Feuilleté de poire légèrement épicé et ganache chocolat, caramel au beurre salé

VENDREDI 17 DECEMBRE

Amuse-bouche

Gambas flambées au cognac accompagnées de chutney d'oignons épicé

Rôti de magret de canard au foie gras et son crémeux de panais

Plateau de fromages

Choux passion et sa sauce chocolat chaud

*Fermeture pour les vacances scolaires,
réouverture de l'Atelier Gourmand le 3 janvier 2022*