



LIVRET DES MENUS



Granville Année 2021—2022



LIVRET DES MENUS

De septembre à décembre 2021



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—2022

Notre restaurant vous accueille le midi à 12h15 suivant les jours d'ouverture.

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

Le pass sanitaire (parcours vaccinal complet ou test négatif de moins de 72h) est obligatoire.

Les réservations

Elles peuvent être faites le jour même avant 10h au 02.33.91.21.30 ou par mail à

fim-granville@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu : 12€

(hors boissons)

Du lundi au vendredi

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





LIVRET DES MENUS

SEPTEMBRE



Des Formations

CCI OUEST
NORMANDIE

MERCREDI 15 SEPTEMBRE

Crème de champignons et œufs mollet

Filet de daurade snacké, fine ratatouille

Tarte Bourdaloue sauce chocolat



LIVRET DES MENUS



OCTOBRE

VENDREDI 01 OCTOBRE

Venez déguster les mets préparés à base de **poissons** issus de la pêche normande

MERCREDI 06 OCTOBRE

Terrine de poissons sauce tartare

Suprême de volaille sauce aigre douce, pommes cocottes et flan de courgette

Moelleux au chocolat crème anglaise à la vanille

VENDREDI 08 OCTOBRE

BRUNCH

VENDREDI 15 OCTOBRE

Œuf mimosa

Escalope de volaille à la crème, pommes purée et haricots verts

Tarte aux pommes et sauce caramel

VENDREDI 22 OCTOBRE - Menu Normand

Déclinaison de fromages normands

Trilogie de poissons de nos côtes, galette de Sarrazin de julienne de poireaux et carottes

Poire pochée au cidre ou poiré, glace vanille sauce chocolat

DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 OCTOBRE - Menu à la carte

Entrée : Assiette de rillettes de la mer et ses toasts ou Tarte fine à l'andouille sauce camembert et salade d'endive ou Feuilleté d'œufs brouillé à la moutarde à l'ancienne

Plat : Pièce de bœuf grillée ou Fish and chips ou filet mignon de porc au parmesan

Sauce : tartare, beurre maître d'hôtel, ketchup

Garniture : Fine ratatouille, pommes allumettes, salade

Dessert : Ile flottante au carambar ou gâteau au chocolat coulis de poire ou riz au lait des îles coulis de mangue



LIVRET DES MENUS



Des Formations



NOVEMBRE

VENDREDI 19 NOVEMBRE

Quiche au maroilles

Carbonade flamande, tagliatelles

Gaufre liégeoise

MERCREDI 24 NOVEMBRE

Velouté Dubarry

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Sabayon aux fruits d'automne et sorbet framboise

VENDREDI 26 NOVEMBRE

Croustade d'œuf brouillé à l'aneth et saumon fumé

Carré d'agneau jus au romarin, carottes glacées et pommes noisette

Café liégeois



LIVRET DES MENUS



DÉCEMBRE

VENDREDI 03 DÉCEMBRE

Assiette de saumon fumé (fait maison), crème fouettée au Savora et ses toasts

Poulet sauté chasseur, pommes rissolées

Salade de fruits exotique et rocher coco

VENDREDI 10 DECEMBRE

Évaluation des apprentis

Menu non communiqué

MERCREDI 15 DECEMBRE

Menu de NOEL

JEUDI 16 DECEMBRE

Menu de NOEL



LIVRET DES MENUS



JANVIER

VENDREDI 07 JANVIER

Œuf cocotte à la crème

Filet mignon laqué au cidre, pommes dauphines et flan de courgette

Galette des rois

VENDREDI 14 JANVIER

Menu russe

Pelmenis

Kouloubiac de saumon sauce Nouilly prat

Vatrouchka

MERCREDI 19 JANVIER

Feuilleté au fromage

Veau marengo, pommes à l'anglaise

Salade de fruits exotiques

VENDREDI 21 JANVIER

Assiette de charcuterie

Cabillaud en croute de chorizo, tagliatelles fraîches

Baba au rhum, chantilly

VENDREDI 28 JANVIER

Velouté de butternut, œuf poché

Filet de daurade, sauce vin blanc et pommes à l'anglaise

Choux pâtissiers



LIVRET DES MENUS



FÉVRIER

VENDREDI 04 FEVRIER

Salade du chef

Poulet cocotte grand-mère

Paris Brest

MERCREDI 08 FEVRIER

Menu alsacien

Flameckuche et salade de mâche

Choucroute garnie

Strudel et crème anglaise

VENDREDI 11 FEVRIER

Crème Dubarry

Limande meunière

Pommes vapeur et carottes glacées

Kouing aman



LIVRET DES MENUS



MARS

VENDREDI 04 MARS

Soufflé au fromage

Filet de poisson en papillote sauce vierge, pommes vapeur et carottes vichy

Coupe de glace et petits fours secs

MERCREDI 09 MARS

Œuf cocotte provençal

Poulet grillé en crapaudine sauce diable, pommes gaufrettes et flan de carotte

Moelleux au chocolat coulis de fruits rouges

VENDREDI 11 MARS

Soupe de poisson et ses condiments

Filet de daurade Dugléré, julienne de légumes et pommes vapeur

Pomme Bourdelot

VENDREDI 18 MARS

Quiche Lorraine

Filet de daurade à la plancha, ratatouille

Bavarois rubané

VENDREDI 25 MARS

Mille-feuille croustillant pomme et andouille

Carré d'agneau jus court au pommeau, gratin de pommes de terre au camembert

Tarte normande

MERCREDI 30 MARS

Tomate mozzarella

Mixed grill, pommes allumettes et tomates grillées

Crème brûlée à la vanille



LIVRET DES MENUS



AVRIL

VENDREDI 01 AVRIL

Quiche océane

Poulet grillé à l'américaine, pommes pont neuf

Mousse au chocolat et petits fours secs

VENDREDI 08 AVRIL

Assiette de crudités

Poulet sauté au paprika, pommes noisettes et légumes glacés

Religieuse au chocolat

VENDREDI 22 AVRIL

Tartare de saumon ou gravad lax

Carré de porc basquaise, tian de légumes

Tarte aux fruits

MERCREDI 27 AVRIL

Terrine de volaille aux petits légumes

Tartare de bœuf frites et salade

Crêpe Suzette

VENDREDI 29 AVRIL

Macédoine de légumes, mayonnaise aux herbes

Limande grillée beurre d'anchois, légumes marinés grillés

Tropézienne



LIVRET DES MENUS



MAI

VENDREDI 06 MAI

Allumette au fromage

Pavé de saumon sauce basilic, légumes printanier glacés

Fraise Nina

VENDREDI 13 MAI

Evaluation des apprentis

Menu non communiqué

MERCREDI 18 MAI

Salade façon niçoise

Contrefilet de bœuf grillé, petit-pois à la française

Mille-feuille framboise et pistache

VENDREDI 20 MAI

Evaluation des apprentis

Menu non communiqué



LIVRET DES MENUS



JUIN

VENDREDI 03 JUIN

Piquillos farci crème de lard

Sole meunière, pommes vapeur persillées et courgettes sautés

Tarte aux fruits

MERCREDI 08 JUIN

Asperges sauce mousseline

Suprême de poulet à l'estragon, fondue de tomate et écrasé de pommes de terre

Entremet framboise, passion

VENDREDI 10 JUIN

Œuf mollet florentine

Pilaf de la mer

Tarte feuilletée aux fruits

VENDREDI 17 JUIN

Salade bistrot

Pavé de rumsteak sauce marchand de vin, pommes rissolées et haricots verts

Pêche Nina

VENDREDI 24 JUIN

MENU SURPRISE