



un institut



L'ATELIER GOURMAND



LES MENUS

Campus de Saint-Lô 2

Septembre à décembre

Réservations auprès de Guylaine
guylaine.fargeix@normandie.cci.fr
02.33.77.86.77



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. »

Notre restaurant, ouvert à tous, vous accueille tous les midis à 12h30.
Fin du service à 14h00.

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

Réservations

Elles se font auprès de Guylaine **au plus tard** le jour même avant 10h :
guylaine.fargeix@normandie.cci.fr
02.33.77.86.77

Les tarifs

- Le menu (hors boissons) 13.50 €

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



LUNDI

Mise en bouche

Tarte fine courgette et chèvre au miel

Poulet à l'orientale en cocotte

Tarte aux abricots et romarin

MARDI

Melon rafraîchi au porto

Brochette de volaille au curry, riz basmati

Le chou dans tout ses états

MERCREDI

Melon de cavaillon rôti, gambas à l'anis, pesto d'herbes

Dos de cabillaud, mousseline de potiron, écume de gingembre

Tarte myrtille

JEUDI

Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes

Paillard de veau, mini ratatouille et polenta

Crème brûlée, financier tuile aux amandes

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Tarte fine de tomates, tapenade de chèvre
Jambonnette de volaille au romarin, fine ratatouille
Tulipe croquante aux fruits, crème légère à la vanille,
sorbet du moment

MERCREDI

Profiteroles à la mousse de chèvre, caviar d'aubergine tomate
Poitrine de volaille, sauce suprême, légumes de saison
Black & white au chocolat manjari

JEUDI

Filet de rouget sur mousse de tapenade
Aiguillette de bœuf braisée bourguignonne, pomme de terre farcie
Cheese cake au citron vert

VENDREDI

Tomate mozzarella
Escalope de volaille à la crème, riz pilaf aux poivrons
Tarte aux pommes à la Normande

Semaine du 16 au 20 septembre

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Tarte à la tomate et mousse d'herbes
Filet de lieu en écailles d'andouille, lentilles vertes aux lardons
Charlotte aux fruits rouges et coulis de basilic

MERCREDI

Mille feuille de légumes, ricotta et herbes fraîches
Suprême de volaille à la citronnelle farci, légumes de saisons
La pomme en déclinaison

JEUDI

Tarte fine tomates confites et mozzarella
Carré de porc, pomme darphin, légumes en panier
Charlotte aux poires et chocolat noir

VENDREDI

Tomate mozzarella et croustillant à l'huile d'olive
Escalope de volaille à la crème, riz pilaf aux petits légumes
Tarte fine aux poires, caramel au beurre salé

LUNDI

Mise en bouche

La gambas en tempura, salade croquante de légumes

Suprême de volaille farci vallée d'Auge, mijoté de coco Paimpol

Black & White au chocolat et vanille bourbon

MARDI

Tarte aux oignons rouges et pancetta

Cabillaud rôti, légumes fondants et aïoli

Figues rôties, biscuit moelleux à la pistache

MERCREDI

Salade normande

Filet de plie Dugléré, riz basmati

Tarte amandine aux abricots

JEUDI

Œuf mollet frit sur piperade de poivrons

Pavé de saumon, sauce ciboulette, lentilles corail et pois gourmands

Fondant au caramel

VENDREDI

Carpaccio de tomate, mozzarella et crumble d'olive

Escalope de veau à la normande, pomme purée

Assortiment de crèmes brûlées

LUNDI

Mise en bouche

Nage de poissons aux saveur de bouillabaisse

Loup de mer entier grillé

Tropézienne revisitée

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Crumble de sandre, carpaccio de betterave

Filet de dorade en écaïlle de pomme de terre

Saint Honoré moderne

JEUDI

Raviole provençale et émulsion d'ail

Poulet grillé à l'américaine, potatoes épicées

Tarte tatin flambée

VENDREDI

Salade niçoise

Rôti de porc au camembert, pommes de terre écrasées

Variation autour du chou

LUNDI

Restaurant complet

MARDI

Grawlax et croustillant

Poulet cocotte grand-mère, pommes cocottes

Aumônière pommes, poires et figes, caramel crémé

MERCREDI

Raviole d'escargots, bouillon de poule crémeux

Côte de bœuf, sauce choron, pommes dauphines

Tarte poire et sorbet vin rouge

JEUDI

Terrine de poisson et crabe flambée au Cognac,
coulis de poivrons et salicornes

Carré d'agneau en croûte d'herbes, galette de pomme de terre,
carottes glacées

Variation autour du chocolat

VENDREDI

Potage julienne darblay et brunoise d'andouille

Rôti de porc aux raisins, pommes de terre écrasées aux tomates confites

Trilogie de choux parfum surprise

LUNDI

Mise en bouche

Raviole de ricotta et épinard, fricassée de cèpes

Dos de bar en croûte de parmesan

Pressé de pomme, sablé breton, sorbet cidre

MARDI

Cromesquis de chèvre, champignons et roquettes

Navarin d'agneau aux fruits secs, polenta croustillante

Mousse légère à la noisette, poire caramélisée

MERCREDI

Œuf farci façon Chimay

Émincé de volaille aux agrumes, flan de légumes

Aumônière aux poires à la Normande

JEUDI

Œuf poché façon Bragance

Râble de lapereau au basilic, quinoa sauvage, petits légumes

Tarte au citron

VENDREDI

Nem de crevettes, salade de légumes

Dos de lieu jaune au chorizo, flan de patate douce

Verrine aux saveurs de tarte tatin

Semaine du 21 au 25 octobre

LUNDI

Mise en bouche
Escargots au beurre d'ail
Sole Meunière
Tarte fine à la figue flambée

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Médailillon de saumon au lard, lentilles caviar, beurre vin rouge
Côte de porc épaisse, jus de viande tranché à l'estragon
Mille feuille poire et tonka

JEUDI

Velouté de potiron, noix de Saint Jacques
Jambonnette de volaille à la crème d'ail et champignons, écrasé de
pomme de terre
Sablé breton butternut et pommes caramélisées

VENDREDI

Potage cultivateur et brunoise d'andouille de Vire
Steak sauté Bercy, haricots verts au beurre
Entremet aux fruits rouges

LUNDI

Menu élaboré par les apprentis sur le thème du buffet

MARDI

Velouté cressonnière et chantilly au chorizo
Sauté de bœuf aux oignons rouges, tagliatelles fraîches
Tarte fine aux pommes et rhubarbe, crème vanillée

MERCREDI

Emincé d'encornet, risotto à l'encre, jus iodé au curcuma
Rouget en écaille de pomme de terre
L'éclair aux fruits de la passion

JEUDI

Crème de potiron, Saint Jacques crème safranée
Magret de canard au poivre, légumes d'automne
Tarte à l'orange

VENDREDI

Tarte aux châtaignes et camembert
Filet de lieu façon bonne femme, mousse au brocolis et carottes
Bavarois café aux noisettes grillées

Semaine du 11 au 15 novembre

LUNDI

Férié

MARDI

Cappuccino Essaü au lard, œuf mollet

Filet de bar, beurre de palourde, mousseline de butternut et noisette

Le chou dans tous ses états

MERCREDI

Mousse d'avocat

Darne de saumon, sauce vin blanc, pommes à l'anglaise

Pot de crème et ses langues de chat

JEUDI

Feuilleté de saint Jacques et saumon

Epaule d'agneau farcie, poêlé forestière

Moelleux au chocolat cœur au beurre de cacahuètes

VENDREDI

Velouté de butternut, œuf poché

Rôti de porc à la moutarde, spaghetti de légumes

Tarte bourdaloue

Semaine du 18 au 22 novembre

LUNDI

Mise en bouche

Filet de maquereaux, pak choi, copeaux de légumes, moutarde de Meaux

Paleron en rôti, jus au porto, gaufre de pomme de terre

Tube marron-vanille, crumble de chocolat noir, sorbet whisky

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Profiteroles d'escargot, mousseline de persil

Dos de cabillaud au confit de vin, poireaux à la réglisse

Macarons et son charbon végétal

JEUDI

Feuilleté d'œufs brouillé portugaise

Escalope de veau au cidre carottes glacées et roestis

Profiteroles aux fruits exotiques

VENDREDI

Mini flamenkuches

Choucroute garnie

Coupe glacée aux mirabelles, tarte Alsacienne aux quetches

Semaine du 25 au 29 novembre

LUNDI

Mise en bouche

Saint Jacques poêlées au caramel de betteraves, crémeux de céleri

Dos de lieu jaune rôti, émulsion au lard, risotto croustillant

Mangue flambée, biscuit madeleine au yuzu, sorbet maracuja

MARDI

Œuf brouillé à l'espagnol

Carré de porc poêlé saint Hubert, flan de carottes au cumin

Tarte au citron meringuée

MERCREDI

Saint Jacques, panais et granny Smith

Carré de veau à la sauge, sucrines braisées

Baba à l'amaretto, minestrone de mangue

JEUDI

Ravioles forestière

Sole aux amandes, beurre persillé, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Fondant chocolat aux épices et salade d'agrumes

VENDREDI

Mousse de champignons au coulis d'herbes

Steack sauté sauce poivre, mousse d'haricots et pommes darphin,

Sablé fruits rouges et meringue au citron vert

Semaine du 02 au 06 décembre

LUNDI

Mise en Bouche

Fondue et son assortiment de charcuterie

Tartelette aux myrtilles

MARDI

Assiette de poisson fumé, palette de beurre maison

Magret de canard aux aïelles, darphin de céleri

Bûche aux senteurs de Noël

MERCREDI

Potage saint Germain

Cuisse de volaille à la crème de poireaux, pommes fondantes

Choux à la crème vanillé, éclair praliné

JEUDI

Cannelloni ricotta et épinard

Sole meunière, boulgour arlequin façon Madras

Plateau de fromages et accompagnement

VENDREDI

Saumon fumé maison et ses blinis

Suprême de volaille jaune, topinambours et champignons sautés

Soufflé glacé aux fruits exotiques

Semaine du 09 au 13 décembre

LUNDI

Mise en bouche

Buffet de fruits de mer et saumon fumé maison

Fruits flambés et glace

MARDI

Restaurant complet

MERCREDI

Panacotta de fenouil et saumon fumé maison

Magret de canard, chutney poire et coing

Pomme granny et noix de coco comme une bûche

JEUDI

Pain perdu brioché au poivre, escalope de foie gras sautée,
chutney d'oignons

Cordon bleu de saumon, ronde de légumes glacés

Charlotte poire chocolat en dôme et caramel

VENDREDI

Velouté de potiron au lard séché

Pavé de saumon à l'oseille, lentilles corail

Bavarois chocolat, mignardises

Semaine du 16 au 20 décembre

LUNDI

Mise en bouche

Crème de panais au cerfeuil, foie gras poêlé, croustille de pain

Filets de pigeon sautés, jus à la vanille, cerfeuil tubéreux

Poire rôtie, soupe de poire à la citronnelle et son sorbet façon colonel

MARDI

Flamiche picarde

Steak au poivre, pommes boulangères et mousse de brocolis

Charlotte arabica, craquant amandes

MERCREDI

Menu 1

Escalope de foie gras, caviar du puy, jus corsé

Tronçon de poisson plat rôti, sauce matelotte

Trilogie de dessert

Menu 2

Feuilleté aux champignons des bois

Tendron de veau à la braise, petits pois à la française

Bavarois menthe chocolat

JEUDI

Tartare aux deux saumons

Filet de sole roulé aux épices, risotto aux petits légumes

Nougat glacé

VENDREDI

Velouté aux écrevisses

Ballotine de saumon aux noisettes, petites tomates farcies aux légumes

Miroir au chocolat et mignardise

Bonnes et heureuses fêtes à toutes et à tous

et merci de votre fidélité.