



// LIVRET DES MENUS



De Septembre à Décembre 2021



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



De septembre à décembre 2021

Notre restaurant, ouvert tous les jours, vous accueille le midi à 12h30. Les menus que nous vous proposons sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.



Le pass sanitaire (vaccin ou test de – 48h négatif) est obligatoire.

Les réservations

Elles peuvent être faites le jour même, avant 10h, auprès de Guylaine ou de Morgane en téléphonant au 02.33.77.86.77 ou par mail à

morgane.roucel@normandie.cci.fr

guylaine.fargeix@normandie.cci.fr

Les tarifs

Le menu : 14€

(hors boissons)

Du lundi au vendredi

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





LIVRET DES MENUS



Semaine du 30 août au 3 septembre

LUNDI

Œufs pochés en Meurette

Fricassée de volaille au vin jaune, mousseline Crécy, pommes persillées

Tarte aux noix, crème diplomate, abricots flambés

MARDI

Salade de chèvre chaud

Fricassée de volaille au curry, riz pilaf

Fraises, biscuit amande pistache, sorbet basilic

MERCREDI

Comme une tarte aux légumes, oignons confits, légumes croquants

Médailon de veau sauté, jus aux tomates et olives

Anneau fruits rouges et crème mascarpone

JEUDI

Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes

Pintadeau aux pruneaux, pommes pailles

Tulipe aux fruits de saison, sorbet maison

VENDREDI

Pressé de tomate, poivron confit et mozzarella

Fricassée de volaille à la coco, riz madras

Sablé breton, mousseline à la vanille, fruits rouges et sorbet



LIVRET DES MENUS



Semaine du 6 au 10 septembre

LUNDI

Tarte fine de sardine en piperade, piment d'Espelette, mesclun
Magret de canard, sauce périgourdine, haricots tarbais tomatés
Pastis gascon et glace patxaran, cannelés bordelais

MARDI

Tartare de tomate aux graines de tournesol et fromage frais
Brochette de volaille à la normande, pomme purée
Tarte fine aux pommes, glace caramel

MERCREDI

Fricassée de légumes et sabayon au pistou
Poitrine de pintadeaux, coco de Paimpol au jus
Black & white au chocolat de Saint Domingue

JEUDI

Filets de rouget sur crème tapenade sauce vierge
Magret de canard pané au miel et pain d'épices, petites pommes de terre farcies
Autour d'un cheesecake

VENDREDI

Carpaccio de tomates, mozzarella di buffala, crumble d'olive noire
Escalope de veau à la normande, purée de légumes
Moelleux chocolat, framboise et crème anglaise



LIVRET DES MENUS



Semaine du 13 au 17 septembre

LUNDI

RESTAURANT COMPLET

Mardi

Tarte fine de maquereaux et compotée de tomates

Lieu jaune rôti, légumes fondants et aïoli

Figues rôties, biscuit moelleux à la pistache

MERCREDI

Tartare de tomate, mousse burrata

Suprême de volaille farci aux champignons, légumes au sautoir

Dôme aux trois chocolats

JEUDI

Tarte fine tomates confites, chèvre et miel

Côte de porc rôti, pommes Darphin, légumes en poêle

Charlotte aux poires chocolat noir

VENDREDI

Salade niçoise

Escalope de dinde à la crème, riz pilaf

Flan pâtissier à la vanille



LIVRET DES MENUS



Semaine du 20 au 24 septembre

LUNDI

Gaspacho pêche plate, rondes de tomates et melon

Canon d'agneau à la lavande, polenta aux olives

Nougat glacé

MARDI

Tarte à l'oignon

Blanquette de veau, tagliatelles fraîches

Financier pécan, figes rôties, glace au yaourt

MERCREDI

Œuf de poule à la florentine, émulsion parmesan

Dos de sandre basse température, émulsion noix de pécan/sirop d'érable

Figes rôties thym et miel, financier, glace miel

JEUDI

Œuf mollet frit et sa sauce vierge

Darne de saumon sauce ciboulette, lentilles vertes du Puy et pois gourmands

Fondant au caramel et sa glace cannelle maison

VENDREDI

RESTAURANT COMPLET



LIVRET DES MENUS



Semaine du 27 septembre au 1er octobre

LUNDI

Menu surprise sur un air d'examen

MARDI

Croustillant de boudin et pomme

Lieu jaune rôti, mousseline de céleri, chorizo, jus soja

Flan pâtissier au caramel

MERCREDI

Emincé d'encornet, risotto à l'encre, jus iodé au curcuma

Dos de cabillaud rôti, potimarron, beurre blanc moutarde lie de vin

Sablé, blanc manger amande, compotée de pomme en gelée

JEUDI

Potage Saint Germain et garnitures

Paillard de veau et fine ratatouille

Autour de la tarte des demoiselles Tatin

VENDREDI

Croustillant de crevettes, légumes en salade

Dos de lieu jaune au chorizo, flan de patates douces

Tarte fine aux figues et sa glace



LIVRET DES MENUS



Semaine du 4 au 8 octobre

LUNDI

Menu selon inspiration des apprenants

MARDI

Cromesquis de chèvre, champignons et roquette

Navarin d'agneau aux épices en cocotte

Entremet caramel et mousse légère à la noisette

MERCREDI

Emincé d'encornets, farfalle à l'encre, tomate confite

Daurade, sauce américaine, cocos enrobés au chorizo

Tartelette poire et sorbet vin rouge

JEUDI

Timbale au crabe flambée, espuma de tomates

Carré d'agneau au thym, garnitures aux saveurs de Provence

Autour du citron

VENDREDI

Macédoine de légumes

Rôti de porc, pommes au four crème de ciboulette

Biscuit roulé au mascarpone framboise



LIVRET DES MENUS



Semaine du 11 au 15 octobre

LUNDI

Velouté de courgettes au comté vieux et chips de Morteau

Truite comtoise, fèves sautées et gratin de blettes

Poire au vin tiède et sa glace au sapin

MARDI

Feuilleté virois

Escalope de dinde à la crème, pommes paillasson

Entremet chocolat / mûroise

MERCREDI

Boudin d'encornet à l'encre, carotte confite et sésame noire

Côte de bœuf, sauce choron, pommes dauphines

Tarte soufflée au chocolat noir guanaja 70%, coulis kalamansi

JEUDI

Œuf poché façon Bragance

Râble de lapin farci, sauce moutarde à l'ancienne, petits légumes

Crème citronnée sur sablé breton

VENDREDI

RESTAURANT COMPLET



LIVRET DES MENUS



Semaine du 18 au 22 octobre

LUNDI

Menu surprise sur un air d'évaluation

MARDI

Tartare de poisson, copeaux de légumes au sésame
Fricassée de volaille aux fruits secs, polenta crémeuse
Charlotte aux chocolats et croustillant

MERCREDI

Crumble de sandre, carpaccio de betteraves
Râble de lapereau aux échalotes
Saint Honoré ananas/coco

JEUDI

Velouté de potiron noix de Saint Jacques snackée
Truite pochée, flan de légumes
Poires flambées

VENDREDI

Œufs farcis Chimay
Blanquette de veau de lait à l'ancienne, riz 3 saveurs
Verrine aux saveurs de tarte Tatin



LIVRET DES MENUS



Semaine du 2 au 5 novembre

LUNDI

FERIE

MARDI

Goujonnette de poisson, sauce tartare
Noix de joue de porc au miel et cidre, tagliatelles fraîches
Profiteroles version « poires belle Hélène »

MERCREDI

Médailillon de saumon au lard, lentille caviar, beurre vin rouge
Noix de joue de cochon comme un civet
Panna cotta au citron vert, tartare de fruits et coulis passion

JEUDI

Saint Jacques snackées sur mousseline de potiron
Pavé de cabillaud, julienne de légumes et polenta crémeuse
Autour de la poire

VENDREDI

Potage « cultivateur » brunoise d'andouille
Steak sauté Bercy, quinoa et mini ratatouille
Paris-Brest



LIVRET DES MENUS



Semaine du 8 au 10 novembre

LUNDI

Menus selon inspiration des apprenants

MARDI

Crème Dubarry

Steak sauté Bercy, assortiment de fritures
« Mont Blanc », marron, myrtilles et clémentines

MERCREDI

Tarte fine d'escargots meurette, émulsion persil

Rouget en écaille de pommes de terre

Finger croquant, chocolat blanc et citron vert

JEUDI

FERIE

VENDREDI

FERME



LIVRET DES MENUS



Semaine du 15 au 19 novembre

LUNDI

Sur air d'évaluation

MARDI

Noix de St Jacques, panais et mâche
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Tarte Caramélia passion

MERCREDI

Œuf poché, panais, copeaux de parmesan et noisette
Côte de veau double au sautoir, salsifis et châtaignes, jus tonka
Verrine de mangue, mousse citron, financier thé Matcha

JEUDI

Feuilletée d'œufs brouillés portugaise
Escalope de veau au cidre, carottes glacées et roestis
Café gourmand

VENDREDI

Velouté Saint Germain, copeaux de foie gras
Longe de porc à la moutarde, pomme boulangère
Entremet passion, feuillantine chocolat ivoire et citron



LIVRET DES MENUS



Semaine du 22 au 26 novembre

LUNDI

Crème de champignons aux éclats de châtaignes, croustillant de foie gras
Daube de cerf, purée de potimarron et sarrasin grillé
Figue rôtie flambée

MARDI

Velouté de volaille à la châtaigne, duxelle et effiloché d'ailerons
Filet de bar, caramel d'orange et badiane
Pressé de pomme comme une tatin, sablé aux épices, sorbet cidre

MERCREDI

Risotto de céleri, poêlée d'escargots en persillade
Pavé de lieu de jaune au 1/2 sel rôti, endives braisées et salsifis
Blanc manger d'ananas confit, émulsion coco

JEUDI

Ravioles forestières
Carbonnade flamande, pommes de terre farcies
Profiteroles aux trois chocolats

VENDREDI

Tartare d'avocat crabe et saumon, vinaigrette passion
Escalope viennoise, petits pois à la française
Entremet mousse Dulcey, pomme fondante



LIVRET DES MENUS



Des Formations



Semaine du 29 novembre au 3 décembre

LUNDI

St Jacques snackée, crémeux chou fleur et noisettes
Tournedos de saumon farci, lentilles à l'ancienne et crème de lard
Dôme chocolat tonka, framboise

MARDI

Gratiné de fruits de mer
Pavé de saumon à l'oseille, lentilles vertes au lard
Panna cotta vanille, ananas caramélisée

MERCREDI

Célerisotto, escalope de foie gras, aigre doux de pommeau
Tronçon de poisson plat rôti, sauce matelote
Création clémentine et pistache

JEUDI

Potage julienne Darblay et chips de lard fumé
Sole meunière, cromesquis/samoussa au fromage
Plateau de fromages

VENDREDI

RESTAURANT COMPLET



LIVRET DES MENUS



Semaine du 6 au 10 décembre

LUNDI

Menu surprise

MARDI

Saumon fumé maison et ses blinis à la châtaigne
Filet de canette au miel d'acacia, salsifis et pomme Macaire
Buchette orange, Dulcey et passion

MERCREDI

Variation autour du saumon
Magret de canard en tournedos, duxelle, chutney poire coing
Ananas, vanille, citron dans l'esprit de Noël

JEUDI

Œuf cocotte au saumon fumé
Pigeonneaux au chocolat, boulgour façon risotto
Autour de la bûche

VENDREDI

Saumon fumé et tranché par nos soins et ses accompagnements
Suprême de volaille aux champignons, légumes au sautoir
Bûche aux saveurs de nougat glacé



LIVRET DES MENUS



Semaine du 13 au 17 décembre

LUNDI

Menu selon inspiration des apprenants

MARDI

Assiette de poisson fumé, gaufre, crème acidulée

Magret de canard aux mangues, darphin céleri

Bûche aux senteurs de marché de Noël

MERCREDI

Panna cotta de fenouil, saumon fumé et tranché par nos soins

Magret de canard au sautoir, jus bigarade

Bûchette dans l'esprit d'un tiramisu

JEUDI

Velouté Dubarry et crème au lard fumé

Suprême de pintade farcie aux pruneaux, sauce Armagnac, flan de légumes carottes cumin

Crumble de fruits de saison

VENDREDI

Crème Dubarry

Cuisse de lapin à la moutarde, carottes Vichy

Bûche miroir exotique