

Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	24 09 2018	25.09.2018	26.09.2018	27.09.2018	28.09.2018
Formateur salle :					
Formateur cuisine :		Barriere	Gdanski	Richardot	Barriere
ENTREES		Aiguillettes de canard façon thaï Trio de Tapas et guacamole	Jambon cru Saumon mariné	Tartelette croustillante forestière Velouté de chou-fleur noisettes grillées	Salade César Gambas croustillantes aux agrumes
PLATS		Suprême de volaille farci aux chanterelles Matignon du marché Cassolette marinière à la Nantua/légumes de saison	La dorade La volaille aux morilles	Râble de Lapereau Farci/ Tagliatelle Fraiche Saumon à l'oseille/poêlée d'artichauts	Médallions de bœuf à la Bordelaise/Pommes pont neuf Filet de Bar à la plancha/Tian de légumes
DESSERTS		Soupe de fraises au basilic Religieuse pralinée	La mirabelle en clafoutis Moelleux Chocolat	Tiramisu	Crème Catalane Roulé aux fruits de saison

Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :		25.09.2018			
Formateur salle :					
Formateur cuisine :		RICHARDOT			
ENTREES		Taboulé de Quinoa Œuf poché sur roquette			
PLATS		Pavé de Bœuf /Pomme duchesse Papillote de Cabillaud aux agrumes/Tian de Légumes			
DESSERTS		Tarte tatin Vacherin			

Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	01 10 2018	02.10.2018	03.10.2018	04.10.2018	05.10.2018
Formateur salle :					
Formateur cuisine :		Gdanski	RICHARDOT	???	BARRIERE
ENTREES		Pastilla de canard	Gravlax de saumon Purée d'avocat aux amandes et crabe	???	Crème de potimarron aux châtaignes Saumon voilé aux limettes
PLATS		Pièce de bœuf, polenta crémeuse Filet de dorade	Bœuf tartare/ Pommes de terre sautées Mousseline de Carrelet/ jardinière de légumes	???	Lotte au poivre vert et riz arlequin Poulet au cidre la Normande/Carottes de créances confites
DESSERTS		Chocolat	Cheese-cake		Millefeuille framboise Entremet chocolat

Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :		02.10.2018			05.10.2018
Formateur salle :					
Formateur cuisine :		BARRIERE			
ENTREES		Saumon mariné crème ciboulette et blinis Tagliatelles de sarrasin aux girolles			
PLATS		Emincé de saumon voilé aux cèpes sur Risotto Ris de veau sautés aux morilles/Tagliatelles de courgettes			
DESSERTS		Poire belle Hélène Tatin et crème d'Isigny			

Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	08.10.2018	09.10.2018	10.10.2018	11.10.2018	12.10.2018
Formateur salle :			Maisonneuve		
Formateur cuisine :		Gdanski	Richardot	Richardot	Barriere
ENTREES		Jambon cru Saumon mariné	Feuilleté de légumes d'automne Tartare de bar	Caviar d'aubergine et ses toasts Salade Périgourdine	Œuf mollet pané en piperade Quenelles de cabillaud sauce Nantua
PLATS		Filet de dorade Suprême de volaille fermière	Dos de Cabillaud en croûte d'herbes/Légumes rôtis Canard à l'orange Ecrasé de pommes de terre <i>(découpe du canard)</i>	Mignon de porc Légumes glacés Filet de sole Meunière Pomme anglaise	Noix de St jacques Normandes Calva/Pommes fruits/Crème de céleri Rognons de veau au Grenache / Pommes Anna et fonds d'artichauts
DESSERTS		La mirabelle en clafoutis	Banane flambée /Glace	Tarte Bourdaloue	Mille-feuille Kiwi Entremet pistache

Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :		09.10.2018			
Formateur salle :					
Formateur cuisine :		BARRIERE			
ENTREES		Foie gras poêlé Chutney d'agrumes et pain d'épices Soupe de moules en aioli			
PLATS		Grenadin de veau mariné Gingembre/pousses d'épinards en flan Steak de thon rouge en meurette/Pleurotes sautées en persillade			
DESSERTS		Tarte fine aux mirabelles Fondant chocolat crème Get			

Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	15/10.2018	16.10.2018	17.10.2018	18.10.2018	19.10.2018
Formateur salle :		Maisonneuve <i>(Accueil d'un groupe découverte extérieur pas de technique)</i>			
Formateur cuisine :		Barriere	Gdanski	Richardot	Barriere
ENTREES		Feuilleté chèvre miel sur salade folle -Saucisson en brioche Sauce Périgieux	Pastilla de canard	Gnocchi à la parisienne Soupe froide de petit pois /émulsion au lard	Salade de foies de volailles au Xérès -Ravioles aux crevettes et bisque de crustacés
PLATS		Carré d'agneau en croute d'herbes/pommes dauphines -Mousseline de saumon à l'escabèche /Risotto Catalan	Pièce de bœuf au Brie de Meaux Polenta Crémeuse Filet de dorade	Contre-filet grillé /Piperade Turbo poché /pomme anglaise	Filet de sole en crème de vin jaune/Pomme rôtie -Magret de canard aux girolles et patates douces sautées
DESSERTS		Crêpes Suzette Poire pochée vin rouge	Le chocolat	Crème brûlée	Tartelette citron meringuée Crumble fruits rouges

Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :		16.10.2018			
Formateur salle :					
Formateur cuisine :		RICHARDOT			
ENTREES		Velouté de butternut tartine de haddock fumé Avocat crevette sauce cocktail			
PLATS		Brandade de morue Blanquette de veau /riz et légumes rôtis			
DESSERTS		Moelleux d'halloween			

Menu « Tradition » - Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :	22.10.2018	23.10.2018	24.10.2015	25.10.2018	26.10.2018
Formateur salle :		Maisonneuve			
Formateur cuisine :		Barriere	Gdanski	Richardot	Barriere
ENTREES		Terrine de saumon sauce tartare Jambon de pays sorbet melon basilic	Foie gras Saumon fumé	Terrine de Légumes Rillettes de sardine	Croustade d'œuf à la tourangelle Mousseline de cabillaud beurre Nantais
PLATS		Saucisse au couteau à la bourguignonne/Pomme mousseline Pavé de cabillaud gratiné émulsion chorizo, légumes croquants	Pavé de veau aux tomates confites et olives Filet de bar sauce à l'orange	Entrecôte beurre maître d'hôtel / Pomme paillason Raviole de gambas consommé à la citronnelle	Gibelotte de saumonette / pois gourmand, carottes glacées Confit de canard Pommes sarladaises
DESSERTS		Charlotte poire chocolat Bananes Flambées	Baba au rhum Moelleux chocolat	Brioche façon pain perdu/glace vanille	Tarte fine aux pommes Soufflé mentholé

Menu « Tradition » - Soir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Date :		23.10.2018			
Formateur salle :					
Formateur cuisine :		Richardot			
ENTREES		Crème brûlée de foie-gras au miel Roulade de saumon, mousse de chèvre			
PLATS		Côte de veau rôti au miel risotto de champignon Cannelloni de cabillaud au quinoa			
DESSERTS		Baba			