

Menu « Tradition » - Midi

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|------------|--|---|---|---|
| Date : | 02/04/2018 | 03/04/2018 | 04/04/2018 | 05/04/2018 | 06/04/2018 |
| Formateur salle : | | Maisonneuve | | Allioux | Maisonneuve |
| Formateur cuisine : | | Goussard | A.Gdanski | Neau | Goussard |
| ENTREES | | Ceviche d'espadon aux agrumes Ou Œuf poché périgourdine | Carpaccio de bœuf ou Tourte aux pomme, salami et jambon blanc | Salade niçoise Ou Velouté de lentille, lard, œuf poché | Poireaux en vinaigrette Ou Caviar d'aubergine et jambon cru |
| PLATS | | Carré d'agneau, pomme darphin et légumes glacés (découpe du carré) Ou rouget | Pavé de saumon à la provençale Tagliatelle Ou Pièce de bœuf sauce au bleu Pomme pont Neuf | Escalope Milanaise penné flambé cognac Ou Rouget en écaille | <i>Travers de porc, sauce barbecue et pomme grenaille rôti</i> Ou <i>Pavé de merlu wok de légumes</i> |
| DESSERTS | | Tartelette normande aux pommes | Fromage ou Tarte fine aux pommes | Autour de la poire Ou fromages | Tartelette citron meringué |

Menu « Tradition » - Midi

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|------------|--|-----------------|-------------|--|
| Date : | 09/04/2018 | 10/04/2018 | 11/04/2018 | 12/04/2018 | 13/04/2018 |
| Formateur salle : | | Maisonneuve | | Allioux | Maisonneuve |
| Formateur cuisine : | | Neau | Gdanski/Leguy | Neau /leguy | Leguy/Goussard |
| ENTREES | | Chartreuse d'asperges et crustacé Ou Tatin de chèvre et miel | | Menu EXAMEN | Tartare de saumon et avocat Ou Quiche de légumes |
| PLAT | | Gambas poêlées au whisky et risotto Ou Suprêmes de pintade en croute, blé et butternut | | Menu EXAMEN | <i>Côte de bœuf, sauce béarnaise et pomme allumette (découpe de la côte)</i> Ou <i>Raie façon meunière, légumes glacés</i> |
| DESSERTS | | Dôme porcelaine, nougatine et crème monté Ou Ananas flambées (flambage en salle CAP & préparation MAF) | Duo fruit choco | Menu EXAMEN | Duo fruit choco Ou Apple pie |

Menu « Tradition » - Midi

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|------------|---|--|---|---|
| Date : | 16/04/2018 | 17/04/2018 | 18/04/2018 | 19/04/2018 | 20/04/2018 |
| Formateur salle : | | Allioux | | Allioux | Maisonneuve |
| Formateur cuisine : | | Neau | Barriere | Gdanski/LEGUY | Goussard/LEGUY |
| ENTREES | | Saumon mariné Gravelax au melon Ou Marbré de joue de bœuf pequillos | -St Marcelin chaud aux noix sur lit de mâche -Saumon mariné à l'aneth, beurre citron vert | (14 Tartares de saumon*office) Ou Carpaccio de bœuf | Bavarois betterave et granny Smith Ou Accras de morue |
| PLATS | | Blanquette de veau, crème de choux fleur, courgette et carotte tourné (au guéridon) Ou Cabillaud rôti, légumes de saison, sce hollandaise | -Mignon de porc en bauge sur Jardinière -Filet de sole Normande et pommes fruit glacées. | Pavé de saumon à la provençale Tagliatelle Ou Pièce de bœuf sauce au bleu Pomme pont Neuf | Pavé saumon en croute de pain d'épice, endive braisée à l'orange Ou Poulet rôti Jardinière de légumes <i>(TO découpe du poulet)</i> |
| DESSERTS | | Soufflé renversé passion au fromage blanc Ou Ananas poché, crème brûlée pistache Ou fromages | -Banane flambée -Plateau de fromage | Fromages Ou 14 flambages ananas OU DESSERT PRINTANIER | Tartelette rhubarbe Ou Plateau de fromage OU Délice de printemps |

Menu « Tradition » - Soir

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|------------|--|------------|------------|------------|
| Date : | 02/04/2018 | 03/04/2018 | 04/04/2018 | 05/04/2018 | 06/04/2018 |
| Formateur salle : | | Allioux | | | |
| Formateur cuisine : | | Neau/leguy | | | |
| ENTREES | | Carpaccio St Jacques Ou Damier tomate Mozza | | | |
| PLATS | | Saumon oseille à l'asperge Ou Gigot 7h et Aligot | | | |
| DESSERTS | | Croquant meringué Ou Déclinaison de poire Belle Hélène Ou Fromages | | | |

Menu « Tradition » - Soir

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|------------|--|------------|------------|------------|
| Date : | 09/04/2018 | 10/04/2018 | 11/04/2018 | 12/04/2018 | 13/04/2018 |
| Formateur salle : | | | | | |
| Formateur cuisine : | | Leguy/Goussard | | | |
| ENTREES | | Velouté de patate douce chips de lard Ou Pastilla de canard | | | |
| PLATS | | onglet de bœuf, sauce échalote, mousseline de carotte violette et maraichère de légumes ou dos de cabillaud | | | |
| DESSERTS | | Tartelette tourbillon Ou Tiramisu ananas et biscuit rose de Reims | | | |

Menu « Tradition » - Soir

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|------------|---|------------|------------|------------|
| Date : | 16/04/2018 | 17/04/2018 | 18/04/2018 | 19/04/2018 | 20/04/2018 |
| Formateur salle : | | Maisonneuve | | | |
| Formateur cuisine : | | LEGUY/Goussard | | | |
| ENTREES | | Poulpe grillé, piquillos et chorizo Ou Salade périgourdine | | | |
| PLATS | | pavé de thon rouge, pomme vapeur et wok de légumes ou magret de canard 4 épices, mousseline de patate douce | | | |
| DESSERTS | | Dôme chocolaté Ou Saint-Honoré | | | |