

## Le Restaurant d'Application



# DES SAVEURS TOUT AU LONG DE L'ANNEE

Menu du 5 septembre  
au 30 décembre 2011

PARTICIPEZ A LA FORMATION  
DE NOS APPRENTIS

Au restaurant d'application  
du CFA-CCIV

L'ATELIER DU GOUT

Nos jeunes mettent en pratique  
la formation reçue au CFA et  
dans leurs entreprises  
d'apprentissage.

Avec leurs professeurs  
professionnels, ils vous proposent  
des menus qui varient tout au  
long de l'année en fonction du  
marché et des objectifs  
pédagogiques.

Ils sont heureux de vous faire  
découvrir leur savoir-faire du  
lundi au vendredi, de 12h15  
précises à 13h30.

A très bientôt

Catherine DESCUBES

Directeur du CFA-CCIV

# Informations pratiques

**Nouveauté rentrée 2011**

Possibilité de choisir un menu à **10€** comprenant :  
**1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert (ou fromage)**, vin non compris, tous les jours de la semaine sauf le jeudi.



## Les Tarifs

### Pour les clients extérieurs et les stagiaires FC :

- Le lundi, mardi, mercredi et vendredi.....**13,00 €**  
(menu traditionnel : entrée, plat, fromage, dessert, boissons et café non compris)

- Le Jeudi..... **17,00 €**  
(menu gastronomique proposé par les apprentis en Bac Pro Restauration : entrée, plat, fromage, dessert, boissons et café non compris)

### Tarifs réduits :

- Apprentis avec abonnement à l'année.....**3,50 €**

- Apprentis sans abonnement à l'année.....**4,50 €**

- Cpro avec abonnement à l'année..... **4,50 €**

- Cpro sans abonnement à l'année..... **5,50 €**

- Personnel ..... **8,00 €**

- Stagiaires DE..... **5,50 €**

### Menu d'exception :

Menu proposé en fonction des progressions pédagogiques..... **25,00 €**  
(apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, vins et café compris)

Pour des raisons pédagogiques ou liées à l'approvisionnement, les menus peuvent être soumis à des modifications.



## Réservations

Nous vous remercions d'effectuer vos réservations par téléphone,

Du lundi au vendredi de 8h00 à 11h30

au 05 49 37 28 34,  
pour le personnel MDF au 5240.

**Important**

En fonction des dates d'examens nous pouvons être contraints à **annuler certains déjeuners, même s'ils ont fait l'objet d'une réservation validée.** Par avance nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.



Nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires de l'Atelier du Goût:  
- **12h15 précises**

**Bon Appétit**

*Semaine du 5 septembre  
au 9 septembre 2011*

## Lundi 5

Macédoine  
de légumes

Pavé de boeuf  
sauce Marchande  
de Vin

Pommes persillées

Oeufs à la neige

## Mardi 6

Melon

Marmite  
de poissons

Coupe  
de glace

## Mercredi 7

Salade  
Poitevine

Côtes d'agneau  
grillées

Mojettes

Pêche pochée  
glace vanille

## Jeudi 8

Tomates/Mozzarella  
revisitées

Pièce de boeuf  
(côte de boeuf)  
pour 2 personnes  
sauce Béarnaise

Pommes Dauphines  
Mange-Tout

Dessert autour  
de l'abricot

## Vendredi 9

Omelette  
à l'Espagnole

Filet de flétan  
sauce Hollandaise

Pommes à l'Anglaise  
Brocolis

Tarte Bourdaloue

# Semaine du 12 septembre au 16 septembre

## Lundi 12



Restaurant  
fermé

## Mardi 13

Tarte salée  
et salade

Pavé de saumon rôti  
aux 2 purées

Tarte sucrée

## Mercredi 14

Oeufs mimosa

Contre-filet rôti

Jardinière  
de légumes

Tarte aux pommes

## Jeudi 15

Produits de la mer  
ou  
jambon cru

Carré de porc

Chou Chinois  
Ecrasée  
de pommes de terre

Tarte au citron

## Vendredi 16



Restaurant  
fermé

# Semaine du 19 septembre au 23 septembre

## Lundi 19

Mouclade

Filet de poisson  
Dugléré

Brocolis  
Pommes à l'Anglaise

Feuilleté  
aux poires

## Mardi 20

Duo de melon

Jambonnette  
de volaille sautée  
aux champignons

Riz pilaf

Coupe de raisins  
ou poire Belle-Hélène

## Mercredi 21

Carte brasserie



Menu à découvrir

## Jeudi 22

Oeufs  
ou saumon fumé

Sole au plat  
ou Dugléré

Bavarois vanille  
aux fraises

## Vendredi 23

Velouté de moules  
au safran

Magret de canard  
au miel et au thym

Pommes Sarladaises

Tiramisu  
aux fruits

# Semaine du 26 septembre au 30 septembre

## Lundi 26



Restaurant  
fermé

## Mardi 27

Tartine ou  
salade composée

Côte de porc  
charcutière

Riz pilaf

Tarte aux pommes

## Mercredi 28



Restaurant  
fermé

## Jeudi 29

Menu

### Poitou-Charentes

Moules marinières  
ou farci Poitevin

Canard col vert  
sauce poivrade

Garniture de légumes

Omelette Norvégienne  
Broyé avec une glace  
safran/vanille  
une figue rôtie

## Vendredi 30

Salade tomates  
mozzarella

Pavé de sandre  
sauce vin blanc

Jardinière  
de légumes

Tarte du soleil  
Entremet Mozart

*Semaine du 3 octobre  
au 7 octobre 2011*

## Lundi 3



Restaurant  
fermé

## Mardi 4

Minestrone  
(à l'assiette)

Côte de porc paré  
à l'Anglaise et  
concassée  
de tomates

Choux de Bruxelles

Crème renversée  
noix de coco

## Mardi 4

Macédoine  
de légumes

Escalope de veau  
à la crème

Courge rôtie

Pêche Melba

## Mercredi 5



Restaurant  
fermé

## Jeudi 6

**Menu**

**Région Centre**

Terrine de lapereau  
en gelée ou  
tartare de sandre et  
de saumon

Pigeon en cocotte  
façon Grand-Mère

Assortiment de  
tartes Tatin (coing)

## Vendredi 7



Restaurant  
fermé

*Semaine du 10 octobre  
au 14 octobre 2011*

## Lundi 10

Quiche au thon

Carré d'agneau  
persillé

Gratin Dauphinois

Crumble  
aux pommes

## Mardi 11

Potage cultivateur

Filet de cabillaud  
sauce Meunière

Gratin  
de chou-fleur

Brownies  
chocolat - noisettes

## Mercredi 12

Carte brasserie



Menu à découvrir

## Jeudi 13

Assiette de poissons  
fumés ou  
pavé de truite

Magret de canard  
sauce poivre

Garniture  
de légumes

Assortiment  
de desserts à base  
de pâte à choux

## Vendredi 14

Quenelle de merlan  
sauce tomate

Médailon  
de porc sauté

Purée  
de pommes de terre  
Champignons poêlés

Chèvre pané  
sur mesclun

Riz au lait  
Poire pochée  
sauce caramel

*Semaine du 17 octobre  
au 21 octobre 2011*

Lundi 17



Menu  
à découvrir

Mardi 18



Menu  
à découvrir

Mercredi 19



Menu  
à découvrir

Jeudi 20



Menu  
à découvrir

Vendredi 21



Menu  
à découvrir

*Semaine du 24 octobre  
au 28 octobre 2011*

**Lundi 24**



Restaurant  
fermé

**Mardi 25**

Potage de potiron  
et châtaignes  
caramélisées

Jarret de veau  
façon pot au feu

Riz au lait

**Mercredi 26**



Restaurant  
fermé

**Jeudi 27**

**Menu  
Région Limousin**

Crème de cèpes

Gigot d'agneau  
en croûte

Purée de  
haricots blancs

Clafoutis ou  
poire flambée  
Sorbet poire vin rouge

**Vendredi 28**

Quiche Lorraine

Filet mignon de porc  
rôti au miel

Pommes sautées  
Jardinière  
de légumes

Crème caramel

*Semaine du 31 octobre  
au 4 novembre 2011*

Lundi 31



Restaurant  
fermé

Mardi 1<sup>er</sup>



Férié

Mercredi 2

Carte brasserie



Menu à découvrir

Jeudi 3



Buffet Savoyard

Vendredi 4



Examen  
Menu à découvrir

*Semaine du 7 novembre  
au 11 novembre 2011*

## Lundi 7

Potage Julienne  
d'Arblay

Fricassée  
de volaille

Riz pilaf

Bavarois

## Mardi 8

Salade de mâche

Blanquette de veau  
à l'ancienne

Riz créole  
et fleurs de carottes

Aumônière  
aux poires

## Mercredi 9

Carte brasserie



Menu à découvrir

## Jeudi 10

Filet de saumon ou  
penne à la concassée  
de tomates/parmesan

Selle d'agneau

Garniture de légumes

Légumes

Soufflé glacé  
mangue

## Vendredi 11



Férié

*Semaine du 14 novembre  
au 18 novembre 2011*

## Lundi 14



Restaurant  
fermé

## Mardi 15

Potage  
Saint Germain

Lapereau  
aux champignons

Carottes glacées

Pommes  
au four

## Mercredi 16

Tempura de gambas  
sauce chien

Curry d'agneau

Riz madras

Crêpes fourrées

## Jeudi 17

Oeufs pochés  
Saucisson en brioche

Bar farci  
ou bar grillé  
(2 personnes)

Tarte aux 2 chocolats  
ou banane flambée

## Vendredi 18

Salade campagnarde

Escalope de volaille  
à la crème

Julienne de légumes

Assortiment  
de desserts

*Semaine du 21 novembre  
au 25 novembre 2011*

## Lundi 21

Quiche Lorraine

Mignon de porc à la  
graine de moutarde

Ecrasée  
de pommes de terre

Pomme  
Bonne-Femme

## Mardi 22

Salade frisée  
au lardons et rillons

Poulet rôti contisé  
au citron

Tranche céleri rave  
braisé et endives  
braisée

Panna Cotta  
aux fruits

## Mardi 22

Oeufs en gelée  
au jambon

Darne de colin  
pochée beurre fondu

Pommes  
au curcuma

Poire Belle-Hélène

## Mercredi 23

Macédoine  
de légumes

Escalope  
de veau

Tortellinis

Tarte au chocolat

## Jeudi 24

**Menu**

**Région Sud-Ouest**

Jambon de Bayonne

Variation sur  
le foie gras

Confit de canard  
ou parmentier de  
canard salade mesclun

Gâteau Basque  
et cerise flambée

## Vendredi 25

Terrine de poissons  
sauce cocktail

Pavé de saumon  
sauce beurre blanc

Riz pilaf

Tarte au fruits

*Semaine du 28 novembre  
au 2 décembre*

**Lundi 28**



Restaurant  
fermé

**Mardi 29**

Salade d'endives  
et tuile au comté

Canette poêlée  
à l'orange

Pommes Amandine

Ananas

**Mercredi 30**

Quiche  
aux légumes

Calamars  
à l'Américaine

Riz pilaf

Bavarois  
à l'orange

**Jeudi 1<sup>er</sup>**

**Menu**

**Région Rhône Alpes**

Salade de p. de terre  
tièdes au cervelas truffé

Queues d'écrevisses

Poularde pochée  
sauce suprême

Riz pilaf

Soufflé à la Chartreuse  
verte et glace pistache

**Vendredi 2**

Palet sablé  
et mousse au jambon  
du pays

Pot au feu de la mer

Pommes à l'Anglaise

Assortiment  
de desserts

*Semaine du 5 décembre  
au 9 décembre 2011*

Lundi 5



Restaurant  
fermé

Mardi 6

Carte brasserie



Menu à découvrir

Mercredi 7

Carte brasserie



Menu à découvrir

Jeudi 8

Saumon Gravlax  
Brochettes  
de poissons

Cailles aux aïelles

Garniture  
de légumes

Entremet  
aux poires

Vendredi 9



Examen  
Menu à découvrir

*Semaine du 12 décembre  
au 16 décembre 2011*

## Lundi 12

Gnocchis  
à la Parisienne

Navarin aux pommes

Salade d'orangesl

## Mardi 13

Tarte fine  
aux S<sup>t</sup> Jacques,  
étuvé de poireaux

Souris d'agneau  
façon navarin

Assiette gourmande  
de Noël

## Mercredi 14

Velouté  
de citrouille

Dos de colin  
marinière

Flan de carottes

Douceur  
aux noix

## Jeudi 15

Assiette  
de fruits de mer

Canard col vert  
sauce poivrade  
(2 personnes)

Garniture  
de légumes

Dessert de Noël  
exotique agrume

## Vendredi 16

Assiette  
de charcuterie

Poulet rôti  
sur canapé

Pommes Château  
Champignons sautés

Oeufs à la neige