

## Le Restaurant d'Application



# DES SAVEURS TOUT AU LONG DE L'ANNEE

Menu du 2 janvier  
au 6 juillet 2012

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 2 janvier  
au 6 janvier 2012*

## Lundi 2



Restaurant  
fermé

## Mardi 3

Avocat  
et crevettes cocktail

Poulet rôti

Gratin  
de pommes de terre

Pithiviers

## Mercredi 4



## Jeudi 5

Alsace Lorraine

Quiche  
au munster

Backeoff

Kougloff façon baba  
et quetsche flambée

## Vendredi 6

Ravioles d'écrevisses  
à l'Américaine

Fricassée de volailles  
à l'ancienne

Pommes Parisienne  
Laitue braisée

Eclairs  
ou religieuses

*Semaine du 9 janvier  
au 13 janvier 2012*

**Lundi 9**



Restaurant  
fermé

**Mardi 10**

Potage  
Julienne d'Arblay

Filet de sole  
Dieppoise

Epinards au beurre

Sablés  
Macarons

**Mercredi 11**

Aumônière salée  
au saumon fumé

Steak  
au poivre

Pommes  
Boulangère

Génoise  
crème Anglaise

**Jeudi 12**

Menu  
**AUVERGNE**

Salade de lentilles  
oeuf poché

Potée  
Auvergnate

Brioche  
façon pain perdu  
aux pralines

**Vendredi 13**

Tartare de dorade  
au citron vert

Sauté de veau  
à la Provençale

Purée  
de légumes

Assortiment  
de desserts

*Semaine du 16 janvier  
au 20 janvier 2012*

## Lundi 16

Potage cultivateur  
Blanquette de veau  
à l'ancienne  
Riz pilaf  
Tarte  
aux pommes

## Mardi 17

Bisque  
de crustacés  
Onglet à l'échalote  
Pomme Dauphine  
Embeurrée de choux  
Pithiviers revisité

## Mardi 17

Quiche  
au saumon  
Fricassée de pintade  
à l'ancienne  
Polenta  
Banana Split

## Mercredi 18



Restaurant  
fermé

## Jeudi 19

Oeufs brouillés  
ou jambon cru  
Râble de lapin  
ou dorade royale  
Crêpe flambée  
ou crêpe aux poires

## Mardi 20

Gratinée à l'oignon  
Magret de canard  
au poivre  
Purée  
de carottes-céleri  
Tarte fine aux pommes  
glace vanille

*Semaine du 23 janvier  
au 27 janvier 2012*

## Lundi 23

Oeufs cocotte  
au saumon

Poulet chasseur

Pommes noisettes

Forêt Noire

## Mardi 24

Flamiche au maroilles  
et  
sa petite salade frisée

Carbonade  
Flamande

Endives braisées

Ananas

## Mercredi 25



## Jeudi 26

Raviole  
de langoustines

Gambas flambées  
sauce tartare

Filet de canard  
ou filet de canard  
Normande

Sablé Breton  
crème diplomate  
aux agrumes

## Vendredi 27

Potage  
Soissonnais

Pavé  
de truite de mer  
au beurre fondu

Julienne de légumes

Crêpes soufflées

# Semaine du 30 janvier au 3 février 2012

## Lundi 30



Restaurant  
fermé

## Mardi 31

Oeufs cocotte  
Portugaise

Steak tartare  
ou paupiette de merlu  
sauce au vin blanc

Brocolis

Fruits à la condé

## Mercredi 1<sup>er</sup>

Oeufs cocotte  
aux fines herbes

Carré de porc poêlé  
Bruxellois

Tarte feuilletée aux  
abricots caramélisés

## Jeudi 2

Menu  
**NORMANDIE**

Marmite Dieppoise

Rognon Beaugé ou  
poulet Vallée d'Auge

Tarte fine  
aux pommes et  
flambée Cookal

## Vendredi 3

Croustillant de  
brandade de morue

Pavé de boeuf  
beurre Maître d'Hôtel

Pommes Pont-Neuf  
Tomates rôties

Assortiment  
de desserts

# Semaine du 6 février au 10 février 2012

## Lundi 6

Oeufs cocotte  
aux fines herbes

Poulet rôti

Petits pois  
à la Française

Pithiviers

## Mardi 7

Crevettes cocktail et  
guacamole d'avocat

Dos de cabillaud  
meunière

Pommes au four  
et carottes au cumin

Bavarois

## Mardi 7

Légumes  
à la grecque

Carré de porc rôti

Pommes Boulangère

Crêpes Suzette

## Mercredi 8

Soupe  
au pestou

Osso bucco  
Milanaise

Risotto

Tarte feuilletée  
aux pêches

## Jeudi 9

### Menu DOM-TOM

Assiette Antillaise

Assiette de cabri  
(3 cuissons)

Riz créole

Banane flambée et  
sorbet citron vert  
ou blanc mango  
coulis mangue

## Mardi 10

Potage Crécy

Truite pochée  
au court-bouillon  
sauce Hollandaise

Pommes vapeur

Assortiment  
de choux à la crème

*Semaine du 13 février  
au 17 février 2012*

## Lundi 13

Potage Esaü

Estouffade  
Bourguignonne

Tagliatelles

Mousse  
aux 2 chocolats  
Tuiles aux amandes

## Mardi 14



## Mercredi 15



## Jeudi 16

Assiette végétarienne

Huîtres

Poulet rôti

Paris-Brest  
ou pêche flambée

## Vendredi 17

Salade Lyonnaise

Carré d'agneau  
persillé

Légumes tournés

Feuilleté aux fruits

*Semaine du 20 février  
au 24 février 2012*

Lundi 20



Restaurant  
fermé

Mardi 21



Restaurant  
fermé

Mercredi 22

Ramequin Lorrain

Filet de poisson  
Dugléré

Pommes à l'Anglaise

Mousse  
au chocolat

Jeudi 23

Saumon fumé  
ou rouget

Magret de canard  
ou dorade rôtie

Bavarois exotique  
et litchi flambé  
Sorbet

Vendredi 24

Velouté de céleri  
aux mouillettes  
de magret fumé

Filet de colin  
meunière

Risotto aux herbes

Assortiment  
de desserts

*Semaine du 27 février  
2 mars 2012*

Lundi 27



Restaurant  
fermé

Mardi 28



Restaurant  
fermé

Mercredi 29



Restaurant  
fermé

Jeudi 1<sup>er</sup>



Restaurant  
fermé

Vendredi 2



Restaurant  
fermé

*Semaine du 5 mars  
au 9 mars 2012*

## Lundi 5

Champignons  
à la grecque

Entrecôte sauce  
marchand de vin

Gratin  
Dauphinois

Tarte fine  
aux pommes

## Mardi 6

Oeufs à la coque

Papillote de lotte  
beurre blanc

Pommes au lard

Pastilla  
aux fruits rouges  
et mousse au chocolat

## Mercredi 7

Salade Lyonnaise

Filet de merlan  
meunière

Jardinière  
de légumes

Tarte aux poires

## Jeudi 8

Dégustation d'huîtres

Carré de porcelet  
confit

Coco de Paimpol

Kouign-Aman  
ou crêpe

## Vendredi 9

Salade campagnarde

Côte de porc  
charcutière

Tagliatelles

Singapour

*Semaine du 12 mars  
au 16 mars 2012*

## Lundi 12

Feuilleté  
aux champignons

Pavé de saumon  
sauce Hollandaise

Epinards  
et carottes Vichy

Panna Cotta

## Mardi 13

Feuilleté au fromage

Escalope de veau  
Viennoise

Petits pois  
à la Française

Mousse  
au chocolat

## Mercredi 14



## Jeudi 15

### Menu **CHAMPAGNE- ARDENNE**

Croustillant de  
pieds de cochon ou  
jambon des Ardennes

Turbot au champagne

Pommes de terre  
gratinée à  
l'andouillette

Cheesecake  
aux biscuits roses  
de Reims

## Vendredi 16

Noix de gambas  
sautées

Poulet rôti

Pommes gaufrettes  
Haricots verts

Assortiment  
de desserts

*Semaine du 19 mars  
au 23 mars 2012*

Lundi 19



Restaurant  
fermé

Mardi 20

Velouté Dubarry

Navarin  
aux pommes

Salade d'oranges  
Grand-Marnier

Mercredi 21

Avocat cocktail

Osso bucco  
Milanaise

Spaghettis

Beignets aux fruits

Jeudi 22

Oeufs de caille  
ou saumon fumé

Pintadeau

Mille-feuilles  
Pêche flambée

Vendredi 23

Tatin de légumes

Fricassée de volailles  
au paprika

Poêlée de légumes

Assortiment  
de desserts

*Semaine du 26 mars  
au 30 mars 2012*

## Lundi 26

Tarte fine  
à la tomate

Lotte à l'Américaine

Riz safrané  
et flan d'épinards

Pêche Melba

## Mardi 27

Salade Niçoise

Contre-filet

Pommes Pont-Neuf  
Tombée d'épinards

Choux caramélisés  
au praliné

## Mardi 27

Assiette  
de charcuterie

Bavette à l'échalote

Pommes noisettes

Coupe Colonel

## Mercredi 28

Oeufs cocotte  
aux fines herbes

Colombo de volaille

Riz créole

Choux pâtissier  
Nougatine

## Jeudi 29

Filet de rouget  
ou jambon du pays

Jambonnette  
de volaille  
ou steak tartare

Frites

Ile flottante  
ou banane flambée

## Vendredi 30

Allumettes  
au fromage

Navarin  
aux pommes

Oranges marinées  
à la menthe poivrée  
Sorbet

*Semaine du 2 avril  
au 6 avril 2012*

## Lundi 2



Restaurant  
fermé

## Mardi 3

Tartare de saumon

Osso Bucco

Tagliatelles

Panna Cotta

## Mercredi 4

Assiette  
de charcuterie

Poulet sauté  
à l'estragon

Garniture mascotte

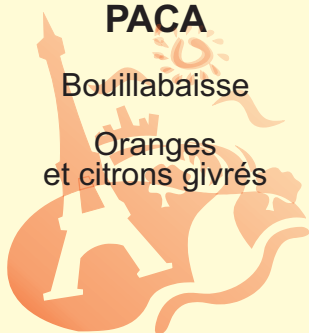
Poire à la condé

## Jeudi 5

**Menu  
PACA**

Bouillabaisse

Oranges  
et citrons givrés



## Vendredi 6

Oeufs cocotte  
aux fines herbes

Magret de canard  
aux framboises  
Pommes Sarladaise  
ou  
Steak tartare  
Pommes allumettes

Assortiment  
de desserts

*Semaine du 9 avril  
au 13 avril 2012*

Lundi 9



Férial

Mardi 10



Mercredi 11



Jeudi 12

Menu  
**BOURGOGNE**

Oeuf croustillant  
en meurette  
ou jambon persillé

Coq au vin

Pâtes fraîches

Assortiment  
de desserts

Vendredi 13



Examen  
Menu à découvrir

*Semaine du 16 avril  
au 20 avril 2012*

## Lundi 16

Salade Niçoise

Côte d'agneau  
à la crème d'ail

Mojettes

Choux à la crème

## Mardi 17

Champignons  
à la grecque  
Verrine de tomates  
confites et tzatziki

Paleron de boeuf  
braisé façon couscous

Fromage blanc  
aux fruits rouges  
Ecume de  
pamplemousse  
Tuiles

## Mercredi 18

Tatin de tomates

Escalope  
de dinde Milanaise

Tagliatelles

Mousse  
au chocolat

## Jeudi 19

Quenelle de truite  
ou assortiment  
d'hors d'oeuvre

Carré d'agneau

Assortiment  
de légumes

Fraises ou framboises  
et cerises façon  
Jubilé

## Vendredi 20

Crevettes cocktail

Poulet sauté  
chasseur

Pommes noisettes

Tarte aux pommes

*Semaine du 23 avril  
au 27 avril 2012*

Lundi 23



Examen  
Menu à découvrir

Mardi 24



Mercredi 25



Filet  
saumon/cabillaud  
Buffet de charcuterie

Lapereau  
ou côte de boeuf  
grillée

Assortiment  
de légumes

Savarin  
ou crêpe Suzette

Vendredi 27



Examen  
Menu à découvrir

*Semaine du 30 avril  
au 4 mai 2012*

Lundi 30



Restaurant  
fermé

Mardi 1<sup>er</sup>



Férié

Mercredi 2



Restaurant  
fermé

Jeudi 3



Restaurant  
fermé

Vendredi 4



Restaurant  
fermé

*Semaine du 7 mai  
au 11 mai 2012*

Lundi 7



Restaurant  
fermé

Mardi 8



Férié

Mercredi 9

Légumes  
à la grecque

Blanquette de lotte

Etuvée de poireaux

Tartelette  
aux fraises

Jeudi 10

Sandre  
ou tartare de sandre

Contre filet

Assortiment  
de légumes

Gratin  
de fruits exotiques  
Tuile aux amandes

Brochette  
de fruits flambés

Vendredi 11



Menu Buffet

*Semaine du 14 mai  
au 18 mai 2012*

Lundi 14



Restaurant  
fermé

Mardi 15

Bisque  
de crustacés

Carré d'agneau

Légumes primeurs

Feuilleté  
aux fraises

Mercredi 16



Examen  
Menu à découvrir

Jeudi 17



Férié

Vendredi 18



Restaurant  
fermé

*Semaine du 21 mai  
au 25 mai 2012*

## Lundi 21

Avocat cocktail

Pavé de saumon  
sauce Béarnaise

Pommes à l'Anglaise  
et brocolis

Tartelette aux fraises

## Mardi 22

Asperges  
sauce mousseline

Pintade pochée  
sauce suprême

Riz créole

Café gourmand

## Mercredi 23

Salade gourmande

Sauté de veau  
aux poivrons

Pommes allumettes

Riz au lait

## Jeudi 24



Restaurant  
fermé

## Vendredi 25

Tarte fine aux  
sardines, tomates  
et oignons confits

Rôti de lotte sauce  
marchand de vin

Rizotto

Pêche Melba

*Semaine du 28 mai  
au 1<sup>er</sup> juin 2012*

Lundi 28



Restaurant  
fermé

Mardi 29



Examen  
Menu à découvrir

Mercredi 30



Examen  
Menu à découvrir

Jeudi 31

Potage froid  
aux carottes et crème  
fouettée à l'Anglaise

Carré de veau

Assortiment  
de légumes

Soufflé chaud  
ou ananas flambé

Vendredi 1<sup>er</sup>

Carpaccio d'asperges  
et croustillant  
de lard fumé

Brochette de boeuf  
sauce Béarnaise

Tomates provençale  
et haricots verts

Assortiment  
de desserts

*Semaine du 4 juin  
au 8 juin 2012*

Lundi 4



Restaurant  
fermé

Mardi 5



Restaurant  
fermé

Mercredi 6



Restaurant  
fermé

Jeudi 7



Menu à découvrir

Vendredi 8

Salade gourmande

Filet mignon de porc  
aux agrumes

Légumes tournés

Entremets aux fraises

*Semaine du 11 juin  
au 15 juin 2012*

## Lundi 11

Macédoine  
de légumes

Poulet sauté  
chasseur

Pommes noisettes

Tiramisu

## Mardi 12



Examen  
Menu à découvrir

## Mercredi 13

Melon à l'Italienne

Sole Dugléré

Flan de légumes

Feuilleté aux fraises

## Jeudi 14



Examen  
Menu à découvrir

## Vendredi 15

Melon à l'Italienne

Escalope de volaille  
à la crème

Pommes sautées  
et flan d'épinards

Tarte Bourdaloue

*Semaine du 18 juin  
au 22 juin 2012*

Lundi 18



Examen  
Menu à découvrir

Mardi 19



Examen  
Menu à découvrir

Mercredi 20



Examen  
Menu à découvrir

Jeudi 21



Examen  
Menu à découvrir

Vendredi 22



Menu à déterminer

*Semaine du 25 juin  
au 29 juin 2012*

## Lundi 25

Assiette  
de charcuterie

Mixed-grill  
beurre Maître d'Hôtel

Pommes allumettes

Oeufs à la neige  
et tuiles aux amandes

## Mardi 26



Menu à déterminer

## Mercredi 27



Restaurant  
fermé

## Jeudi 28



Restaurant  
fermé

## Vendredi 29

Avocat cocktail

Carré de porc  
poêlé

Mojettes

Forêt Noire

*Semaine du 2 juillet  
au 6 juillet 2012*

## Lundi 2

Melon au pineau

Sole Meunière

Pommes vapeur

Bavarois  
aux framboises

## Mardi 3



Restaurant  
fermé

## Mercredi 4



Restaurant  
fermé

## Jeudi 5



Restaurant  
fermé

## Vendredi 6



Restaurant  
fermé