

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Menus du 8 novembre au 8 décembre 2023

Mercredi 8 novembre 16,00 €

Salade Niçoise
Côte de veau, jus de sauge
Pommes Pont neuf
Pêche Melba

Vendredi 10 novembre 16,00 €

Salade Niçoise
Côte de veau vallée d'auge
Pommes Pont neuf
Pêche Melba

Mercredi 15 novembre 16,00 €

Salade Niçoise
Côte de veau au miel
Pommes Pont neuf
Pêche Melba

Vendredi 17 novembre - Journée Beaujolais 24,00 €

Vin et café compris
Assiette de charcuterie
Suprême de volaille aux écrevisses
Pommes paillason
Poire « belle Beaujolaise »

Mercredi 22 novembre 16,00 €

Macédoine, œuf mimosa
Navarin d'agneau
Riz Pilaf
Tarte aux pommes

Vendredi 24 novembre 16,00 €

Macédoine, œuf mimosa
Navarin d'agneau
Riz Pilaf
Tarte aux pommes

Mercredi 29 novembre 20,00 €

Gravelax et saumon fumé
Bar grillé (pour 2) **A** ou papillote de poissons **B**
Tian de légumes
Tarte aux griottes

Vendredi 1^{er} décembre 20,00 €

Menu A

Saumon fumé
Selle d'agneau rôtie au jus d'ail
Croustillant de polenta au parmesan, potimarron décliné
Assiette de fruits exotiques

Menu B

Saumon en Bellevue
Gigot d'agneau rôti au jus d'ail
Croustillant de polenta au parmesan, potimarron décliné
Bananes flambées

Mercredi 6 décembre 16,00 €

Quiche Lorraine
Escalope de volaille Viennoise
Pommes sautées a cru
Crème caramel

Vendredi 8 décembre 20,00 €

Tourte Franc-Comtoise
Loup grillé (pour 2 pers) sauce Hollandaise
Rizotto crémeux
Bûche de Noel, litchis flambés

Préciser à la réservation A ou B pour les menus si besoin

« Nos viandes bovines sont origine France »

« Les menus peuvent contenir des allergènes majeurs » Si vous êtes allergique
merci de nous interroger.

Réservation au 03.85.98.10.30 ou par mail à : c.malige@artisanat-bfc.fr

Vous pouvez consulter nos menus sur le site : www.cmaformation-bfc.fr

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

Informations clients

Les apprentis et les professeurs sont heureux de vous accueillir (uniquement sur réservation) au sein du RESTAURANT D'APPLICATION du CFA et vous remercient de participer à leur formation.

Les éventuelles différences tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Nos menus sont susceptibles de modifications pour des raisons pédagogiques et d'approvisionnements.

Nous vous rappelons que les apprentis sont évalués et que les impératifs horaires doivent être respectés pour harmoniser les cours dispensés. Ainsi, nous avons le plaisir de vous recevoir :

Les midis à 12h00 (Heure limite d'arrivée 12h15) départ 14h45 au plus tard. Pour des raisons pédagogiques, nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir respecter les horaires.

Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.

Vous pouvez réserver par téléphone au 03.85.98.10.30 ou par mail à :

cmalige@artisanat-bfc.fr

Pour des raisons pédagogiques, le règlement se fait à table et de préférence par CB et sans contact.

Merci de votre compréhension