



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

📍 **GEVINGEY**

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

DATE : Mercredi 9 octobre

Menu des CAP servis par les BP

ENTRÉE

Gnocchi à la romaine

PLAT

Carré de porc poêlé aux olives légumes braisés

DESSERT

Tarte aux agrumes meringués, pommes flambées

LIEU : CMA Formation
Gevingey
23, Route de Lons-le-Saunier

RÉSERVATION AU : 03.84.47.33.72
cfadujura@artisanat-bfc.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

📍 **GEVINGEY**

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

DATE : Mardi 19 novembre

Menu Gastronomique CAP

ENTRÉE

Crème de cucurbitacées

PLAT

Carré d'agneau en croustade d'herbes, flan de légumes, pommes Dauphine ou Côtes d'agneau

DESSERT

Coupe de fruits exotiques et sorbet, petits fours

Ou

Café gourmand

LIEU : CMA Formation
Gevingey
23, Route de Lons-le-Saunier

RÉSERVATION AU : 03.84.47.33.72
cfadujura@artisanat-bfc.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

📍 **GEVINGEY**

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

DATE : Mercredi 20 novembre

Menu gastronomique BP

ENTRÉE

Cabillaud et endives à l'orange ou Darne de saumon

PLAT

Waterzoï de volaille et sa garniture

DESSERT

Tarte aux pommes, crumble de spéculos flambé au calvados en salle, glace à la cannelle

LIEU : CMA Formation
Gevingey
23, Route de Lons-le-Saunier

RÉSERVATION AU : 03.84.47.33.72
cfadujura@artisanat-bfc.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

📍 **GEVINGEY**

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

DATE : Mardi 10 décembre

Menu gastronomique CAP

ENTRÉE

Potage cultivateur, chips de Morteau

PLAT

Sole portion ou pavé de sandre au savagnin
Légumes oubliés

DESSERT

Tarte alsacienne

LIEU : CMA Formation
Gevingey
23, Route de Lons-le-Saunier

RÉSERVATION AU : 03.84.47.33.72
cfadujura@artisanat-bfc.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

📍 **GEVINGEY**

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

DATE : Mercredi 11 décembre 24

Menu gastronomique BP

ENTRÉE

Œufs croustillants en meurette d'escargots

PLAT

Côte de bœuf ou pavé de bœuf sauce bourguignonne, petits légumes

DESSERT

Poire poché cassis de Fougerolles, ou nuits saint Georges, glace vanille, pain d'épice

LIEU :

CMA Formation
Gevingey
23, Route de Lons-le-Saunier

RÉSERVATION AU :

03.84.47.33.72
cfadujura@artisanat-bfc.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

📍 **GEVINGEY**

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

DATE : Mardi 17 décembre 24

Menu gastronomique CAP

ENTRÉE

Dartois Franc-Comtois

PLAT

Blanquette de veau à l'ancienne

DESSERT

Crème caramel

LIEU : CMA Formation
Gevingey
23, Route de Lons-le-Saunier

RÉSERVATION AU : 03.84.47.33.72
cfadujura@artisanat-bfc.fr