



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

**CMA FORMATION**

📍 **GEVINGEY**

# MENU

## RESTAURANT D'APPLICATION

**DATE :** Mercredi 15 janvier 25

Menu gastronomique BP1

### ENTRÉE

Trio d'huitres / Cabillaud en galette de blé noir et St jacques

### PLAT

Filet de sole du Guilvinec ou Sole meunière

Garniture de légumes (navet, chou vert, poireau, pomme de terre)

### DESSERT

Sablé breton, pommes tatin sauce caramel beurre salé

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 :** Jeudi 23 janvier

Menu gastronomique CAP 1.2

### ENTRÉE

Potage cultivateur

### PLAT

Sole meunière ou filet de sandre, légumes de saison

### 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 :** Mardi 28 janvier

Menu brasserie et gastronomique CAP 2

### ENTRÉE

Menu non communiqués **CAP BLANC**

### PLAT

### DESSERT

Menu non communiqués **CAP BLANC**

**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 29 janvier

Menu gastronomique BP 2

### ENTRÉE

Menu non communiqués **BP BLANC**

### PLAT

### DESSERT

Menu non communiqués **BP BLANC**

**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 4 et jeudi 6 février

Menu Brasserie et gastronomique **CAP BLANC**

### ENTRÉE

Menu non communiqués **CAP BLANC**

### PLAT

### DESSERT

Menu non communiqués **CAP BLANC**

**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 12 février

Menu Gastronomique BP BLANC

### ENTRÉE

Menu non communiqués BP BLANC

### PLAT

### DESSERT

Menu non communiqués BP BLANC

**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 5 mars

Menu gastronomique BP 1

### ENTRÉE

Saucisson brioché, sauce Porto et son mesclun aux pommes Granny Smith

### PLAT

Filet de truite farci, sauce au saint Pourçain

Lentilles du puy en Velay

### DESSERT

Tartelettes aux Myrtilles et glace noix, Noix caramélisées, pruneaux flambés

**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 :** Jeudi 6 mars

Menu Gastronomique et Brasserie CAP1

### ENTRÉE

Quiche océane avec truites fumées

### PLAT

Magret de canard aux Griottines, gratin de pomme de terre et légumes de saison

### DESSERT

Crème brûlée au Pontarlier, mignardises carolines

**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 11 et jeudi 13 mars

Menu gastronomique CAP 1.2

### ENTRÉE

Crêpes farcis Chimay

### PLAT

Volaille sautée chasseur, pommes de terre, légumes de saison

### DESSERT

Tarte au chocolat, ganache chocolat noir, salade d'oranges

**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 18 mars

Menu Brasserie et gastronomique CAP 2.1

### ENTRÉE

Gastro : Œufs brouillé façon portugaise

### PLAT

Gastro : Filet mignon de porc à la dijonnaise, Risotto aux vin jaune et asperges

Brasserie : Burger comtois, pommes grenaille et mesclun

### DESSERT

Gastro : Mousse de fruits

Brasserie : Coupe de fruits ou mousse de fruits

**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 25 et jeudi 27 mars

Menu Brasserie et gastronomique CAP 2.2

### ENTRÉE

Gastro : Œufs brouillé façon portugaise

### PLAT

Gastro : Filet mignon de porc à la dijonnaise, Risotto aux vin jaune et asperges

Brasserie : Burger comtois, pommes grenaille et mesclun

### DESSERT

Gastro : Mousse de fruits

Brasserie : Coupe de fruits ou mousse de fruits

**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 15 avril

Menu Gastronomique et Brasserie CAP 2.1

### ENTRÉE

Gastro : melon au jambon

### PLAT

Gastro : Rouelle de volaille farcie duxelles de champignons, Tagliatelles

Brasserie : Tagliatelles aux fruits de mer et saumon

### DESSERT

Gastro : Fraises chantilly

Brasserie : fraises chantilly ou fraises Melba

**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 16 avril

Menu Gastronomique BP 2.1

### ENTRÉE

Melon à l'italienne

### PLAT

Rouelle de volaille farcie duxelles de champignons sur un lit de tagliatelles

### DESSERT

Coupe de fraises chantilly et crêpe flambée

**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 29 avril

Menu Gastronomique et Brasserie CAP 2.2

### ENTRÉE

Gastro : melon au jambon

### PLAT

Gastro : Rouelle de volaille farcie duxelles de champignons, Tagliatelles

Brasserie : Tagliatelles aux fruits de mer et saumon

### DESSERT

Gastro : Fraises chantilly

Brasserie : fraises chantilly ou fraises Melba

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

**RÉSERVATION AU :** 03.84.47.33.72  
cfadujura@artisanat-bfc.fr