



# MENU

## RESTAURANT D'APPLICATION

**DATE** : Mercredi 6 mai, mercredi 20 mai,  
mercredi 17 juin, vendredi 26 juin

**LIEU** : CMA Formation Mercurey  
17, Voie Romaine

Les menus « **restaurant** » (entrée, plat garniture, dessert) sont à 16.00 €.

Les menus « **brasserie** » (entrée, plate garniture, ou plat, garniture et dessert) sont à 13.00 €.

Pour des raisons pédagogiques les menus ne sont pas dévoilés à l'avance et les tables doivent être de 2 personnes. Nous ne pourrons pas mettre les tables les unes à côté des autres. Vous devez arriver entre 12h00 et 12h15 au restaurant.

Vous devez commander au moins une demi-bouteille de vin et non des verres de vin car les apprentis doivent ouvrir les bouteilles pour valider leur examen  
(*vous pouvez emporter la bouteille si vous voulez*).

Pour vous remercier de votre participation à la formation de nos apprentis, nous vous offrons un café.

**RÉSERVATION AU** : 03.85.98.10.30 - [mchampmartin@artisanat-bfc.fr](mailto:mchampmartin@artisanat-bfc.fr)



# MENU

## RESTAURANT D'APPLICATION

**DATE :** Vendredi 5 juin

**LIEU :** CMA Formation Mercurey  
17, Voie Romaine

### ENTRÉE

Melon à l'Italienne

### PLAT

Jambonnette de volaille farcie, Tian de légumes

### DESSERT

Litchis flambés et son sorbet

Pour vous remercier de votre participation à la formation de nos apprentis, nous vous offrons un café.

**RÉSERVATION AU :** 03.85.98.10.30 - [mchampmartin@artisanat-bfc.fr](mailto:mchampmartin@artisanat-bfc.fr) – Menu à 20€