



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

CMA FORMATION

📍 GEVINGEY

MENU

RESTAURANT D'APPLICATION

DATE : Jeudi 8 octobre

Menu CAP / BUFFET

ENTRÉE

Buffet d'entrées

PLAT

Burger Franc comtois, pommes Pont -Neuf

DESSERT

Chariot de desserts

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 21 et jeudi 22
octobre

Menu CAP / buffet

ENTRÉE

Buffet d'entrées

PLAT

Burger Franc comtois, pommes Pont -Neuf

DESSERT

Chariot de desserts

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 4 novembre

Menu gastronomique BP

ENTRÉE

Salade folle de Franche Comté à la truite fumée

PLAT

Poulet au vin jaune et morilles

Ou

Fricassée de poulet, risotto aux champignons

DESSERT

Soufflé glacé, galette briochée

Griottines flambées au kirsch

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 novembre

Menu BP gastronomique

ENTRÉE

Crème de moules et sa quenelle de volaille au curry

Ou

Gambas flambées au cognac et lard fumé

PLAT

Pintadeau aux langoustines, légumes de saison façon gratin

DESSERT

Profiteroles glace châtaigne, pommes au caramel

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 12 novembre

Menu CAP gastronomique

ENTRÉE

Crème de cucurbitacées, éclats de marron

PLAT

Carré de porc ou côtes de porc aux olives, pommes Duchesse

DESSERT

Tarte aux agrumes meringuée, tuiles amandes

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 25 et jeudi 26
novembre

Menu CAP gastronomique

ENTRÉE

Crème de cucurbitacées, éclats de marron

PLAT

Carré de porc poêlé

Ou côtes de porc aux olives

Pommes duchesses

DESSERT

Tarte aux agrumes meringuée, tuiles amandes, fruits 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 : Mardi 1 décembre

Menu BP gastronomique

ENTRÉE

Filet de limande au cidre de poireaux

Ou

Bar en découpe

PLAT

Carré d'agneau des prés salés

Légumes anciens

DESSERT

Millefeuille de pommes au caramel

Pommes flambées

Glace au caramel beurre salé

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 3 décembre

Menu CAP gastronomique

ENTRÉE

Tarte aux légumes, salade mélangée

PLAT

Magret de canard au miel, endives braisées, étuvé de choux au lard

DESSERT

Bavarois aux fruits exotiques flambage

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 décembre

Menu BP gastronomique

ENTRÉE

Croustillant d'œufs en meurette d'escargot

PLAT

Côte de bœuf

Ou

Pavé de bœuf sauce bourguignonne, petits légumes

DESSERT

Poire pochée au cassis, glace vanille accompagnée de son pain d'épices

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 10 et 17 décembre

Menu CAP gastronomique

ENTRÉE

Potage cultivateur, chips de Morteau

PLAT

Sole meunière, pomme vapeur et carottes glacées

DESSERT

Tarte alsacienne

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

RÉSERVATION AU : 03.84.47.33.72
cfadujura@artisanat-bfc.fr