

**Décembre 2021**

**Déjeuners – 12H30**

**Mercredi 01 Décembre / 16.00 €**

*Buffet gourmand*

***Les Entrées***

Salade bourguignonne  
Œuf en Meurette

***Les Plats***

Estouffade de Bœuf Bourguignon  
Gigot de 7h

***Les Accompagnements***

Garniture bourguignonne  
Carottes fanes glacées  
Pommes de terre nouvelles sautées  
Fondue de poireaux

***Les Desserts***

La poire belle Dijonnaise  
Rigodon

**Mercredi 01 Décembre / 14.00 €**

Potage Parmentier

\*\*\*

Blanquette de veau, Pommes vapeur

\*\*\*

Tarte Bourdaloue

Les écoles



*Suivez-nous...*

Informations  
et réservation :  
05 53 35 72 84 ou  
restaurants@ecoles.dordogne.cci.fr



**Décembre 2021**

**Déjeuners – 12H30**

**Mardi 07 Décembre / 14.00 €**

Mise en bouche

\*\*\*

Gnocchis et cressonnière

\*\*\*

Carré de porc poêlé, Endives braisées

\*\*\*

Gâteau de semoule aux dattes

**Mercredi 08 Décembre / 14.00 €**

Assiette de coquillages gratinés

\*\*\*

Papillote de cabillaud, beurre blanc et curcuma, des condiments et un Risotto

\*\*\*

Sablé breton, crémeux aux agrumes

**Jeudi 09 Décembre / 14.00 €**

Velouté de lentilles, écume d'anchois

\*\*\*

Cannelloni de homard, émulsion de pancetta, chips,

\*\*\*

Cuisse et flan de pintade aux morilles, que des légumes crus et pomme de terre

\*\*\*

Puits d'amour, crème glacée vanille

**Vendredi 10 Décembre / 14.00 €**

Sélection d'huîtres de notre mareyeur

\*\*\*

Papillote de lotte, Pomme de terre au lard

\*\*\*

Mousseline aux fruits façon Pavlova

**Vendredi 17 Décembre / 14.00 €**

Assiette de tapas

\*\*\*

Fidèua Catalane (une paëlla mais...avec des pâtes)

\*\*\*

Crème catalane et churros

## Décembre 2021

### Dîners – 19H30

#### **Jeudi 02 Décembre / 22.00 €**

Cocktail du soir

\*\*\*

Consommé de volaille au safran à la sauge et œuf poché

\*\*\*

Couscous de lotte et langoustines aux agrumes

\*\*\*

Les fromages affinés

\*\*\*

Une poire flambée et une crème glacée

#### **Lundi 06 Décembre / 32.00 €**

*Soirée Arts Déco (peintres)*

#### **Jeudi 09 Décembre / 22.00 €**

Cocktail du soir et Velouté de céleri, brunoise de haddock

\*\*\*

Huîtres fines de claires n°2 servies tièdes, poireaux, sabayon au Pineau des Charentes

\*\*\*

Linguine aux St – Jacques, beurre blanc safrané

\*\*\*

Les fromages affinés

\*\*\*

Pavlova, fruits exotiques et fruits rouges