

Décembre 2021

Déjeuners – 12H30

Mercredi 01 Décembre / 16.00 €

Buffet gourmand

Mercredi 01 Décembre / 14.00 €

Potage Parmentier

Blanquette de veau, Pommes vapeur

Tarte Bourdaloue

Vendredi 03 Décembre / 14.00 €

Velouté Du Barry

Fricassée de volaille à l'ancienne, Riz Pilaf

Tarte alsacienne

Mardi 07 Décembre / 14.00 €

Mise en bouche

Gnocchis et cressonnière

Carré de porc poêlé, Endives braisées

Gâteau de semoule aux dattes

Les écoles



Suivez-nous...

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



Décembre 2021

Déjeuners – 12H30

Mercredi 08 Décembre / 14.00 €

Assiette de coquillages gratinés

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

Sablé breton, crèmeux aux agrumes

Jeudi 09 Décembre / 14.00 €

Velouté de lentilles, écume d'anchois

Cannelloni de homard, émulsion de pancetta, chips

Cuisse et flanc 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