

Déjeuners - 12H30

Mercredi 4 Mai / 15.00 €

Gaspacho andalou, tuile au sésame

Steak grillé, sauce béarnaise, Pommes Pont-Neuf

Assiette de fromages affinés

Ou

Panna cotta au Cointreau, coulis de framboises

Mercredi 4 Mai / 18,00€

Menu Alsacien

Quiche au Munster ou Salade Vosgienne ou Crème Vichyssoise

Darne de saumon grillée, sauce au Riesling, Spätzles

ou

Comme un Baeckeoffe

Plateau de fromages

Mirabelles flambées, glace vanille ou Tarte aux myrtilles, crème anglaise

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Les écoles



Suivez-nous...

Informations
et réservation :

05 53 35 72 84 ou

restaurants@ecoles.dordogne.cci.fr



Mai 2022

Déjeuners - 12H30

Jeudi 5 Mai / 15.00 €

Menu Belge

Asperges à la Flamande

Waterzoï de volaille à la Gantoise

Millefeuille spéculoos et pommes caramélisées, glace vanille

Vendredi 6 Mai / 15.00 €

Velouté façon Carmen

Entrecôte façon marchand de vin, Pommes allumettes

Trilogie de fromages affines

ou

Blanc-manger aux amandes

Jeudi 12 Mai / 16.00 €

Soupe glacée de melon et pastèque, cristalline de fruits rouges

Sardine fraîche crue et cuite, agrumes, herbes et fleurs

Mignon de porc, jus gras, ragoût de petit pois, légumes mi- cuits, fumée d'orange amère

Tarte aux pommes et sudachi

Mai 2022

Déjeuners - 12h30

Vendredi 13 Mai / 15.00 €

Assortiment de gougères

Thon grillé et tartare de légumes

Ballotine de volaille pochée au lait coco, patates douces et navets

Crêpe flambée, tartelette aux pommes caramélisées

Mercredi 25 Mai / 15.00 €

Salade de crudités variés

Burger Périgourdin, Pommes allumettes

Tulipe de fruits frais et sorbet maison

Mardi 31 Mai / 18.00 €

Examen final de nos 2^{ème} Année BTS > Menu non communiqué (ouverture règlementaire du sujet le jour « J »)

Menu avec choix Entrées / Plats / Fromages ou Desserts

3 Tables de 4 cvts / 6 Tables de 2 cvts

Mai 2022

Dîners - 19h30

Jeudi 5 Mai / 25,00€

Examen pratique final de nos Apprentis T^{le} Bac Pro service

3 Tables de 4 cvts / 3 Tables de 2 cvts

Apéritif et mise en bouche

Vichyssoise, huile au persil

ou

Œuf mollet croquant bourguignonne

Darne de saumon grillée beurre blanc, Pommes de terre vapeur

ou

Filet mignon de porc au chorizo, Polenta et chutney de fruits secs

Crème Illico (crèmeux chocolat et muesli au miel)

ou

Tartelette banane, sabayon praliné

Pour des exigences pédagogiques, le nombre de portions par personne est limité.

Il se peut que l'un des deux plats vous soit proposé.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Mai 2022

Dîners - 19h30

Jeudi 12 Mai/ 25,00€

Examen pratique de nos Apprentis 1^{ère} Bac Pro service / Tables de 2 couverts

Cocktail du soir et Velouté Argenteuil aux croutons

Steak au poivre flambé au cognac, pommes mousselines et légumes glacés

Trilogies de fromages, mesclun à l'huile de noix

Tarte Bourdaloue au poires

Jeudi 19 Mai/ 25,00€

Cocktail du soir et mise en bouche du moment

Carpaccio de dorade au combawa

Sauté de veau aux agrumes, Polenta et légumes de saison

Fraises flambées, Tequila et citron vert