

LA MAZILLE LE BEAUPUY

Restaurants d'application

Mars 2023
Déjeuners – 12H30

Mardi 07 mars / 22.00 €

Menu des îles Tahiti

Beignets de poisson

Salade à la tahitienne

Ou

Crevettes flambées au Whisky

Carré de porc, Haricots rouges

Ou

Poulet fafa, Riz coco & chutney de mangue

Plateau de fromages

Boisson chaude gourmande avec beignets de banane, flan coco, entremets fruits exotiques

Pour des exigences pédagogiques et règlementaires, le nombre de portions commercialisées par le chef de rang est limité.

Il se peut donc que l'un des deux plats vous soit imposé.
Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.

Jeudi 09 mars / 16.00 €

Spécialités d'Ukraine

Pampushki (petits pains)
& Bortch (potage traditionnel)

Salade de Hareng fumés

Holubtsi (choux farcis), Deruny (gâteau pommes de terre)

Lviv SyrnuK (cheesecake)

Les écoles

CCI DORDOGNE



Suivez-nous...

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



Mars 2023 **Déjeuners – 12H30**

Vendredi 10 mars / 16.00 €

Soupe chinoise

Salade asiatique bo ban

Tataki de bœuf piquillos farcis
Gratin de légumes

Pavlova aux fruits

Mercredi 15 mars / 16.00 €

Gnocchis à la Romaine

Steak au poivre, Légumes glacés

Traditionnelle coupe glacée Dame blanche

Jedi 16 mars / 16.00 €

Goujonnettes de Lieue en tempura, petite salade aux saveurs Vietnamiennes

Burger de Bœuf, cheddar fondu, poitrine fumée et compotée d'oignons
Sauce barbecue maison

Tartelette Chocolat Noir Caramel Salé

Mars 2023
Déjeuners – 12H30

Vendredi 17 mars

*Examen blanc 2^{ème} Année CAP Service en Restaurant
10 Tables de 2 cvts / menu à 18 € comprenant :
Cocktail sans alcool / Entrée + Plat + Dessert / Café*

Formule Brasserie	Formule Restaurant
Wraps saumon fumé & avocat ***	Verrine d'avocat sauce cocktail & saumon fumé ***
Pièce de bœuf, sauce béarnaise & Pommes Pont Neuf ***	Entrecôte double, sauce béarnaise & Pommes Pont Neuf ***
Tartelette fruits exotiques	Ananas frais, crème glacée vanille

Mercredi 22 mars / 16.00 €

Crème Brulée basilic parmesan

Petite salade de légumes grillés au balsamique de Modène

Bar grillé au fenouil
Poêlée de gnocchi, épinards et tomates confites

Assiette de fromages

Crèmeux aux agrumes
Petit sablé aux amandes

Mars 2023
Déjeuners – 12H30

Vendredi 24 mars / 16.00 €

Risotto de céleri

Gnocchis de pomme de terre aux fèves coppa et parmesan

Piccata de veau caponata

Tiramisu

Mardi 28 mars / 16.00 €

Mise en bouche

Planche de Tapas

Blanquette de lieu aux agrumes

Moelleux aux marrons, custard cream

Mercredi 29 mars / 16.00 €

Velouté façon Carmen

Entrecôte façon marchand de vin, Pommes allumettes

Trilogie de fromages affinés ou Blanc – manger aux amandes

Mars 2023
Déjeuners – 12H30

Jeudi 30 mars / 16.00 €

Croquette de Pied de Cochon et St-Jacques

Carré de Lapin en Cannelloni, jus au thym & jeunes légumes glacés

Sablé breton au thé Matcha, crémeux Citron, gelée d'orange

Vendredi 31 mars / 16.00 €

Gaspacho andalou, tuile au sésame

Steak grillé, sauce béarnaise & Pommes Pont – Neuf

Assiette de fromages affinés ou Panna cotta au Cointreau, coulis de framboises

Dîner – 19H30
Jeudi 02 mars / 28.00 €

Menu Tradition en Sud - Ouest

Apéritif & Escalope de foie gras chaud, chutney de fruits d'automne

Garbure

Grande assiette de canard (Parmentier, magret,.....)

Plateau de fromages affinés

Tourtière aux pommes

Mars 2023
Dîners – 19H30

Jeudi 09 mars / 24.00 €

Menu Voyage en Méditerranée

Cocktail SPRITZ VENEZIANO & mise en bouche

Chawarma Libanais au poulet

Fidua de Cadaques

Revisite d'un tiramisu

Mignardises

Mercredi 29 mars / 36.00 € cocktail & vins compris

Locavore

Jeudi 30 Mars / 26.00 €

*Entraînement pour l'examen de nos apprentis
en 1^{ère} Bac Pro Service Restaurant, **Tables de 2 ou 4 de préférence***

Ailerons de volaille laqués au sirop d'érable, chutney de pommes aux noix

Œuf mollet bourguignonne

Filet de lapin au miel et noisette, gnocchi de semoule

Plateau de fromages affinés

Pavlova, coulis