

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<sup>ème</sup> Année CAP Service en Restaurant  
10 Tables de 2 cvts / menu à 18 € comprenant :  
Cocktail sans alcool / Entrée + Plat + Dessert / Café*

| <b>Formule Brasserie</b>                                    | <b>Formule Restaurant</b>                                      |
|---|--|
| Wraps saumon fumé & avocat<br>***                           | Verrine d'avocat sauce cocktail & saumon fumé<br>***           |
| Pièce de bœuf, sauce béarnaise<br>& Pommes Pont Neuf<br>*** | Entrecôte double, sauce béarnaise<br>& Pommes Pont Neuf<br>*** |
| 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<sup>ère</sup> 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