

**Semaines des 02 & 09 octobre 2023**  
**Déjeuners – 12H30**

**Mercredi 04 octobre / 16.00 €**

Le Légume à l'image de « Rizom »

\*\*\*

Risotto au Safran, moëlle et queue de bœuf

\*\*\*

Poisson du marché, embeurrée de choux, crémeux de pommes de terre

Thé Lapsang souchong

\*\*\*

Joue de porc confite

\*\*\*

Autour de la Pomme

\*\*\*

Cannolo Sicilien

**Judi 05 octobre / 16.00 €**

Tapas

\*\*\*

Crevettes flambées au Jerez, Riz pilaf façon paëlla

\*\*\*

Churros ou beignets de pomme, sauce au chocolat épicée

gastronomique

LA MAZILLE LE BEAUPUY

Restaurants d'application

traditionnel



**C'est la REPRISE !**

Nouvelle saison 2023-2024

Les écoles

CCI DORDOGNE

Infos et résa : 05 53 35 72 84 ou [restaurants@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:restaurants@ecoles.dordogne.cci.fr)

## **Semaines des 02 & 09 octobre 2023**

### **Déjeuners – 12H30**

#### **Jeudi 05 octobre / 22.00 €**

Mise en bouche

\*\*\*

Assiette de charcuteries

\*\*\*

Poulet cocotte grand-mère

\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*

Pruneaux flambés, glace vanille

\*\*\*\*

Mignardises

#### **Jeudi 12 octobre / 22.00 €**

##### *Menu des îles (Tahiti)*

Mise en bouche

\*\*\*

Tartare de thon

ou

Salade Tahitienne

\*\*\*\*

Carré de porc grillé en croûte d'épices, sauce créole,  
Bananes plantain croustillantes & riz tahitien

\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*

Entremets vanille coco, ananas flambé façon Pina colada

\*\*\*\*

Mignardises

#### **Vendredi 13 octobre / 16.00 €**

Mise en bouche antigaspi

\*\*\*

Avocats, truite mi-cuite

\*\*\*

Filet mignon de porc cuit basse température, Risotto d'un potimarron, crème de parmesan

\*\*\*

Tarte rhubarbe, pommes

**Semaines des 02 & 09 octobre 2023**  
**Dîners – 19H30**

**Jeudi 05 octobre / 24.00 €**

Cocktail Pâtissez ! & cannelés aux senteurs méridionales

\*\*\*

Tataki de thon, marinade yakitori, légumes croquants

\*\*\*

La côtelette d'agneau de Sisteron façon tajine

\*\*\*

Crumble de figues de Soliès, sorbet basilic, coulis de coing

\*\*\*

Mignardises

**Jeudi 12 octobre / 26.00 €**

Cocktail & mise en bouche by Melvin 😊

\*\*\*

Crème de tomates mozzarella basilic

\*\*\*

Sole meunière, Accompagnements de saison

\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*

Mousseline de fruits façon Pavlova

\*\*\*

Mignardises