

Mai 2024
Déjeuners – 12H30

Jeudi 02 mai / 16.00 €

Ouf poché, sauce au vin rouge, pain de mie toasté

Pavé de saumon rôti sur sa peau, Champignons & Pommes Pont Neuf

Crème brûlée

Vendredi 03 mai / 16.00 €

Mise en bouche

Bouillon de légumes croquants, coquillages, chips de crevettes et légumes

Carré de veau comme une "tajine"

Maki d'ananas, ananas rôti, coulis safrané

Mardi 07 mai / 16.00 €

Gnocchi à la crème de jambon cru

Râble de lapin farci aux pruneaux, semoule, brunoise de courgette

Mousse au chocolat noir

Les écoles



Suivez-nous...

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



Mai 2024 **Déjeuners – 12H30**

Mardi 14 mai / 16.00 €

Risotto aux pointes d'asperges vertes,
Pétales de parmesan et émulsion de chorizo

Carré d'agneau grillé au romarin,
Pommes Duchesse, échalotes caramélisées et jus de cuisson

Ananas flambé au rhum ambré, sablé coco et glace vanille

Mercredi 15 mai / 16.00 €

Tartare de légumes de saison, émulsion de chèvre et barigoule d'artichauts

Quenelle Lyonnaise, légumes tournés glacés

Plateau de fromages affinés

ou

Tartelette aux pralines

Jeudi 16 mai / 16.00 €

Mini club sandwich

Salade printanière

Carré de porc aigre douce nouilles chinoises

Tarte au chocolat framboise

Mignardises

Mai 2024
Déjeuners – 12H30

Vendredi 17 mai / 20.00 €

Examen pratique final de nos Apprentis T^{le} Bac Professionnel Service

5 Tables de 4 cvts / 5 Tables de 2 cvts

Samoussa d'agneau aux herbes et mesclun

ou

Œuf poché aux asperges sauce vinaigrette

Escalope de veau panée, jus tranché à l'estragon,
flan de carottes et chips de patate douces

ou

Gambas flambées au whisky et tagliatelles de légumes marinés

Sélection de fromages affinés

Mousse aux cacahuètes, cœur coulant caramel, sorbet pomme

ou

Tulipe de fraises du Périgord, mousse fromage blanc et coulis de fruits rouges

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.

Vendredi 24 mai / 16.00 €

Mise en bouche du moment

Tarte fine de sardines et maquereaux à la Provençale

Sauté de veau aux morilles et asperges

Crêpes flambées

Mai 2024
Déjeuners – 12H30

Mardi 28 mai / 16.00 €

Crème brûlée au foie gras

Velouté Argenteuil en deux façons

Quasi de veau sauce Périgueux, gratin de légumes

Entremets aux fraises et fraises flambées

Mignardises

Mercredi 29 mai / 22.00 €

*Examen final de nos 2^{ème} Année BTS > Menu non communiqué
(ouverture réglementaire du sujet le jour « J »)
Menu avec choix Entrées / Plats / Fromages et/ou Desserts*

Tables de 2 cvts ou 4 cvts

Pour des exigences pédagogiques et réglementaires, 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.

Mai 2024
Déjeuners – 12H30

Jeudi 30 mai / 22.00 €

*Examen final de nos 2^{ème} Année BTS > Menu non communiqué
(ouverture réglementaire du sujet le jour « J »)
Menu avec choix Entrées / Plats / Fromages et/ou Desserts*

Tables de 2 cvts ou 4 cvts

Pour des exigences pédagogiques et réglementaires, 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.

Vendredi 31 mai / 16.00 €

Petite salade de légumes de saison et fleurs du jardin

Fricassée de volaille aux deux moutardes, pommes croquette et carottes glacées

Assiette de fromages affinés

OU

Charlotte aux fraises du Périgord & rhubarbe

Mai 2024
Dîners – 19H30

Jeudi 23 mai / 26.00 €

Région Rhône-Alpes

Cocktail Manhattan & gougère au Beaufort

Saucisson en brioche, sauce béarnaise

Pavé de perche aux écrevisses, légumes primeurs

Trilogie des alpages

La pompe aux pommes

Mini galette Bressane

Jeudi 30 mai / 26.00 €

Cocktail du soir & mise en bouche du moment

Tartare de saumon et concombre à l'aneth

OU

Quiche au cheddar, fondue de tomates au cumin

Dos de cabillaud, glace aïoli & petits légumes printaniers

OU

Suprême de poulet vallée d'Auge

Sélection de fromages affinés

Bavarois de fruits rouges

OU

Cheesecake chocolat

Pour des exigences pédagogiques et réglementaires, 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.