



Restaurants d'application

Novembre 2024
Déjeuners – 12H30

Mardi 05 novembre / 16.00 € - Restaurant Le Beaupty

Huitres en gelée de Yuzu

Tartare de Daurade au basilic thaï, herbes côtières en tempura

Croustillant de saumon aux champignons, fenouil confit & beurre blanc citronné

Baba au rhum, carpaccio mangue passion & chantilly à la vanille Bourbon

Mardi 05 novembre / 22.00 € - Restaurant La Mazille

Restaurant paillette dans les îles des Caraïbes

Mise en bouche

Tartare de thon aux fruits exotiques

ou

Salade Tahitienne

Carré de porc rôti aux épices créoles, sauce ananas-gingembre,
Purée de patates douces & légumes croquants

Assiette de fromages

Moelleux à la noix de coco et cœur fondant chocolat,
Ananas flambé au rhum et coulis de fruits exotiques

Mignardises

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.

Les écoles



Suivez-nous...

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





Novembre 2024
Déjeuners – 12H30

Mercredi 06 novembre / 16.00 € - Restaurant Le Beaupuy

Risotto aux champignons

ou

Charcuteries du Périgord

Truite pochée sauce vin blanc, pommes vapeur

Noisetier

Mignardises

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.

Mercredi 06 novembre / 16.00 € - Restaurant La Mazille

Carpaccio de Pommes, betteraves, faisselle au raifort

Tourte aux Champignons et pommes de terre

Fromages

ou

Gâteau à la carotte et orange

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.



Novembre 2024 **Déjeuners – 12H30**

Mardi 19 novembre / 22.00 €

Concept Bistrot lyonnais

Mise en bouche

Assiette de charcuteries

Rognons de veau au porto & marc de Bourgogne, gratin dauphinois

ou

Ballotine de poulet aux chanterelles, sauce lyonnaise, pommes boulangères

Plateau de fromages

Tarte aux pralines roses, crème fouettée à la vanille

Mignardises

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.



Novembre 2024 **Déjeuners – 12H30**

Mercredi 20 novembre / 16.00 €

Chipirons persillés

Soupe de poissons, rouille sétoise et croûtons frits

Retour de pêche, cocos de Paimpol chorizo

Sablé breton, crémeux aux agrumes

Mignardises

Vendredi 22 novembre / 16.00 €

Poireau braisé, huile de truffe

Déclinaison de potiron

Tatin de betterave et crémeux de chèvre

Moelleux aux poires en cocotte

Mardi 26 novembre / 16.00 €

Velouté d'artichauts, st Marcellin, croustille de canard

Darne de Merlu, sauce marinière, écrasé de pomme de terre au cresson

Chocolat chaud épiced, churros



Novembre 2024 **Déjeuners – 12H30**

Mercredi 27 novembre / 16.00 €

Filets de maquereau grillé, beurre au thym

Fricassée de lapin aux champignons,
Légumes glacés & pommes à l'anglaise

ou

Tartare de bœuf, frites maison

Tulipe normande sauce caramel

Mignardises

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 29 novembre / 16.00 €

Quiche lorraine

Pavé de saumon Dugléré, pommes vapeur & brocolis à l'anglaise

Génoise cacao, salade d'agrumes et caramel à l'orange



Novembre 2024 **Dîners – 19H30**

Mercredi 06 novembre / 36.00 € vins compris

Menu « locavore »

Apéritif & mise en bouche

Foie gras de canard du Sud – Ouest IGP poêlé, marmelade de poires & châtaignes

Poire pochée au vin rouge & aux épices

Filet de truite de l'Inval, risotto d'épeautre, émulsion au vin de Bergerac

Pommes façon Tatin au miel & noix du Périgord AOP

Judi 07 novembre / 24.00 €

Cocktail Spritz Veneziano & Amuse-bouche de Otto

Antipasti en balade

Saltimbocca de veau alla romana,

Accompagnements du moment

Café très gourmand...



Novembre 2024
Dîners – 19H30

Jeudi 28 novembre / 24.00 €

Menu Espagne & Portugal

Cocktail Porto Flip & amuse-bouche de Karine

Soupe Portugaise " caldo Verde", toast de piquillos farcis

Cocido Espagnol

Assortiment de desserts gourmands

Mignardises de Karine