

LA MAZILLE LE BEAUPUY



Restaurants d'application

Semaine du 02 Février 2026

Déjeuners – 12H30

Mardi 03 février / 25.00 €

Menu Provençal

Soupe de poissons, croûtons à l'ail, rouille, fromage râpé

ou

Tarte de légumes comme un tian

Bar flambé au pastis autour du fenouil,
Sauce aux herbes

ou

Côtelettes d'agneau, jus au romarin

Gratin dauphinois

Trilogie de fromages régionaux sur mesclun

Entremets façon calisson

ou

Gâteau aux amandes,

Abricots flambés au miel d'acacias et romarin,
sorbet abricot

Vendredi 06 février / 18.00 €

Bouchée de betterave & lentilles

Œuf parfait, sauce porto

Magret de canard à l'orange, fondue de
légumes hivernaux

Cheesecake chocolat agrumes,
crème anglaise

Dîner – 19H30

Jeudi 05 février / 26.00 €

Menu Bretagne

Mise en Bouche

Chotten

Cotriade Bretonne

Farz Pitilig & pommes flambées

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.**

Les écoles



Suivez-nous...

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



Semaine du 09 Février 2026

Déjeuners – 12H30

Mercredi 11 février

Examen blanc 2^{ème} Année CAP Service en Restaurant

14 Tables de 2 cvts / menu à 19.00 € comprenant :

Boisson « apéritive » / Entrée + Plat + Dessert / Café

Formule Brasserie	Formule Restaurant
Amuse-bouche ***	Amuse-bouche ***
Suprême de pintade, Ecrasé de pommes de terre ou	Velouté d'asperges ***
Pièce du boucher, Pommes de terre frites ***	Steak au poivre flambé au Cognac, Pommes Macaire ***
Coupe glacée	Planche de fromages ou Assiette de fruits frais

Jeudi 12 février

Examen blanc 2^{ème} Année CAP Service en Restaurant

10 Tables de 2 cvts / menu à 19.00 € comprenant :

Boisson « apéritive » / Entrée + Plat + Dessert / Café

Formule Brasserie	Formule Restaurant
Amuse-bouche ***	Amuse-bouche ***
Tartelette aux légumes et St Nectaire ***	Verrine de crevettes sauce cocktail ***
Filet Mignon de porc à la moutarde, Garniture du moment ***	Pavé de Saumon, sauce Hollandaise, Accompagnements de saison ***
Coupe d'ananas frais, sorbet citron vert, tuile aux amandes	Ananas flambé au vieux Rhum

Semaine du 23 Février 2026

Déjeuners – 12H30

Mardi 24 février / 25.00 €

Accueil en 2 « vagues » à 12H00 puis 12H15

Examen blanc de nos 2^{ème} Année BTS > Menu non communiqué

(ouverture réglementaire du sujet le jour « J »)

Menu avec Mise en bouche / choix Entrées / Plats / Fromages
et/ou Desserts

4 Tables de 4 cvts / 8 Tables de 2 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.*

Mercredi 25 février / 25.00 €

Accueil en 2 « vagues » à 12H00 puis 12H15

Examen blanc de nos 2^{ème} Année BTS > Menu non communiqué

(ouverture réglementaire du sujet le jour « J »)

Menu avec Mise en bouche / choix Entrées / Plats / Fromages
et/ou Desserts

4 Tables de 4 cvts / 8 Tables de 2 cvts

Dîner – 19H30

Jeudi 26 février / 29.00 €

Menu Italie

Cocktail Amaretto Sour & Amuse – bouche de Thibaud

Cannellonis de mini - ratatouille, filet de rouget rôti,
Pistou, tuile au parmesan et réduction balsamique

Comme un Osso-Bucco de veau,
Risotto de cèleri rave, pickles de légumes et gremolata

Fromaggi

Semifredo à l'orange sanguine et amaretti, agrumes confits

Mignardises