

LA MAZILLE LE BEAUPUY



C'est la
REPRISE !

Restaurants d'application

Nos restaurants fonctionnent dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière. Ils ne sauraient en aucune manière être assimilés à des restaurants commerciaux de restauration et d'hôtellerie.

Les menus proposés sont susceptibles de faire l'objet de modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.

Semaine du 28 septembre 2026

Déjeuner – 12H30

Vendredi 02 octobre / 18.00 €

Pithiviers de légumes, crème d'oignons

Filet mignon de porc, mousseline de courge
et pomme de terre fondante, jus court

Riz au lait à la vanille

Semaine du 05 octobre 2026

Déjeuner – 12H30

Mardi 06 octobre / 25.00 €

Mise en bouche du marché

Tarte méditerranéenne

Dorade grillée à l'anis, beurre blanc &
Accompagnements de saison

Assiette de fromages

Crêpes flambées à l'orange

Mignardises

Les écoles



Suivez-nous...

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



Semaine du 05 octobre 2026

Dîners – 19H30

Mercredi 07 octobre / 36.00€ vins compris



Dîner octobre Rose

Cocktail & Amuse-Bouche autour des 5 Saveurs

Noix de Saint-Jacques, lentilles roses, jus de pomelos

Quasi de veau, patate douce, potimarron, courge, jus de betterave

Pavlova Chantilly mascarpone, Framboises
& fraises flambées

Mignardises



Jeudi 08 octobre / 26.00€

Cocktail Clover Club & Mise en bouche
autour de la betterave

Croquette de Canard, pickles

Suprême de Pintade, risotto aux
Champignons

Tarte Amandine aux Poires

Mignardises

Semaine du 12 octobre 2026

Déjeuners – 12H30

Mercredi 14 octobre / 18.00 €

Spritz Veneziano & Planche d'antipasti

Osso bucco à la milanaise

Entremets Tiramisu

Jeudi 15 octobre / 20.00 €

Mise en bouche : Butternut rôti au miel et romarin

Velouté de champignons & mousse d'herbes
sauvages

Jambonnettes de volaille farcies façon chasseur,
Pommes sautées et jus de cuisson à l'estragon

Entremets façon Forêt noire,
Crème anglaise

Semaine du 19 octobre 2026

Déjeuner – 12H30

Jeudi 22 octobre / 26.00 €

Entraînement à l'Examen pratique de nos Apprentis

Tle Bac Professionnel Service

Tables de 4 cvts & Tables de 2 cvts

Le Nord à l'honneur

Cocktail Clin d'œil & Mise en bouche régionale

Tartare de légumes croquants au haddock fumé

ou

Ficelle Picarde

La véritable Carbonade Flamande ou Waterzoï traditionnel

Gaufre à la vergeoise, quelques pommes flambées au
Calvados

Crème glacée spéculoos

ou

Tarte au Sucre

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.*