LA MAZILLE LE BEAUPUY

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 02 novembre 2026

Déjeuner – 12H30

Mardi 03 novembre / 25.00 €

Le Lyonnais

Mise en bouche régionale

***

Pâté en croûte traditionnel

***

Côte de bœuf sauce au vin rouge, pommes grenailles

***

Plateau de fromages

***

Bugnes et mousses gourmandes

Dîner – 19H30

6 places disponibles

Jeudi 05 novembre / 26.00€

La Normandie

Cocktail Mojidos & Mise en bouche

***

Assiette de coquillages

***

Cassolette du Pêcheur

***

Pommes flambées au Calvados,
Crème glacée vanille, tuiles craquantes au sarrasin

***

Mignardises

Les écoles CCI DORDOGNE





Suivez-nous...

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

Semaine du 09 novembre 2026

Déjeuner – 12H30

Complet > Réservation possible sur liste d'attente

Jeudi 12 novembre / 20.00 €

La Bretagne & la Normandie

Mise en bouche régionale

***

Sabayon de fruits de mer et écume iodée à la salicorne

***

Râble de lapin farci aux herbes

Flan de carottes, fond de poêlage au cidre

***

Sablé Breton aux pommes et son caramel au beurre salé

***

Mignardises

Semaine du 16 novembre 2026

Déjeuners – 12H30

Mercredi 18 novembre / 18.00 €

Mise en bouche : Gaspacho

***

Quiche aux légumes

***

Filet mignon de porc sauce forestière,
Gratin de pommes de terre

***

Mousse aux fruits de saison

***

Meringues maison

Jeudi 19 novembre / 18.00 €

Mise en bouche : Sushi de poisson

***

Tataki de thon

***

Volaille aigre douce, nouilles chinoises sautées

***

Beignets de fruits

***

Financiers au thé matcha

Vendredi 20 novembre / 18.00 €

Amuse- bouche du marché

***

Tarte fine de légumes de saisons, crème légère à la moutarde

***

Filet de poisson meunière, pommes anglaise, poireaux glacés

***

Ile flottante

Semaine du 23 novembre 2026

Déjeuners – 12H30

Mercredi 25 novembre / 18.00 €

Avocat aux crevettes sauce cocktail
ou
Potage Parmentier
***
Blanquette de Veau à l'ancienne, Riz Pilaf
***
Tarte Bourdaloue

Jeudi 26 novembre / 20.00 €

L'Alsace

Mise en bouche régionale
***
Petite Flammekueche traditionnelle
***
Filet de truite au Riesling, chou rouge au lard
***
Munster parfumé au cumin, salade mêlée
ou
Streusel aux quetsches flambées, crème diplomate à la vanille
***
Mignardises

Complet > Réservation possible sur liste d'attente

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 27 novembre / 18.00 €

Amuse- bouche du marché
***
Flan de légumes, pickles d'oignons, salade d'herbes
***
Poisson du moment cuit vapeur, beurre blanc, riz Pilaf
***
Crumble aux pommes, glace vanille