



# Menus de Février 2018

Tous nos menus comportent une mise en bouche et se terminent par un plateau de fromages et une farandole de desserts.

Le restaurant pédagogique est une salle de cours. Elle permet à nos apprentis d'acquérir une formation professionnelle dans les métiers de la restauration. Merci de votre compréhension.

## Lundi 29 Restaurant

Mise en bouche  
Goujonnettes de merlan, sauce Mousquetaire  
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf  
Assiette gourmande  
Menu à 16€ TTC

## Mardi 30 Restaurant

Mise en bouche  
Tourte poireaux et St Jacques  
Carré de veau et son jus  
Petit chou farci  
Légumes d'Antan  
Assiette gourmande  
Menu à 18€ TTC

## Mercredi 31 Restaurant

Mise en bouche  
Œuf surprise au saumon fumé  
Paleron cuit en basse température à la bière Treban  
Et sa garniture  
Assiette gourmande  
Menu à 16€ TTC

## Jeudi 01 Restaurant

RESTAURANT  
COMPLET

## Vendredi 02 Brasserie

Voir menu brasserie  
ci-joint

## Lundi 05 Restaurant

Mise en bouche  
Crêpe farcie façon ficelle picarde  
Corolle aux fruits de mer, Riz sauvage  
Assiette gourmande  
Menu à 16€ TTC

## Mardi 06 Restaurant

Mise en bouche  
Salade aux foies de volaille  
Epaule d'agneau et sa garniture  
Assiette gourmande  
Menu à 18€ TTC

## Mercredi 07 Restaurant

RESTAURANT  
COMPLET

## Jeudi 08 Restaurant

RESTAURANT  
A THEME  
LE BOURBONNAIS  
Menus à 20€ TTC

## Vendredi 09 Restaurant

RESTAURANT  
COMPLET

## Lundi 12 Restaurant

Mise en bouche  
Saucisson en brioche, sauce au Porto  
Darne de saumon au Saint Nectaire,  
Lentilles vertes du Puy au Lard  
Assiette gourmande  
Menu à 16€ TTC

## Mardi 13 Brasserie

Voir menu brasserie  
ci-joint

## Mercredi 14 Brasserie

Voir menu brasserie  
ci-joint

## Jeudi 15 Restaurant

Mise en bouche  
Charlotte de saumon à la Sétoise  
Pintadeau poêlé, pommes sarladaises  
Assiette gourmande  
Menu à 16€ TTC

## Vendredi 16 Brasserie

Voir menu brasserie  
ci-joint

## Brasserie du vendredi 02

Croustillant de chèvre chaud et miel  
ou  
Salade lyonnaise et œuf poché  
ou  
Avocat cocktail  
\*\*\*\*

Steak au poivre, pomme paille  
ou  
Dos de saumon à l'unilatéral, sauce  
béarnaise  
ou  
Brochette de noix de joue de porc  
confite et laquée  
\*\*\*\*

Tarte poire Bourdaloue  
ou  
Croustillant noisette gianduja  
ou  
Religieuse chocolat

## Brasserie du mardi 13

Potage julienne Darblay  
ou  
Salade à l'aile de raie  
ou  
Bouchée à la reine  
\*\*\*\*

Steak tartare  
ou  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Ou  
Filet mignon de porc à la moutarde de  
Charroux  
\*\*\*\*

Bavarois à la pastille Vichy  
ou  
Poire belle-Hélène  
ou  
Ile Flottante

## Brasserie du mercredi 14

Potage minestrone  
ou  
Œuf cocotte à la crème  
ou  
Croque-monsieur  
\*\*\*\*

Poulet à l'estragon  
ou  
Filet de cabillaud au sésame  
ou  
Côte de porc Choisy  
\*\*\*\*

Mille-feuille  
ou  
Verrine passion framboise  
ou  
Pana cota mangue

## Brasserie du vendredi 16

Velouté épinard et brie  
ou  
Saucisson en brioche  
ou  
Rillettes de saumon  
\*\*\*\*

Steak tartare  
ou  
Filet de julienne duguéré  
ou  
Aïoli de morue  
\*\*\*\*

Paris Brest  
ou  
Sablé framboise et crème brûlée  
ou  
Pêche Melba



**Tarifs Brasserie → Entrée : 3 € ☼ Plats : 6 € ☼ Fromages : 2 € ☼ Desserts : 3 €**

**Réservation au 04 70 35 13 51 (à partir de 9h30)**

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES