



Menus de Mars 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.

<p>Lundi 26 Février Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Mousseline de saumon cœur coulant à la tomate</p> <p>Carré de porc en croûte d'herbes Poêlée de légumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p>Mardi 27 Février Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte tomate et maroilles</p> <p>Canette en deux cuissons</p> <p>Pomme château</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18€ TTC</p>	<p>Mercredi 28 Février Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine aux asperges vertes</p> <p>Carré de veau Poêlé Choisy</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p>Jeudi 01 Mars Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bar beurre blanc aux petits légumes</p> <p>Fricassée de volaille au citron de Menton</p> <p>Riz à la provençale</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18€ TTC</p>	<p>Vendredi 02 Brasserie</p> <p>Voir menu brasserie ci-joint</p>
<p>Lundi 05 Brasserie <i>(voir menu ci-joint)</i></p> <p>Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Saucisson en brioche, sauce porto</p> <p>Dos de saumon, fondue de poireaux et beurre blanc</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p>Mardi 06 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Assiette de la mer</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18€ TTC</p>	<p>Mercredi 07 Restaurant</p> <p>COMPLET</p>	<p>Jeudi 08 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine cabillaud et tapenade</p> <p>Poulet sauté au curry</p> <p>Légumes Thaï</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18€ TTC</p>	<p>Vendredi 09 Restaurant</p> <p>COMPLET</p>
<p>Lundi 12 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Mouclade des boucholeurs en croustade</p> <p>Carré de veau poêlé Chicons braisés</p> <p>et gratin au maroilles</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 16€ TTC</p>	<p>Mardi 13 Restaurant</p> <p>Voir menu brasserie ci-joint</p>	<p>Mercredi 14 Brasserie</p> <p>COMPLET</p>	<p>Jeudi 15 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartare aux deux saumons</p> <p>Pintadeau poêlé à l'estragon</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18€ TTC</p>	<p>Vendredi 16 Brasserie</p> <p>Voir menu brasserie ci-joint</p>

Lundi 19
Restaurant

Mise en bouche

Potage
Julienne Darblay

Suprême de volaille
farci au jambon
d'Auvergne

Pommes grenaille
et choux aux lardons

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Mardi 20
Restaurant

COMPLET

Mercredi 21
Restaurant

Mise en bouche

Tiramisu
au jambon cru

Carré de porc rôti
à l'estragon

Pommes dauphine
à la Lyonnaise

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Jeudi 22
Restaurant
CCF BP Restaurant

Mise en bouche

EXAMENS

Tables de 2 couverts
et
4 couverts uniquement

Formule à 25€ TTC
Tout compris

Vendredi 23
Brasserie

Voir menu brasserie
ci-joint

Lundi 26
Restaurant

MENU A THEME

Mise en bouche

Antipasti
à base de poivrons

Spaghettis
à la marinara

Assiette gourmande
du Truand

Menu à 16€ TTC

Mardi 27
Restaurant

Mise en bouche

Tarte à l'oignon

Jambonnette
de volaille

et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

Mercredi 28
Restaurant

COMPLET

Jeudi 29
Restaurant

ANIMATION

Pâté aux pommes
de terre

Menu avec spécialités
régionales

Menu à 18€ TTC

Vendredi 30
Brasserie

COMPLET

Brasserie du vendredi 02

Avocat cocktail
ou
Tarte gourmande poireaux et chèvre
ou
Tartare de saumon parfumé au sésame

Filet de canard laqué au miel
ou
Escalope de volaille Viennoise
ou
Moules Poulette, frites

Tarte Normande
ou
Fondant au chocolat
ou
Aumônière poire caramel

Brasserie du lundi 05

Saucisson en brioche
ou
Assiette de charcuterie
ou
Salade Auvergnate

Carpaccio de bœuf
ou
Escalope à la crème
ou
Dos de saumon beurre blanc

Bavarois cassis
ou
Tarte aux pommes
ou
Choux Chantilly

Brasserie du mardi 13

Cappuccino de petits pois
ou
Tartine au reblochon
ou
Carpaccio de bœuf

Pavé de bœuf béarnaise
ou
Blanquette de veau à l'ancienne
ou
Goujonnettes de merlan

Salade de fruits frais
ou
Fondant au chocolat
ou
Tarte fine aux bananes

Brasserie du vendredi 16

Œuf poché marinière
ou
Salade aux foies de volailles
ou
Velouté épinard et brie

Steak tartare
ou
Filet de julienne Dugléré
ou
Aïoli de morue

Paris-Brest
ou
Pêche Melba
ou
Sablé framboise et crème brûlée

Brasserie du vendredi 23

Œuf poché Choron
ou
Tataki de bœuf
ou
Enchiladas au poulet

Gibelotte de lapin, tagliatelles fraîches
ou
Filet de lieu noir à la Dieppoise
ou
Roti de porc fermier façon Brayaude

Ananas rôtie, glace coco
ou
Paris-Brest
ou
Charlotte orange chocolat

Tarifs Brasserie → Entrée : 4 € ☉ Plats : 7 € ☉ Fromages : 2 € ☉ Desserts : 3 €

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

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES