



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

Menus AVRIL/MAI 2024

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 22/04 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Samossa de lieu au curry, chou vert et jambon sec</p> <p>Carré de porc en croûte d'herbes, mini ratatouille, jus à la bière</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mardi 23/04 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartare de saumon, avocat et mangue</p> <p>Cuisse de lapin tandoori, compotée de fenouil et courgette</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 24/04 Restaurant</p> <p></p>	<p>Jeudi 25/04 Restaurant</p> <p>Cocktails à 11h30 *</p> <p>Crêpe farcie océane</p> <p>Carré d'agneau aux primeurs</p> <p>Assiette gourmande</p> <p></p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 26/04 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Rillettes de saumon et asperges vertes, crémeux aneth-vodka</p> <p>Pavé de bœuf grillé, polenta cœur coulant et jus corsé aux poivrons</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>
<p>Lundi 29/04 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tempura de légumes et langoustines croustillantes sauce gaspacho et huile d'herbes</p> <p>Fricassée de poulet aux coques et safran, riz pilaf</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mardi 30/04 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Mixed grill en brochette Garniture Américaine</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 01/05 Restaurant</p> <p></p>	<p>Jeudi 02/05 Restaurant</p> <p>CCF BP</p> <p>Cuisine et salle</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 03/05 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf brouillé portugaise</p> <p>Pavé de bœuf sauce échalotte, pommes dauphines</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>
<p>Lundi 6 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Ragout de fève, œuf poché et coulis de poivrons</p> <p>Saint Jacques au chorizo et risotto aux asperges</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mardi 7 Restaurant</p> <p></p>	<p>Mercredi 8 Restaurant</p> <p></p>	<p>Jeudi 9 Restaurant</p> <p></p>	<p>Vendredi 10 Restaurant</p> <p></p>

<p>Lundi 13 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Millefeuille de légumes et bacon</p> <p>Steak flambé au poivre, artichaut au bouillon de coques et curcuma</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mardi 14 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Dartois de merlan, beurre Nantais à la grenade</p> <p>Magret de canard au miel</p> <p>Pommes Anna</p> <p>Tomate cocktail grappe confite</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 15 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte moules et crevettes, crème de pistou</p> <p>Carré de Porc poêlé au chorizo, polenta et chutney de fruits secs</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Jeudi 16 Restaurant</p> <p>CCF BP</p> <p>Cuisine et salle</p>	<p>Vendredi 17 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bavarois d'asperge aux crevettes</p> <p>Pavé de saumon, sauce béarnaise, légumes grillés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>
--	---	--	--	---

<p>Lundi 20 Restaurant</p> 	<p>Mardi 21 Restaurant</p> <p>Ile de France</p>  <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Mercredi 22 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Omelette roulée aux cèpes</p> <p>Côte de bœuf</p> <p>Petits farcis</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Jeudi 23 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Profiteroles de petit pois, jus de persil et céleri</p> <p>Filet de veau grillé béarnaise et légumes grillés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 24 Restaurant</p> 
---	---	---	--	---

<p>Lundi 27 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tarte fine aux rougets façon pissaladière</p> <p>Magret de canard au sésame, légumes grillés, jus acidulé</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mardi 28 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pavé de sandre, vinaigrette tiède au beurre, purée de haricots blancs</p> <p>Ballotine de volailles aux écrevisses, aux courgettes et pommes Maxim's</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Mercredi 29 Restaurant</p> 	<p>Jeudi 30 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Feuilleté d'asperges, sauce mousseline</p> <p>Entrecôte beurre marchand de vin, légumes grillés</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 18 € TTC</p>	<p>Vendredi 31 Restaurant</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œufs brouillés et crème de courgettes, coulis de poivron</p> <p>Pavé de thon grillé, sauce vierge, légumes à l'Espagnole</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>
---	--	---	---	---

* Apéritif en brasserie à partir de 11h30 et repas au restaurant à 12h30

Veillez noter que les menus prévus pour certaines dates pourraient être annulés en raison des examens de fin d'année.

Nous vous remercions par avance de votre compréhension.

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

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES