







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

## Menus Février 2025

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><b>Lundi 3</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Crème de choux fleur aux moules</p> <p>Jambonnette de volaille farcie</p> <p>Garniture du moment</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 4</b> <i>Restaurant</i></p> 	<p><b>Mercredi 5</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Cocktails à 11h30 *</b></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crème de cèpes aux châtaignes galette de beaufort</p> <p>Carbonnade de bœuf flamande, flan d'endives</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 6</b> <i>Restaurant</i></p> 	<p><b>Vendredi 7</b> <i>Restaurant</i></p> 
<p><b>Lundi 10</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Brick de crevettes aux herbes, beurre menthe</p> <p>Carré de veau poêlé aux endives et champignons au jus</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 11</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Animation</b></p>  <p><b>La Bourgogne</b></p>  <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Mercredi 12</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crêpe farcie façon ficelle picarde</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 13</b> <i>Restaurant</i></p> 	<p><b>Vendredi 14</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Duo tataki de thon, rosace de saumon fumé</p> <p>Côte de bœuf béarnaise, poêlée de champignons, pommes pont-neuf de la Saint-Valentin</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 30 € TTC</b></p>
<p><b>Lundi 17</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Tartelette échalote, mousse de Chavignol au Sancerre</p> <p>Pavé de cabillaud glacé aïoli, petits légumes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>	<p><b>Mardi 18</b> <i>Restaurant</i></p> 	<p><b>Mercredi 19</b> <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bavarois de céleri, crème moussieuse à la Fourme d'Ambert</p> <p>Filet de volaille farci, polenta moelleuse et jus de tomates confites</p> <p>Assiette gourmande</p> <p><b>Menu à 18 € TTC</b></p>	<p><b>Jeudi 20</b></p> 	<p><b>Vendredi 21</b> <i>Restaurant</i></p> <p><b>Chef d'œuvre du Pal</b></p> <p>(menu voyage autour du monde)</p> <p><b>Menu à 20 € TTC</b></p>

***Veillez noter que les menus prévus pour certaines dates pourraient être annulés et/ou modifiés. 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