



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

Menus Avril 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>Lundi 31 mars <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Salade de fruits de mer</p> <p>Carré de porc et ses garnitures</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mardi 1 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en Bouche</p> <p>Asperges sauce mousseline</p> <p>Carré de veau aux primeurs</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Mercredi 2 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Crêpes farcies façon ficelle picarde</p> <p>Magret de canard, pommes grenailles et chou vert étuvé aux lardons</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Jeudi 3 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Koulibiac de saumon</p> <p>Contre-filet de bœuf, sauce Choron</p> <p>Assortiment de légumes en tempura</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Vendredi 4</p> 
<p>Lundi 7 <i>Restaurant</i></p> <p>Menu Examen Blanc</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mardi 8 <i>Restaurant</i></p>  <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Mercredi 9</p> 	<p>Jeudi 10 <i>Restaurant</i></p> <p>Cocktails à 11h30 *</p> <p>Mise en bouche</p> <p>Ravioles de crevette, bouillon d'ail doux</p> <p>Rôti de bœuf sauté au bleu, écrasé de pomme de terre</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Vendredi 11</p> 
<p>Lundi 14 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Cappuccino de lentilles, œuf poché et chantilly au lard</p> <p>Dorade flambée, coulis de poivron et tomates, ratatouille</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Mardi 15 <i>Restaurant</i></p> <p>Les Hauts de France</p>  <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Mercredi 16 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œufs brouillés portugaise</p> <p>Navarin d'agneau aux pommes</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 20 € TTC</p>	<p>Jeudi 17 <i>Restaurant</i></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Œuf poché aux fruits de mer</p> <p>Paleron de veau braisé aux champignons</p> <p>Assiette gourmande</p> <p>Menu à 25 € TTC</p>	<p>Vendredi 18</p> 

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

Veuillez 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