



Un plateau de fromages accompagne chacun de nos menus.

Menu Mars 2026

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 23/02 Restaurant Mise en Bouche Cannelloni de saumon aux épinards, œuf poché Navarin d'agneau au tandoori, légumes glacés Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Mardi 24/02 	Mercredi 25/02 Restaurant Mise en Bouche Bavarois de céleri, crème moussieuse à la Fourme d'Ambert Filet de volaille farci, polenta moelleuse et jus de tomates confites Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Jeudi 26/02 Animation Pays du MAGHREB  بالصحة Menu à 28 € TTC	Vendredi 27/02 
Lundi 2 Restaurant Mise en bouche Champignons à la grecque, sauce moussieuse aux épices, œuf poché Dorade en croute de champignons tombée de fenouil, Sauce hollandaise provençale Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Mardi 3 Restaurant Atelier cocktail à 11h30 Mise en bouche Omelette roulée Avec choix des ingrédients Sole meunière cumin et citron, artichaut chorizo, pommes rissolées et jus de veau Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Mercredi 4 	Jeudi 5 Restaurant Atelier cocktail à 11h30 Mise en bouche Œuf poché bourguignonne Pavé de bœuf grillé sauce béarnaise et légumes grillés confits Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Vendredi 6 
Lundi 9 Restaurant Animation Portugal  Bom apetite ! Menu à 25 € TTC	Mardi 10 	Mercredi 11 Restaurant Mise en bouche Œuf farci Chimay Pavé de bœuf sauté à l'échalotte, pommes dauphines Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Jeudi 12 Restaurant Mise en bouche Pressé de tomate macédoine et rillettes de saumon Côtes de bœuf sauce béarnaise Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Vendredi 13 

Lundi 16 Restaurant Mise en Bouche Œuf parfait aux fruits de mer Magret de canard grillé au sésame, légumes grillés, jus acidulé Assiette gourmande Menu à 28 € TTC	Mardi 17 	Mercredi 18 Restaurant Mise en Bouche Tartelette canard confit et pommes Carré d'agneau aux primeurs Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Jeudi 19 	Vendredi 20  
---	--	--	---	--

Lundi 23 Restaurant Mise en Bouche Soufflé de pommes de terre et saumon fumé Pavé de cabillaud glacé à l'aïoli en papillote, légumes printaniers Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Mardi 24 	Mercredi 25 Restaurant Atelier cocktail à 11h30 Mise en Bouche Œuf poché Bourguignonne Canard à l'orange, flan de légumes, pommes dauphine Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Jeudi 26 Restaurant Atelier cocktail à 11h30 Mise en Bouche Crème de crustacés, croustillant de crevettes Pintadeau rôti, farci sous la peau, polenta moelleuse, jus de volaille aux tomates confites Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Vendredi 27 
---	--	---	--	---

Lundi 30 Restaurant Mise en Bouche Salade de fruits de mer, croustillant façon nem Poulet façon Gaston Gérard, riz pilaf Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Mardi 31 Restaurant Animation Les Hauts de France  Eul grande ducasse ! Menu à 25 € TTC	Mercredi 01/04 Restaurant Mise en Bouche Œuf poché Bourguignonne Canard à l'orange, flan de légumes, pommes dauphine Assiette gourmande Menu à 25 € TTC	Jeudi 02/04 	Vendredi 03/04 
---	--	---	---	--

***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