RESTAURANT AR VAG

Restaurant d'application du Lycée CHAPTAL

35 Chemin des justices
29000 QUIMPER
02.98.55.90.35

Les élèves encadrés de leurs enseignants vous accueillent :
de 12H 05 à 12H15 pour les déjeuners et
et de 19H05 à 19H15 pour les dîners

Afin de répondre aux exigences pédagogiques et légales, les heures de fermeture de nos locaux sont fixées à 14h15 pour les services du déjeuner et à 22h00 pour les soirées.

Pour des raisons pédagogiques, notre capacité d'accueil ne peut excéder 40 personnes.

Menus disponibles sur le site du lycée Chaptal à l'adresse

https://www.lycee-chaptal.fr/restaurant-dapplication-ar-vag/

Découvrez les menus

proposés par les élèves

Et aussi…

Les apéritifs à partir de 3.00 €,

Les vins à partir de 3.00 € le verre et les sélections de vins à la bouteille,

Les cafés ou infusions,

N'hésitez pas à nous contacter pour des groupes.

Les prix sont nets et les tarifs affichés ne peuvent être comparés aux prix en vigueur dans les restaurants commerciaux.

En venant dans notre établissement, vous effectuez un acte pédagogique, l'ensemble de l'équipe vous en remercie.

Nous sommes susceptibles de modifier certains plats en fonction de la disponibilité des produits

Réservations au 02.98.55.90.35

MENUS SEMAINE DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022

Lundi *MENU 14 EUROS* ***BRETAGNE*** *Amuse-bouche* *Cotriade de lieu aux moules et crevettes* *Kouign amann tatin,* *glace vanille*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Cappuccino de chou-fleur* *aux coquillages* *Joue de Porc braisée au miel,* *Pommes de terre sautées* *Compotée d'oignons,* *Kouign- Amann,* *glace blé noir*	**Mercredi** **Fermé**
Jeudi *MENU 17 EUROS* ***MONOCHROME*** *Verrine toute rouge* *Filet de rouget, coulis de poivrons,* *Tomates cerises grappes grillées* *Oignons rouges frits* *Quinoa écarlate* *Macaron Craquelé cassis,* *coulis de framboises,* *sorbet mûres*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** **Fermé**	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* ***EN NOIR ET BLANC*** *Quinoa, chou-fleur et langoustines, crème de céleri, tuile à l'encre* *Riz vénéré en risotto, effeuillé de cabillaud et lamelle d'encornets* *Entremet Black and White*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

Lundi *MENU 14 EUROS* ***HAUTS DE FRANCE*** *Cassolette de moules* *fondue de poireaux,* *crémeux de petits pois* *Confit d'échine sauce brune houblonnée* *Frites maison,* *endives braisées* *Dessert du jour*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Maki de blé Noir au maquereau* *Pavé de merlu,* *Crumble aux algues,* *Légumes racines* *Tiramisu Breizh*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Assiette de crudités* *Escalope à la crème* *Pommes de terre persillées* *Compote de pomme*
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***BRASSERIE TRADITION*** *Amuse-bouche :* *Croquette au Maroilles, sirop de Liège* *Limande sole façon Meunière* *Pommes à l'anglaise* *Tomate provençale* *Profiteroles sauce chocolat*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Assiette de crudités* *Escalope à la crème* *Pommes de terre persillées* *Compote de pomme*	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* *La gambas et le chorizo* *Pièces d'agneau rôties* *Pommes darphin, légumes grillés* *Macarons glacés* *et fruits flambés au cognac.*

MENUS SEMAINE DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022

Lundi *MENU 14 EUROS* ***MENU NORMANDIE*** *Amuse-bouche* *Agneau en navarin au cidre* *Écrasée de pommes de terre* *et carottes de Créance* *Sablé aux poires, sorbet pomme/cidre,* *caramel d'Isigny*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Tartelette océane* *Croustillant de Saucisse Bretonne,* *Crème de champignons,* *Purée d'haricots coco* *Sélection du fromager*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Assiette de crudités* *Escalope à la crème* *Pommes de terre persillées* *Compote de pomme*
Jeudi **Formation en entreprise**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Assiette de crudités* *Escalope à la crème* *Pommes de terre persillées* *Compote de pomme*	**Vendredi** **Restaurant d'application** **Formation en entreprise**

MENUS SEMAINE 10 AU 14 OCTOBRE 2022

Lundi *MENU 17 EUROS* *Menu proposé par les élèves, en brigade, autour de la thématique du goût* *Entrée thème « coquille Saint Jacques »* *Plat Filet mignon de porc,* *2 garnitures et une sauce* *1 dessert*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Menu proposé par les élèves, en brigade, autour de la thématique du goût* *Entrée thème « coquille Saint Jacques »* *Plat Filet mignon de porc,* *2 garnitures et une sauce* *1 dessert*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Tomate mozzarella* *Escalope panée* *Pomme campagnarde* *Mousse au chocolat*
Jeudi **Formation en entreprise**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Tomate mozzarella* *Escalope panée* *Pomme campagnarde* *Mousse au chocolat*	**Vendredi** **Restaurant d'application** **Formation en entreprise**

MENUS SEMAINE 17 AU 21 OCTOBRE 2022

Lundi *MENU 14 EUROS* ***MENU CHAMPAGNE ARDENNES*** *Amuse-bouche* *Salmis de volaille mijoté au vin blanc* *Superposition de légumes* *Champignons d'automne* *Gratin de fruits en sabayon au ratafia,* *sorbet bergamote, tuile dentelle*	**Mardi** *MENU 14 EUROS* *Bisque de crustacés* *Poulet sauté façon vallée d'Auge* *Polenta panée à la noisette* *Crêpes flambées*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Tomate mozzarella* *Escalope panée* *Pomme campagnarde* *Mousse au chocolat*
Jeudi **Formation en entreprise**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Tomate mozzarella* *Escalope panée* *Pomme campagnarde* *Mousse au chocolat*	**Vendredi** **Restaurant d'application** **Formation en entreprise**

MENUS SEMAINE DU 07 AU 11 NOVEMBRE 2022

Lundi *MENU 14 EUROS* ***VENDEE POITOU CHARENTES*** *Amuse-bouche* *Magret de canard rôti* *au Pineau des Charentes,* *Palet croustillant de pomme de terre,* *Légumes de saison* *Brioche vendéenne en pain perdu, fruits rouges, chantilly vanillée*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Feuilleté de picodon* *à la pomme confite* *Volaille de pays sautée* *aux champignons,* *Crozets au Beaufort* *Macaron aux poires*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Œufs mimosa* *Merlu sauce grenobloise, Riz* *pilaf* *Tarte fine aux pommes*
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***THEME AUTOMNAL*** *Feuilleté aux pleurotes et échalotes confites (façon amuse bouche)* *Pièce de saumon en croûte d'herbes* *Sauce beurre blanc* *Fondue de poireaux* *Riz pilaf* *Poire pochée au safran* *Glace Cardamome* *Tuile Arlequin*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** **Férié**	**Vendredi** **Restaurant d'application** **Férié**

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

Lundi *MENU 14 EUROS* ***MENU ILE DE FRANCE*** *Amuse-bouche* *Blanquette de veau à l'ancienne,* *riz pilaf* *Paris-Brest*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Quenelle de poissons,* *sauce façon Nantua* *Bouchons de pintade fermière en impression d'herbes,* *sauce à la moutarde ancienne ,* *Tagliatelles fraîches* *Bugnes Potimarron et Noix*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Œufs mimosa* *Merlu sauce grenobloise,* *Riz pilaf* *Tarte fine aux pommes*
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***INFLUENCES ANGLO SAXONNES*** *Salade de racines et persil plat.* *Cromesquis de panais* *au Cheddar fondant & Chips assorties.* *Crépinette de cabillaud* *en croûte de chorizo, beurre rouge* *Tombée d'épinards* *Potaotoes, Tuile au pavot.* *Cheese cake passion et* *Fondant After Eight*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Œufs mimosa* *Merlu sauce grenobloise,* *Riz pilaf* *Tarte fine aux pommes*	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 20 EUROS* ***LES GRANDES BRASSERIES PARISIENNES*** *Les hors d'œuvre chics de la brasserie* *Sole meunière au guéridon* *Ecrasée de vitelotte, brocolis à l'étuvée* *Mille-feuille framboise citron vert* *et sorbet gin fizz*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

Lundi *MENU 14 EUROS* **Menu Aquitaine** *Crème de cèpes,* *émietté de confit de canard* *Pavé de bœuf grillé sauce bordelaise,* *Gratin de pommes de terre* *Dessert du jour*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Filet de truite, beurre rouge,* *Déclinaison de carottes* *Sélection de fromages* *Tarte aux Noix*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Bar à salades* *Burger* *Glace*
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***THEME AUTOMNAL*** *Saumon façon Gavlax* *Pain brioché & crème fleurette citronnée.* *Filet de canette, jus aux morilles* *Polenta gratinée &* *cœur coulant Reblochon.* *Chaud -froid d'agrumes* *Sabayon au Grand- Marnier*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Bar à salades* *Burger* *Glace*	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 20 EUROS* ***LES GRANDES BRASSERIES PARISIENNES*** *Carpaccio de st jacques aux baies roses,* *gelée de langoustine,* *siphon de choux fleur* *ou* *Jambon Serrano et piquillos à la ricotta* *Suprême de pintade à l'orange* *Pommes paille* *Poêlée de champignons* *Sorbets et tuiles aux agrumes,* *Truffes au whisky*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE 28 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE 2022

Lundi	Mardi	Mercredi
MENU 14 EUROS **Menu Franche Comté** *Velouté de lentilles et girolles, saucisses de Morteau* *Ballotine de volaille forestière* *Gratinée de légumes au comté* *Pommes dauphines* *Dessert du jour*	*MENU 17 EUROS* *Mousseline de poissons, sauce Paloise* *Cuisse de canard confite par nos soins, sauce armagnac, Pommes darphin* *Brioche Agenaise façon pain perdu, glace pruneaux*	*MENU 14 EUROS* *Bar à salades* *Burger* *Glace*

Jeudi	Vendredi	Vendredi
MENU 25 EUROS ***THEMATIQUE DE L'AVENT*** *Terrine de truite fumée, sauce verte* *Médaillon de veau* *Salsifis* *Pommes Château* *Parfait Glacé au pain d'épices, Oranges confites*	**Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Bar à salades* *Burger* *Glace*	**Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* ***LES GRANDES BRASSERIES PARISIENNES*** *Mimosa de homard* *Médaillon de veau Duroc* *Pommes noisettes* *Champignon de paris Chimay* *Les pommes tatin, vapeurs de rhum*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 05 AU 09 DECEMBRE 2022

Lundi *FERME*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Tartare de truite,* *vinaigrette acidulée* *Salmis de caille,* *Pommes sarladaises* *Nougat glacé*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Bar à salades* *Burger* *Glace*
Jeudi *MENU 30 EUROS* ***RETOUR DE CHASSE*** *Carpaccio de marcassin fumé* *Mesclun des sous-bois.* *Spirale de foie gras au poivre noir.* *Ballotine de pintadeau aux saveurs forestières* *Sauce Savagnin* *Flan de légumes & pleurotes.* *Bûche façon forêt noire* *Glace cerise griotte.*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Bar à salades* *Burger* *Glace*	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* ***STRASBOURG/NEW YORK*** *La truite et le gewurztraminer* *Pastrami de bœuf & condiments* *Pommes grenailles* *Petite fondue au fromage* *Parfait glacé au caramel,* *biscuits florentins* **Le pastrami est un plat de bœuf froid*

MENUS SEMAINE 12 AU 16 DECEMBRE 2022

Lundi *MENU 25 EUROS* ***NOËL*** *Assiette de foie gras mi-cuit maison et sa gelée au Sauternes* *Noisette de chevreuil marinée grand veneur,* *Marrons braisés et purée de vitelotte* *Croustillant à l'orange,* *mousse exotique,* *compotée de mangue au vieux rhum*	**Mardi** *MENU 25 EUROS* *AB Huitre tiède,* *vinaigrette anis, agrumes* *Médaillon de Foie gras,* *chutney courge et brioche toastée* *Filet de Bar,* *sauce veloutée aux algues,* *Légumes racines et fenouil confit* *Assiette gourmande* *cannelé bordelais, verrine passion meringuée, sorbet clémentine,* *tuile cacao*	**Mercredi** **Fermé**
Jeudi *MENU 30 EUROS* ***MENU DE NOËL*** *Noix de Saint Jacques rôtie,* *Purée de carottes & émulsion de pommes vertes* *Râble de lièvre* *Poire cuite au vin rouge,* *Endive braisée* *Ecrasée de pommes de terre.* *ou* *Osso-Bucco de lotte* *Bûche vanille, mangue et passion* ***Ou ?*** *Omelette Norvégienne*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** **Fermé** 	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 25 EUROS* ***GASTRONOMIE DE NOEL*** *Foie gras chaud et froid blondeur d'oignons, brioche chaude* *Magret de canard à la cerise* *Cromesquis amandine,* *cœur coulant petit pois* *Chocolat, pruneaux et armagnac*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 03 AU 06 JANVIER 2023

Lundi **Fermé**	**Mardi** *MENU 14 EUROS* *Salade de lardons, œuf pané* *Matelote de saumonette* *Tarte aux myrtilles*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Potage cultivateur* *Blanquette de volaille* *Riz créole* *Ile flottante*
Jeudi	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Potage cultivateur* *Blanquette de volaille* *Riz créole* *Ile flottante*	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 20 EUROS* ***AU FIL DES FJORDS*** *Assiette nordique,* *gelée de concombre, blinis,* *crème acidulée* *Saumon cuit à la braise sauce gravlax* *Pomme de terre au four,* *crème de ciboulette* *Omelette norvégienne vodka citron vert*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 09 AU 13 JANVIER 2023

Lundi	Mardi	Mercredi
Fermé	*MENU 14 EUROS* *Terrine de campagne réalisée par nos soins* *Coquelet au riesling, Spatzle* *Entremet forêt noire*	*MENU 14 EUROS* *Potage cultivateur* *Blanquette de volaille Riz créole* *Ile flottante*
Jeudi	**Vendredi**	**Vendredi**
MENU 14 EUROS ***MENU DETOX*** *Bouillon Thaï aux coquillages* *Panier - Vapeur de Nems Nouilles asiatiques* *Déclinaison asiatiques & Flambage litchis*	**Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Potage cultivateur* *Blanquette de volaille Riz créole* *Ile flottante*	**Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* *Koulibiac de saumon* *Bœuf au paprika façon Strogonov Riz pilaf* *Déclinaison de pommes en chaud et froid*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER 2023

Lundi *MENU 14 EUROS* ***LE BOUCHON LYONNAIS*** *Amuse bouche* *Assiette du tripier* *(foie et tête de veau,* *langue de bœuf, rognons* ***Ou*** *Pièce de bœuf grillée* *Purée de pommes de terre* *Tarte aux pommes*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *AB Flammenküeche* *Choucroute de la Mer* *Glace Plombière,* *biscuit cannelle*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Potage crécy* *Curry de volaille* *Riz pilaf* *Crème caramel*
Jeudi *MENU 17 EUROS* ***APPROCHE EMPYREUMATIQUE*** *Mesclun écarlate, Magret fumé, Chutney* *Carré de porc étouffé au foin* *Lentilles Corail gourmandes* *aux légumes d'hiver* *Cigare croustillant saveur Tabac*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Potage crécy* *Curry de volaille* *Riz pilaf* *Crème caramel*	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* ***EL BODEGA JAVIER*** *Bacalhau aux herbes* *Zarzuela de pescado au safran* *L'orange et la sangria*

MENUS SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER 2023

Lundi *MENU 14 EUROS* ***MENU MIDI PYRENEES*** *Amuse-bouche* *Cassoulet de Castelnaudary maison au confit de canard* *Ile flottante, crème pralinée*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Le véritable Bœuf bourguignon, tagliatelles fraîches* *Sélection de fromage* *Déclinaison autour du cassis (tartelette, sorbet, tuile cassis)*	**Mercredi** **Formation en entreprise**
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***LES GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE*** *Œuf croustillant en Meurette* *Veau marengo* *Celerisotto* *Chaud froid de cerises flambées* *Glace vanille et sabayon au Marsala*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** **Formation en entreprise**	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* *Filet de daurade flambée à l'anis, sauce vierge et socca de pois chiches* *Petits farcis niçois* *Brioche à la crème* *Sorbet citron de menton*

MENUS SEMAINE DU 30 JANVIER AU 03 FEVRIER 2023

Lundi *MENU 14 EUROS* ***BOURGOGNE*** *Amuse bouche* *Véritable bœuf bourguignon* *Spaghetti au beurre* *Poire rôtie,* *mousse au cassis,* *glace aux noix*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Gougères farcies aux escargots* *Pavé de Sandre beurre rouge,* *Betteraves et endives caramélisées,* *Tarte au fromage blanc*	**Mercredi** **Formation en entreprise**
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***LES GRANDS CLASSIQUES*** ***DE LA CUISINE FRANÇAISE*** *Soupière de la mer lutée* *Joues de Bœuf 14 heures en parmentier* *Jus aux pruneaux.* *Parfait glacé spéculoos en dôme*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** **Formation en entreprise**	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 20 EUROS* *Petit pilaf de fruits de mer* *Bar en croute de sel, beurre iodé, pommes grenailles, lentilles vertes* *La pomme, le calvados et la crêpe*

MENUS SEMAINE DU 06 AU 10 FEVRIER 2023

Lundi *MENU 17 EUROS* ***PAYS BASQUE*** *Amuse-bouche* *Lotte basquaise au chorizo* *Riz jaune* *Gâteau basque à la confiture de cerises noires*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Œuf poché meurette* *Ballotine de Lapin à la moutarde, salsifis frais glacés* *Poire belle dijonnaise, glace vanille*	**Mercredi** **Formation en entreprise**
Jeudi *MENU 25 EUROS* ***LA CUISINE FUSION*** *Bouillon de coques à la citronnelle, panais confit au gingembre* *Pigeon en deux cuissons,* *Embeurrée minute de pak-choï* *Jus aux parfums fumés* *Maki Chocolat - citron vert,* *gelée saveur iodée*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** **Formation en entreprise**	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 20 EUROS* *Gambas flambées en salle* *Aiguillettes de canard* *au vinaigre de fruit, jus corsé* *Polenta croustillante,* *Flan de champignons* *Le chocolat et le fruit de la passion*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 27 FEVRIER AU 03 MARS 2023

Lundi	Mardi	Mercredi
Formation en entreprise	**Formation en entreprise**	*MENU 14 EUROS* *Œuf farci Chimay* *Poisson en feuille de brick* *Riz gourmand* *Tarte amandine*
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***LES GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE*** *Brouillade aux bigorneaux de nos côtes* *Mouillettes maison multi céréales* *Pièce du boucher, Sauce au choix* *Gratin Dauphinois* *Fèves des marais & brocolis* *Dacquoise pistache,* *mousse blanc-manger , tuile agrumes*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Œuf farci Chimay* *Poisson en feuille de brick* *Riz gourmand* *Tarte amandine*	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* ***LE MENU DES COUSINS*** *Salade de poulet cajun,* *mâche à l'œuf poché* *Cod Fish et haddock,* *nage crémée aux coquillages,* *Frites maison* *La meringue et la glace au yaourt*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 06 AU 10 MARS 2023

Lundi	Mardi	Mercredi
Formation en entreprise	**Formation en entreprise**	*MENU 14 EUROS* *Œuf farci Chimay* *Poisson en feuille de brick* *Riz gourmand* *Tarte amandine*
Jeudi	**Vendredi**	**Vendredi**
MENU 17 EUROS ***CAMAÏEU DEGRADE*** *Beignets de gambas & courgettes, sauce tartare* *Pavé de julienne au curcuma* *Nouilles maison au jus de moules* *coulis au poivrons rouge.* *Mousse au chocolat crumble noisette*	**Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Œuf farci Chimay* *Poisson en feuille de brick* *Riz gourmand* *Tarte amandine*	**Restaurant d'application** *MENU 17 EUROS* ***GASTRONOMIE ITALIENNE*** *Vitello tonnato* *Piccata de poulet au citron* *Risotto crémeux* *aux artichauts et asperges* *Café gourmand italien* **Le vitello tonnato est un plat de veau froid avec une sauce au thon*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 13 AU 17 MARS 2023

Lundi	Mardi	Mercredi
Formation en entreprise	**Formation en entreprise**	*MENU 14 EUROS* *BRUNCH* *Charcuterie, Koulibiak, Œuf …* *Salade de fruits,* *Choux à la crème* **1 VERRE DE VIN COMPRIS**
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***SAINT PATRICK*** *Effiloché de haddock* *Salade tiède aux saveurs houblonnées* *Irish Stew à la Guiness* *Garnitures traditionnelles* *Appel pie* *Crème de Whisky*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *BRUNCH* *Charcuterie, Koulibiak, Œuf …* *Salade de fruits,* *Choux à la crème* **1 VERRE DE VIN COMPRIS**	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 25 EUROS* ***SAINT PATRICK'S DAY*** *Irish mimosa* *Kidney and Rodney pie* *Pavé de bœuf au whiskey façon irlandaise* *Irish coffee revisité*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 20 AU 24 MARS 2023

Lundi	Mardi	Mercredi
Formation en entreprise	**Formation en entreprise**	*MENU 14 EUROS* *BRUNCH* *Charcuterie, Koulibiak, Œuf …* *Salade de fruits,* *Choux à la crème* **1 VERRE DE VIN COMPRIS**
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***MENU TERROIR BRETON*** *Tarte fine langoustines et oignons de Roscoff, coulis de crustacés* *Rôti de lotte lardé Sauce Cidre* ***ou*** *Filet mignon de porc aux pommes. Far noir & fondue d'endives du pays.* *La crêpe soufflée & flambée au Chouchen*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique 2nde** *MENU 14 EUROS* *BRUNCH* *Charcuterie, Koulibiak, Œuf …* *Salade de fruits,* *Choux à la crème* **1 VERRE DE VIN COMPRIS**	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 20 EUROS* *Les élèves sont en examen de restaurant* *Merci de venir les soutenir* *Entrée, plat, dessert,* *1 verre de vin et 1 café compris*

Attention ce vendredi 2 restaurants sont ouverts, bien préciser au moment de la réservation, le restaurant (menu) choisi

MENUS SEMAINE DU 27 AU 31 MARS 2023

Lundi	Mardi	Mercredi
Formation en entreprise	**Formation en entreprise**	*MENU 14 EUROS* *Cocktail déjeunatoire* *8 pièces salés* *2 pièces sucrées* **1 VERRE DE VIN COMPRIS**
Jeudi *MENU 20 EUROS* ***ENTRE RIVIERES ET MER*** *Crème d'asperges aux écrevisses* *Filet de daurade, sauce Bonne femme* ***ou*** *Ballotine de volaille farcie* *Légumes primeurs du Léon* *Ecrasé de pommes de terre* *Croquembouche aux pommes* *Glace au Calvados*	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Cocktail déjeunatoire* *8 pièces salés* *2 pièces sucrées* **1 VERRE DE VIN COMPRIS**	**Vendredi** **Restaurant d'application** *MENU 20 EUROS* *Les élèves sont en examen de restaurant* *Merci de venir les soutenir* *Entrée, plat, dessert,* *1 verre de vin et 1 café compris*

MENUS SEMAINE DU 03 AU 07 AVRIL 2023

Lundi *MENU 14 EUROS* **CCF SERVICE** **Nos élèves sont en examen, merci de venir les soutenir.** **(entrée, plat, dessert)**	**Mardi** *MENU 14 EUROS* **CCF SERVICE** **Nos élèves sont en examen, merci de venir les soutenir.** **(entrée, plat, dessert)**	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Cocktail déjeunatoire* *8 pièces salés* *2 pièces sucrées* **1 VERRE DE VIN COMPRIS**
Jeudi **FERME** **CCF CUISINE**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Cocktail déjeunatoire* *8 pièces salés* *2 pièces sucrées* **1 VERRE DE VIN COMPRIS**	**Vendredi** **Restaurant d'application** **FERME** **CCF CUISINE**

MENUS SEMAINE DU 10 AU 14 AVRIL 2023

Lundi *MENU 14 EUROS* **CCF SERVICE** **Nos élèves sont en examen, merci de venir les soutenir.** **(entrée, plat, dessert)**	**Mardi** *MENU 14 EUROS* **CCF SERVICE** **Nos élèves sont en examen, merci de venir les soutenir.** **(entrée, plat, dessert)**	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Frisée aux lardons, œuf poché* *Pâtes bolognaise* *Flan pâtissier*
Jeudi **FERME** **CCF CUISINE**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Frisée aux lardons, œuf poché* *Pâtes bolognaise* *Flan pâtissier*	**Vendredi** **Restaurant d'application** **FERME** **CCF CUISINE**

MENUS SEMAINE DU 01 AU 05 MAI 2023

Lundi **FERIE**	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Tarte fine tomate et Ossau Iraty* *Risotto d'encornets* *à l'encre de seiche* *Paris-Bayonne*	**Mercredi** *MENU 17 EUROS* *Aumônières océane* *Jambonnette de volaille au cidre* *Légumes bretons* *Crêpes au sucre & chantilly*
Jeudi **FERME**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 17 EUROS* *Aumônières océane* *Jambonnette de volaille au cidre* *Légumes bretons* *Crêpes au sucre & chantilly*	**Vendredi** **Restaurant d'application Tle** **FERME**

MENUS SEMAINE DU 08 AU 12 MAI 2023

Lundi **FERIE**	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Piquillos farcis au poisson* *Encornet farci aux courgettes, crème de crevettes* *Caviar d'aubergine* *Croustade landaise aux pommes*	**Mercredi** *MENU 17 EUROS* *Aumônières océane* *Jambonnette de volaille au cidre* *Légumes bretons* *Crêpes au sucre & chantilly*
Jeudi **FERME**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 17 EUROS* *Aumônières océane* *Jambonnette de volaille au cidre* *Légumes bretons* *Crêpes au sucre & chantilly*	**Vendredi** **Restaurant d'application** **FERME**

MENUS SEMAINE DU 15 AU 19 MAI 2023

Lundi *MENU 17 EUROS* **Pays de Loire** *Salade de mâche, chèvre pané, œuf poché, chips de lard* *Saumon grillé, beurre nantais, Mogettes au jus, pommes grenailles* *Gâteau nantais, crème anglaise au Cointreau*	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Melon* *Filet de rouget, Fine ratatouille, huile aux herbes* *Tropézienne, Sorbet à la fleur d'oranger*	**Mercredi** *MENU 17 EUROS* *Aumônières océane* *Jambonnette de volaille au cidre Légumes bretons* *Crêpes au sucre & chantilly*
Jeudi **Férié**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** **Fermé**	**Vendredi** **Restaurant d'application** **Fermé**

MENUS SEMAINE DU 22 AU 26 MAI 2023

Lundi **Fermé**	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Sardines marinées citron basilic, chantilly au zests d'agrumes* *Epaule d'agneau confite aux senteurs méditerranéennes, Semoule* *Tartelette aux fruits d'été*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Filet de maquereau au vin blanc* *Côtes de porc à la bretonne et écrasée de pomme de terre* *Sablé breton*
Jeudi **Fermé**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Filet de maquereau au vin blanc* *Côtes de porc à la bretonne et écrasée de pomme de terre* *Sablé breton*	**Vendredi** **Restaurant d'application** **Fermé**

MENUS SEMAINE DU 29 MAI AU 02 JUIN 2023

Lundi **Férié**	**Mardi** *MENU 17 EUROS* *Pressé de maquereaux aux herbes* *Lotte safranée façon bourride* *Verrine tarte citron*	**Mercredi** *MENU 14 EUROS* *Filet de maquereau au vin blanc* *Côtes de porc à la bretonne et écrasée de pomme de terre* *Sablé breton*
Jeudi **Fermé**	**Vendredi** **Restaurant pédagogique** *MENU 14 EUROS* *Filet de maquereau au vin blanc* *Côtes de porc à la bretonne et écrasée de pomme de terre* *Sablé breton*	**Vendredi** **Restaurant d'application** **Fermé**

Les élèves, les enseignants de la section hôtelière et la direction de l'établissement vous remercient de votre contribution à la formation des cuisiniers et serveurs de demain...

Nous vous retrouverons avec grand plaisir en septembre prochain, et vous souhaitons un très bel été.