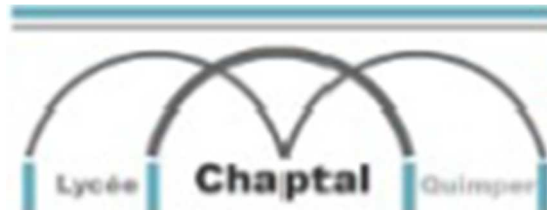


RESTAURANT AR VAG

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*

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

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.

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

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

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



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



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

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



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

<p>Lundi</p> <p><i>MENU 14 EUROS</i> Menu Franche Comté <i>Velouté de lentilles et girolles, saucisses de Morteau</i></p> <p><i>Ballotine de volaille forestière Gratinée de légumes au comté Pommes dauphines</i></p> <p><i>Dessert du jour</i></p>	<p>Mardi</p> <p><i>MENU 17 EUROS</i> <i>Mousseline de poissons, sauce Paloise</i></p> <p><i>Cuisse de canard confite par nos soins, sauce armagnac, Pommes darphin</i></p> <p><i>Brioche Agenaise façon pain perdu, glace pruneaux</i></p>	<p>Mercredi</p> <p><i>MENU 14 EUROS</i></p> <p><i>Bar à salades</i></p> <p><i>Burger</i></p> <p><i>Glace</i></p>
<p>Jeudi</p> <p><i>MENU 25 EUROS</i> THEMATIQUE DE L'AVENT</p> <p><i>Terrine de truite fumée, sauce verte</i></p> <p><i>Médailon de veau Salsifis Pommes Château</i></p> <p><i>Parfait Glacé au pain d'épices, Oranges confites</i></p>	<p>Vendredi</p> <p>Restaurant pédagogique</p> <p><i>MENU 14 EUROS</i></p> <p><i>Bar à salades</i></p> <p><i>Burger</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Vendredi</p> <p>Restaurant d'application <i>MENU 17 EUROS</i></p> <p>LES GRANDES BRASSERIES PARISIENNES</p> <p><i>Mimosa de homard</i></p> <p><i>Médailon de veau Duroc Pommes noisettes Champignon de paris Chimay</i></p> <p><i>Les pommes tatin, vapeurs de rhum</i></p>



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

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

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
Médaille 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

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



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

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



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

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

MENUS SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER 2023

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

MENUS SEMAINE DU 30 JANVIER AU 03 FEVRIER 2023

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

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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

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

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

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.