



Menus de Janvier 2018

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

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 08

Restaurant

Mise en bouche

Tarte oignon et lard fumé

Côte de veau et bouquetière de légumes

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Mardi 09

Restaurant

Mise en bouche

Tourte poireau et chèvre

Côte de veau à la moutarde à l'ancienne

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

Mercredi 10

Restaurant

Mise en bouche

Samossa au bœuf

Cabillaud en croûte de moutarde

Jardinière de légumes

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Jeudi 11

Restaurant

Mise en bouche

Quenelles de truite de mer Suchet

Carré de veau Normande et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

Vendredi 12

Brasserie

Voir menu brasserie ci-joint

Lundi 15

Restaurant

Mise en bouche

Tartare de saumon et lentilles

Poulet rôti du bourbonnais, pommes bonne femme

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Mardi 16

Restaurant

Mise en bouche

Omelette plate à l'Espagnole

Filet mignon de veau et sa garniture

Assiette gourmande

Menu à 18€ TTC

Mercredi 17

RESTAURANT
COMPLET

Jeudi 18

RESTAURANT
COMPLET

Vendredi 19

RESTAURANT
COMPLET

Lundi 22

Restaurant

Mise en bouche

Tartelette océane, beurre de coquillage au pistou

Carré de porc à l'Ardennaise

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Mardi 23

Brasserie

Voir menu brasserie ci-joint

Mercredi 24

Brasserie

Voir menu brasserie ci-joint

Jeudi 25

Restaurant

Mise en bouche

Croustillant de saumon, céleri et pommes

Médailillon de veau Duroc, Flan de carottes, pomme Anna

Assiette gourmande

Menu à 16€ TTC

Vendredi 26

Brasserie

Voir menu brasserie ci-joint

Brasserie du vendredi 12

Cristalline de saumon fumé et crème
d'herbes fraîches
ou
Œuf cocotte et lard croustillant
ou
Potage julienne Darblay

Papillote de cabillaud aux petits
légumes et curry
ou

Lamb chop d'agneau grillé, crème d'ail
ou

Pintade aux choux

Timbale d'agrumes
ou

Tarte tatin, crémeux glacé caramel
ou
Foret noire

Brasserie du mardi 23

Assiette de charcuteries
ou
Œuf au plat aux foies de volaille
ou
Tourte aux pétoncles

Blanquette de veau à l'ancienne
ou

Côte de porc charcutière
ou

Faux-filet béarnaise

Choux chantilly
ou

Bavarois aux fruits
ou

Aumônière normande

Brasserie du mercredi 24

Mousse d'avocat au crabe
ou
Terrine de poisson aux petits légumes
ou
Tête de veau ravigote

Moules sauce poulette
ou

Bavette à l'échalote
ou

Fricassée de volaille au curry

Moelleux au chocolat
ou

Tarte Bourdaloue
ou

Café Liégeois

Brasserie du vendredi 26

Omelette aux fines herbes
ou
Potage Parmentier
ou
Wraps au saumon fumé

Couscous
ou

Escalope à la crème
ou

Estouffade de bœuf provençale

Salade de fruits frais
ou

Tarte à citron
ou

Beignet au chocolat praliné



Tarifs Brasserie → Entrée : 3 € ∞ Plats : 6 € ∞ Fromages : 2 € ∞ Desserts : 3 €

Réservation au 04 70 35 13 51 (à partir de 9h30)

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES