



Menus de NOVEMBRE 2020

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 02 Restaurant

Mise en bouche
Salade de fruits de mer
Carré de porc rôti et ses garnitures
Assiette gourmande

Mardi 03 Restaurant

Mise en bouche
Aspic d'œuf à la Bretonne
Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, pommes sautées
Assiette gourmande

Mercredi 04 Restaurant

Mise en bouche
Quiche Lorraine
Poulet cocotte Grand-Mère et sa garniture
Assiette gourmande

Jeudi 05 Brasserie

Voir menu brasserie ci joint

Vendredi 06 Restaurant

***BUFFET REALISE
PAR LES
TRAITEURS***

Lundi 09 Restaurant

Mise en bouche
Crème de choux fleur aux moules
Jambonnette de volaille et ses garnitures
Assiette gourmande

Mardi 10 Restaurant

Mise en bouche
Filets de limande Marguery
Canette aux olives et sa garniture
Assiette gourmande

Mercredi 11

FERIE

Jeudi 12 Restaurant

Mise en bouche
Consommé de bœuf, Royale de foie gras
Contrefilet rôti vigneronne et sa garniture
Assiette gourmande

Vendredi 13 Restaurant

COMPLET

Lundi 16
Restaurant

Mise en bouche

Crème Vichyssoise

Carré de veau poêlé,
endives braisées
Gratin de pommes de
terre au Maroilles

Assiette gourmande

Mardi 17
Restaurant

Mise en bouche

Croustillant de saumon
et pleurotes sauce vin
blanc

Côte de bœuf rôtie et
son jus, pommes Pont
Neuf

Assiette gourmande

Mercredi 18
Restaurant

COMPLET

Jeudi 19
Restaurant

BEAUJOLAIS
NOUVEAU

REPAS A THEME

PAYS DE LOIRE

Vendredi 20
Restaurant

COMPLET

Lundi 23
Restaurant

Mise en bouche

Consommé Brunoise

Pièce de bœuf grillée
Légumes glacés

Assiette gourmande

Mardi 24
Restaurant

Mise en bouche

Jalousie de merlan aux
fruits de mer

Jambonnette de
volaille farcie aux
champignons

Assiette gourmande

Mercredi 25
Brasserie

Voir menu brasserie
ci joint

Jeudi 26
Restaurant

MENU A THEME

L'ITALIE

Vendredi 27
Restaurant

COMPLET

Lundi 30
Restaurant

Mise en bouche

Quenelle de truite

Carré d'agneau et ses
garnitures

Assiette gourmande

Brasserie du jeudi 05

Royale de foie de volaille, coulis de crustacés
Ou
Feuilleté d'escargot à la fourme d'Ambert
Ou
Assiette de cochonnailles

Médailillon de porc en croute de châtaignes
Ou
Pintade aux choux et légumes oubliés
Ou
Steak tartare et pommes paille

Mousse chocolat
Ou
Parfait glacé à la mandarine Impériale
Ou
Tarte fine aux pommes

Brasserie du mercredi 25

Crème Dubarry
Ou
Flamiche Picarde
Ou
Salade Alsacienne

Sauté de veau Marengo, pommes cocotte
Ou
Pavé de saumon au St Nectaire, lentilles
Ou
Tartare de bœuf, pommes frites

Tarte Tatin, glace vanille
Ou
Assortiment de choux
Ou
Crème caramel, tuiles aux amandes

**En raison de la crise sanitaire, le port du masque est obligatoire dans l'établissement.
Chaque client devra posséder son propre masque.
Une distanciation est à respecter, le nombre de clients limité par table.**

Tarifs Brasserie → Entrée : 4 € ∞ Plats : 7 € ∞ Fromages : 2 € ∞ Desserts : 3 €

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

IFI 03 – 11 route de Paris 03000 AVERMES