

CFA SEPR ANNONAY

Restaurant d'Application

Menu année 2022-2023.

- Les menus peuvent varier en fonction de l'arrivage des produits ou des contraintes pédagogiques.
- Certaines dates peuvent être annulées en fonction des activités pédagogiques ou des examens.

Début de service : 12h00

Fin de service : 14h30

- Prix du MENU Traditionnel :
22€ euros

Mise en bouche/Entrée/Plat/Fromage/Dessert
(Hors vin, boissons et café)

- Prix du MENU Brasserie :
16€

Entrée/Plat/Dessert
(Hors vin, boissons et café)

- Prix du MENU dégustation :
30€ (MIDI)/35€(SOIR)
(Hors vin, boissons et café)

Vendredi 23 septembre

Mise en bouche
Œufs farcis Chimay
Truite aux amandes
Flan de carottes, pomme de terre vapeur
Fromages
Sablé breton, crémeux chocolat et poire

Vendredi 7 octobre

Mise en bouche
Saucisson brioiché sauce porto
Darne de saumon au beurre blanc
Orge perlé façon pilaf
Fromages
Assiette gourmande

Mardi 18 octobre

Mise en bouche
Légumes à la grecque
Blanquette de veau à l'ancienne
Fromages
Tarte Alsacienne

Mardi 25 octobre

Mise en bouche
Légumes à la grecque
Blanquette de veau à l'ancienne
Fromages
Tarte Alsacienne

Vendredi 28 octobre

Menu Brasserie

Salade du moment
Burger maison
Frites de patate douce
Dame blanche

Mardi 15 novembre

Mise en bouche
Macédoine de légumes, œuf poché
Poulet sauté chasseur
Pommes purée
Fromages
Crème renversée caramel

Mardi 22 novembre

Mise en bouche
Macédoine de légumes, œuf poché
Poulet sauté chasseur
Pommes purée
Fromages
Crème renversée caramel

Vendredi 25 novembre

Mise en bouche
Salade landaise et son foie gras
Civet de gibier
Croquettes de pomme de terre et coing rôti au miel
Fromages
Chariot de dessert

Jeudi 1^{er} décembre - Nocturne

Menu Mystère

Mardi 06 décembre

Menu méditerranéen

Mise en bouche

Mousseline de poisson sauce crustacé

Gardianne de taureau aux olives

Gnocchis à la niçoise

Fromages

Pain perdu aux agrumes

Vendredi 13 janvier

Mise en bouche

Royal de morilles - courges

Pièce de veau braisée

Gnocchis de pomme de terre et légumes oubliés

Fromages

Pomme Pomme Pomme

Mardi 17 janvier

Menu méditerranéen

Mise en bouche

Mousseline de poisson sauce crustacé

Gardianne de taureau aux olives

Gnocchis à la niçoise

Fromages

Pain perdu aux agrumes

Vendredi 20 janvier

Menu Brasserie

Menu Brexit

Black Pudding à notre façon

Fish and chips

Tarte cheese cake

Vendredi 27 janvier

Mise en bouche

Pâté croûte de gibier et son chutney

Râble de lapin saveur d'hiver

Millefeuille de pomme de terre

Fromages

Poire pochée/Pain d'épices/Lait givré

Mardi 31 janvier

Mise en bouche

Œuf cocotte grand-mère

Filet de Julienne bonne femme

Pomme de terre vapeur et flan de légumes

Fromages

Duo de tartes

Mardi 7 février

Mise en bouche

Œuf cocotte grand-mère

Filet de Julienne bonne femme

Pomme de terre vapeur et flan de légumes

Fromages

Duo de tartes

Vendredi 10 février

Mise en bouche

Velouté de Butternut et brochette terre-mer

Entrecôte double sauce béarnaise

Pommes dauphines, laitue braisée

Fromages

Nougat glacé

Vendredi 24 février

Mise en bouche

Artichaud/œuf béarnaise

Mignon de porc

Galette de chou, foie gras, croquette champignons gambas

Fromages

100% chocolat

Mardi 28 février

Menu 26-07

Mise en bouche

Salade du royan et fromage de pays

Caillettes maison et criques/Tomme en salade

Fromages

Tarte châtaigne

Mardi 7 mars

Menu Brasserie

Quiche océane

Poulet grillé à l'américaine sauce diable

Pommes pont neuf/salade

Poire Belle-Hélène à notre façon

Vendredi 10 mars

Mise en bouche
Ficelle picarde/jeunes pousses
Magret de canard fruits rouges
Pomme Ana/poireaux rôtis
Fromages
Paris/Annonay

Vendredi 17 mars

Menu dégustation

Mardi 21 Mars

Mise en bouche
Avocat/crevettes
Navarin d'agneau
Légumes primeurs
Fromages
Assiette gourmande

Mardi 28 mars

Menu 26-07

Mise en bouche
Salade du royan et fromage de pays
Caillettes maison et criques/Tomme en salade
Fromages
Tarte châtaigne

Vendredi 31 mars

Mise en bouche

Tarte fine jambon cru d'Ardèche

Brochette de saumon, beurre blanc agrumes

Riz pilaf

Fromages

Tarte crumble pommes/bananes

Vendredi 7 avril

Mise en bouche

Croustillant d'escargot/Asperges

Soles/émulsion

Artichaud

Fromages

Crêpe flambée/Fraises aux épices

Mardi 11 Avril

Menu Brasserie

Quiche océane

Poulet grillé à l'américaine sauce diable

Pommes pont neuf/salade

Poire Belle-Hélène à notre façon

Mardi 18 avril

Mise en bouche
Avocat/crevettes
Navarin d'agneau
Légumes primeurs
Fromages
Assiette gourmande

Vendredi 21 avril

Menu CCF CS HCR

Vendredi 5 mai

Mise en bouche
Risotto de coquillages
Quasi de veau à l'ancienne
Légumes primeurs
Fromages
Fenouil/Cerise

Mardi 09 mai

Menu Brasserie

Assiette à l'italienne
Steak tartare ou César
Frites maison
Pêches/Abricots

Mardi 16 mai

Mise en bouche

Salade niçoise

Escalope de veau Viennoise

Pommes cocottes/Tomate provençale

Fromages

Chou/fraises

Vendredi 26 mai

Menu dégustation

Mardi 20 juin

Mise en bouche

Melon à l'italienne

Filet de cabillaud à la florentine

Fromages

Bavarois fruits rouges

Mardi 04 juillet

Mise en bouche


Salade niçoise

Escalope de veau Viennoise

Pommes cocottes/Tomate provençale

Fromages

Chou/fraises



Mardi 18 juillet

Menu Brasserie

Assiette à l'italienne
Steak tartare ou César
Frites maison
Pêches/Abricots

Mardi 25 juillet

Mise en bouche
Melon à l'italienne
Filet de cabillaud à la florentine
Fromages
Bavarois fruits rouges