



Le CFA vous propose de découvrir le savoir faire des Apprenti(e)s de l'Hôtellerie Restauration.

En déjeunant au restaurant d'application, vous partagez un agréable moment et participez directement aux ateliers pédagogiques des Apprenti(e)s.

Le salon de Coiffure vous est également ouvert sur réservation



BASSIN Formation - CFA COBAS

**1, Bd des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH**

Tél : 05.57.52.72.90 - Fax : 05.57.52.72.96



RESTAURANT D'APPLICATION



Centre de Formation des Apprenti(e)s

Formation Professionnelle Continue

Atelier de Pédagogie Personnalisée

1, Boulevard des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH
Tél. 05 57 52 72 90
Fax. 05 57 52 72 96

Nous contacter
info@cfa-cobas.fr

Infos et conseils
www.apprentissage-aquitaine.fr
www.agglo-cobas.fr



09 & 10 Novembre	Quiche lorraine Filets de limande «Marguery» Flan de carottes Crêpes flambées et/ou soufflées
30 Novembre & 01 Décembre	Avocats aux crevettes Bouchées de fruits de mer Poularde pochée Sauce suprême, riz pilaff Singapour
14 & 15 Décembre	Escalopes de saumon à la crème de poireaux Veau Marengo Choux Chantilly
18 & 19 Janvier	Potage cultivateur Truites farcies mousseline de saumon Sorbet poires, mignardises
01 & 02 Février	Oeufs brouillés aux moules Jambonnette de volaille farcie Compotée de choux verts Tarte alsacienne aux pommes
15 & 16 Février	Oeufs pochés sur julienne de légumes Carré de veau poêlé, pommes rissolées Forêt Noire
07 & 08 Mars	Potage Julienne d'Arblay Escalope de veau viennoise - Pommes sautées à cru Fraisier
21 & 22 Mars	Omelette plate à l'Espagnole Poulet grillé Américaine, Sauce diable - Pommes pailles Bavarois aux fraises
04 & 05 Avril	Allumettes au fromage Darne de merlu pochée Sauce mousseline Fricassée de lapin aux choux verts Tarte au citron
06 & 07 Juin	Oeufs frits au bacon Filets de truite «Marchand de vin» Pintadeau sur canapé Crème au caramel
06 & 07 Juin	(Menu à déterminer)

05 & 06 Octobre	Oeufs frits au bacon Tourte de sardines, caviar d'aubergines et poivrons confits Agneau rôti aux fruits secs Bavarois au coco
19 & 20 Octobre	Amuses bouche Tarte océane beurre de coquillages au basilic Steack tartare, pommes gaufrettes Saint Honoré
23 & 24 Novembre	Potage Julienne D'Arblay Carré de veau poêlé, laitues braisées - Pommes rissolées Pommes au Calvados, glace vanille et caramel salé
07 & 08 Décembre	Crème de fenouil en «cappuccino» Fricassée de volaille à l'estragon - Pommes paillasons et champignons Tarte antillaise
11 & 12 Janvier	Salade niçoise Entrecôte «double» sauce Béarnaise - Pommes pailles - Plateau de fromages Fruits condés
25 & 26 Janvier	Filets de dorades, coulis de poivrons, ratatouille au basilic Magret de canard aux navets glacés - Sauce vanille gingembre Pithiviers
08 & 09 Février	Assiette de charcuteries Filets de limandes glacés, crème renversée aux champignons Côte de boeuf à la moutarde à l'ancienne - Frites de Cantal Meringue pochées aux fruits rouges
14 & 15 Mars	Talmouse en tricolore Canard poêlé à l'orange Soufflé à la liqueur
28 & 29 Mars	Melon à l'italienne Lotte au lard, risotto et beurre de coquillages Navarin d'agneau et petits légumes glacés Bavarois aux fraises
11 & 12 Avril	Grecque de légumes, flan d'asperges et coulis de langoustines Steack au poivre - Garniture Châtelaine Moka
09 & 10 Mai	Truite au bleu/Sole grillée - Darne de Saumon grillé Blanquette d'agneau aux concombres Savarin Chantilly