

## 1ERE ANNEE

**11 € hors**  
Vins et Café

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>22 novembre</b> | Quiche au saumon/courgettes et basilic<br>Filet mignon de porc sauce charcutière/julienne de légumes<br>Salade de fruits          |
| <b>6 décembre</b>  | Œufs brouillés à la Portugaise<br>Papillote de saumon à la fondue de poireau/riz créole<br>Beignet aux pommes/coulis de framboise |
| <b>10 janvier</b>  | Darne de poisson pochée sauce hollandaise<br>Blanquette d'agneau/garniture primeur<br>Crêpes flambées                             |
| <b>24 janvier</b>  | Potage Julienne Darblay<br>Civet de lapin à la française/nouilles fraîches<br>Poirier aux amandes                                 |
| <b>14 février</b>  | Assiette de charcuterie<br>Filet de poisson Dugléré/gratin de courgette<br>Tarte à l'orange                                       |
| <b>21 mars</b>     | Œufs farcis Chimay<br>Poulet cocotte grand-mère/petit pois à la française<br>Crème Catalane                                       |
| <b>4 avril</b>     | Velouté Dubarry<br>Steak sauté au poivre/flan de légumes<br>Riz au lait caramel   |
| <b>9 mai</b>       | Assiette de saumon mariné<br>Carré d'agneau persillé crème d'ail/flageolets au lard<br>Bavarois chocolat et amande                |
| <b>23 mai</b>      | Crêpes farcies Océane<br>Goujonnette de poisson frit/ coulis de tomate<br>Semoule aux petits légumes<br>Profiteroles              |
| <b>6 juin</b>      | Œufs au bacon<br>Magret à l'orange/pommes gaufrettes<br>Plateau de fromages<br>Crème caramel                                      |
| <b>20 juin</b>     | Cocktail d'avocat et crevettes<br>Lotte à l'américaine/riz Pilaf<br>Tarte Bourdaloue  |

## 2EME ANNEE

**13.50 € hors**  
Vins et Café

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>4 Octobre</b>   | Potage Saint germain<br>Carré de veau poêlé/endives braisées/pommes noisettes<br>Plateau de fromages<br>Ananas frais/sablés Crystal                          |
| <b>18 octobre</b>  | Salade Florida<br>Poularde pochée sauce Suprême/riz Pilaf<br>Plateau de fromages<br>Tiramisu   |
| <b>15 novembre</b> | Omelette roulée aux champignons<br>Fricassée de volaille à l'ancienne/quinoa/brunoise de carotte<br>Plateau de fromages<br>Mousse au chocolat                |
| <b>13 décembre</b> | Soupe de poisson<br>Burger Gringo ou poêlée de poulet mariné<br>Gratin de patate douce<br>Plateau de fromages<br>Tarte sablée au chocolat blanc              |
| <b>17 janvier</b>  | <b>EXAMEN BLANC CUISINE – MENU SPECIAL 15.50€</b>  |
| <b>7 février</b>   | <b>EXAMEN BLANC CUISINE – MENU SPECIAL 15.50€</b>  |
| <b>21 février</b>  | <b>EXAMEN BLANC HCR – MENU SPECIAL 15.50€</b>  |
| <b>7 mars</b>      | <b>EXAMEN BLANC HCR – MENU SPECIAL 15.50€</b>  |
| <b>11 avril</b>    | Salade de nos Landes<br>Côte de bœuf sauce béarnaise<br>Pommes château et fagot de haricots<br>Plateau de fromages<br>Brioche perdue coulis de fruits rouges |
| <b>2 mai</b>       | Terrine de campagne<br>Aile de raie beurre blanc aux câpres/julienne printanière<br>Plateau de fromages<br>Fruits flambés/tuiles aux amandes                 |
| <b>16 mai</b>      | Salade Niçoise<br>Tartare de bœuf ou bavette échalotes confites<br>Pommes Pont Neuf<br>Plateau de fromages<br>Savarin chantilly                              |

**Année 2018-2019**

Le CFA COBAS 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.

## Restaurant d'Application



**DEUX SERVICES**

**MIDI 12H30 ET SOIR 19H30**

**Réservations :** Pascale FONTAGNERE

[Reservationrestaurant@bassinformation-cobas.fr](mailto:Reservationrestaurant@bassinformation-cobas.fr)

*CHEQUES RESTAURANT  
&  
CARTE BANCAIRE*

**BASSIN FORMATION**  
**CENTRE DE FORMATION DES APPRENTI-E-S**  
**FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE**  
**ATELIER DE PEDAGOGIE PERSONNALISEE**  
1, Bd des Miquelots  
33260 LA TESTE DE BUCH  
Tél : **05.57.52.72.90**