



**Année 2016-17**



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

## RESTAURANT D'APPLICATION



**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**

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](mailto:info@cfa-cobas.fr)  
Infos et conseils  
[www.apprentissage-aquitaine.fr](http://www.apprentissage-aquitaine.fr)  
[www.agglo-cobas.fr](http://www.agglo-cobas.fr)



R É G I O N  
**NOUVELLE  
AQUITAINE**  
AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES

# MENUS

## Apprenti(e)s 1ère Année

**Nouveau** : ouvert midi et soir

10.80 €  
Hors vins et café

<b>01 Décembre</b>	Quiche lorraine Escalopes de saumon, julienne de légumes - Salade de fruits
<b>05 Janvier</b>	Oeufs brouillés à la portugaise Longe de porc, gratin dauphinois - Choux Chantilly
<b>19 Janvier</b>	Darne de poisson pochée sauce hollandaise Blanquette d'agneau - Riz créole - Poirier
<b>09 Février</b>	Potage cultivateur Civet de lapin, pommes vapeurs - Crêpes Suzette
<b>02 Mars</b>	Assiette de charcuteries Filet de poisson sauce vin blanc, gratin de légumes - Tarte au citron
<b>16 Mars</b>	Oeufs pochés Florentine Poulet grillé à l'américaine, pommes pailles - Fruits flambés
<b>06 Avril</b>	Velouté Dubarry Steak au poivre, pommes sautées - Crème «beau rivage»
<b>11 Mai</b>	Feuilleté au chèvre et miel Carré d'agneau, tian de légumes - Bavarois au chocolat
<b>01 Juin</b>	Aspic de poisson Navarin printanier - Saint Honoré
<b>15 Juin</b>	Cocktail d'avocats et crevettes Lotte à l'américaine - Riz pilaf - Tarte Bourdaloue
<b>29 Juin</b>	Melon à l'italienne Filet de poisson grillé, sauce basquaise Plateau de fromages - Fruits Melba
<b>(A déterminer) Juin</b>	Oeufs au bacon Magret à l'orange, pommes «pont neuf» Plateau de fromages - Riz impératrice, coulis de fruits

Réservations : Pascale FONTAGNERE - Tél : 05.57.52.72.90  
reservationrestaurant@bassinformation-cobas.fr  
Horaires : Le midi (12h30) et le soir (19h30)

# MENUS

## Apprenti(e)s 2ème Année

**Nouveau** : ouvert midi et soir

13 €  
Hors vins et café

<b>06 Octobre</b>	Potage St Germain Carré de veau poêlé, endives braisées, pommes noisettes Plateau de fromages - Eclairs au chocolat
<b>10 Novembre</b>	Filet de poisson à la bourguignonne Poularde pochée sauce suprême - Riz pilaf Plateau de fromages - Tiramisu
<b>24 Novembre</b>	Omelette plate Entrecôte double béarnaise, pommes gaufrettes Plateau de fromages - Pithivier
<b>08 Décembre</b>	<b>EXAMENS BLANCS</b>
<b>12 Janvier</b>	<b>EXAMENS BLANCS</b>
<b>02 &amp; 16 Février</b>	<b>EXAMENS BLANCS</b>
<b>30 Mars</b>	Oeuf cocotte en brioche Rouget-grondin farci, tagliatelles à la crème Plateau de fromages - Ile flottante
<b>13 Avril</b>	Assortiment de légumes à la grecque Côte de boeuf, pommes croquettes sauce verte Plateau de fromages - Mousse de fruits
<b>04 Mai</b>	Oeuf mollet mirepoix Tartare de boeuf, pommes chips Plateau de fromages - Savarin
<b>18 Mai</b>	Terrine de campagne Aile de raie beurre blanc aux câpres, julienne printanière Plateau de fromages - Fruits flambés

Réservations : Pascale FONTAGNERE - Tél : 05.57.52.72.90  
reservationrestaurant@bassinformation-cobas.fr  
Horaires : Le midi (12h30) et le soir (19h30)