

## 1ERE ANNEE

**11 € hors**  
Vins et Café

<b>16 novembre</b>	Quiche au saumon/courgettes et basilic Filet mignon de porc sauce charcutière/julienne de légumes Salade de fruits
<b>7 décembre</b>	Œufs brouillés à la Portugaise Papillote de saumon à la fondue de poireau/riz créole Beignet aux pommes/coulis de framboise
<b>18 janvier</b>	Darne de poisson pochée sauce hollandaise Blanquette d'agneau/garniture primeur Poirier aux amandes
<b>1<sup>er</sup> février</b>	Potage Julienne Darblay Civet de lapin à la française/nouilles fraîches Crêpes flambées
<b>15 février</b>	Assiette de charcuterie Filet de poisson Dugléré/gratin de courgette Tarte à l'orange
<b>8 mars</b>	Œufs farcis Chimay Poulet rôti au jus de thym/flan de légumes Crème Catalane
<b>22 mars</b>	Velouté Dubarry Steak sauté au poivre/flan de légumes Fruits Condé
<b>5 avril</b>	Assiette de saumon mariné Carré d'agneau persillé crème d'ail/flageolets au lard Bavarois chocolat et amande
<b>24 mai</b>	Crêpes farcies Océane Goujonnette de poisson frit/ coulis de tomate Semoule aux petits légumes Profiteroles
<b>14 juin</b>	Œufs au bacon Magret à l'orange/pommes gaufrettes Plateau de fromages Crème caramel
<b>28 juin</b>	Cocktail d'avocat et crevettes Lotte à l'américaine/riz Pilaf Tarte Bourdaloue

## 2EME ANNEE

**13.50 € Hors**  
Vins et Café

<b>5 Octobre</b>	Potage Saint germain Carré de veau poêlé/endives braisées/pommes noisettes Plateau de fromages Ananas frais/sablés Crystal
<b>19 octobre</b>	Salade Florida Poularde pochée sauce Suprême/riz Pilaf Plateau de fromages Tiramisu
<b>9 novembre</b>	Omelette roulée aux champignons Fricassée de volaille à l'ancienne/quinoa/brunoise de carotte Plateau de fromages Mousse au chocolat
<b>23 novembre</b>	Soupe de poisson Burger Gringo ou poêlée de poulet mariné Gratin de patate douce Plateau de fromages Tarte sablée au chocolat blanc
<b>14 décembre</b>	<b>EXAMEN BLANC CUISINE – MENU SPECIAL 15.50€</b>
<b>11 janvier</b>	<b>EXAMEN BLANC CUISINE – MENU SPECIAL 15.50€</b>
<b>8 février</b>	<b>EXAMEN BLANC HCR – MENU SPECIAL 15.50€</b>
<b>1<sup>ER</sup> mars</b>	<b>EXAMEN BLANC HCR – MENU SPECIAL 15.50€</b>
<b>29 mars</b>	Œuf cocotte en brioche Côte de bœuf sauce béarnaise Pommes château et fagot de haricots Plateau de fromages Mousse de fruit
<b>3 mai</b>	Terrine de campagne Aile de raie beurre blanc aux câpres/julienne printanière Plateau de fromages Fruits flambés
<b>17 mai</b>	Salade Niçoise Tartare de bœuf ou bavette échalotes confites Plateau de fromages Savarin chantilly

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

**Année 2017-2018**



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 PAR JOUR : MIDI - 12H30 ET SOIR - 19H30



**CHEQUES RESTAURANT ACCEPTES  
PAIEMENT PAR CARTE BANCAIRE**

**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**

**Réservations : Pascale FONTAGNERE  
Reservationrestaurant@bassinformation-cobas.fr**

