

## 1ERE ANNEE

**11 € hors**  
Vins et Café

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

## 2EME ANNEE

**13.50 € hors**  
Vins et Café

<b>4 Octobre</b>	Potage Saint germain Carré de veau poêlé/endives braisées/pommes noisettes Plateau de fromages Ananas frais/sablés Crystal
<b>18 octobre</b>	Salade Florida Poularde pochée sauce Suprême/riz Pilaf Plateau de fromages Tiramisu
<b>15 novembre</b>	Omelette roulée aux champignons Fricassée de volaille à l'ancienne/quinoa/brunoise de carotte Plateau de fromages Mousse au chocolat
<b>13 décembre</b>	Soupe de poisson Burger Gringo ou poêlée de poulet mariné Gratin de patate douce Plateau de fromages 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 Côte de bœuf sauce béarnaise Pommes château et fagot de haricots Plateau de fromages Brioche perdue coulis de fruits rouges
<b>2 mai</b>	Terrine de campagne Aile de raie beurre blanc aux câpres/julienne printanière Plateau de fromages Fruits flambés/tuiles aux amandes
<b>16 mai</b>	Salade Niçoise Tartare de bœuf ou bavette échalotes confites Pommes Pont Neuf Plateau de fromages 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**