



ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

MENUS

DU 02 SEPT AU 30 SEPT 2024

Tarifs Menus sur place
(Boissons non comprises)

Mardi : 25 €

Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 20 €

Lundi 02 Sept

Restaurant fermé

Mardi 03 Sept

Restaurant fermé

Mercredi 4 Sept

***Tartare de tomates
Epaule d'agneau façon tajine
bougour aux amandes
Tarte Alsacienne***

Jeudi 5 Sept

***Gaspacho à l'andalouse
Volaille façon curry
Millefeuille aux
framboises, crème de
pistache***

Vendredi 6 Sept

***Soupe de concombre
à la menthe
Poulet à l'estragon, riz pilaf
Tarte Tropicaine
aux pêches***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 9 Sept

**Quiche de courgettes
au chèvre**

**Daurade à l'unilatérale
et beurre blanc vanille**

flan de légumes

Poire au vin

Mardi 10 Sept

**Légumes croquants à
la coriandre**

**Carré de porc boucanné
garniture antillaise**

Tarte Amandine aux prunes

Mercredi 11 Sept

Pissaladière

**Filet de limande au vin blanc
risotto aux champignons**

Pavlova

Jeudi 12 Sept

Tartare de légumes

Daurade rôtie

garniture de saison

Tatin de pommes

Vendredi 13 Sept

Tarte fine à la tomate

**Epaule d'agneau rôtie
aux herbes**

pommes boulangères

**Gratin de figues au
muscat**

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 16 Sept

**Salade de chipirons à la
Catalane
Goujonnettes de merlan
pané, sauce tartare
pommes frites
Saint Honoré**

Mardi 17 Sept

**Le maïs à l'honneur
Escabèche de maquereau
barigoule d'artichauts
Carré de porc rôti
déclinaison de choux
Sabayon aux figes**

Mercredi 18 Sept

**Velouté de potiron au curry
Poulet Basquaise
gratin de pommes de terre
Bavarois aux poires**

Jeudi 19 Sept

**Quiche à l'oignon
Parfait de saumon
beurre blanc, riz pilaf
Sabayon aux figes**

Vendredi 20 Sept

**Soupe glacée de melon
Osso bucco Milanaise
risotto aux tomates confites
Coulant au chocolat, coeur
framboise**

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 23 Sept

*Céleri rôti, sauce
hollandaise
Mignon de porc aux
pommes
Crêpes*

Mardi 24 Sept

*Carpaccio de poisson
Bar en croute de sel
Ris de veau braisé, écrasé de
pommes de terre et laitue braisée
Café gourmand*

Mercredi 25 Sept

*Tourte au roquefort
Canard aux mirabelles
riz aux petits légumes
Ile flottante*

Jeudi 26 Sept

*Quiche Lorraine
Rognons de veau sauce
Madère, jeunes poireaux
caramélisés
Poire pochée, camembert
frit*

Vendredi 27 Sept

*Esqueixada de morue
Cordon bleu de volaille
maison, potatoes
Tiramisu à la
châtaigne*

lundi 30 Sept

*Salade d'automne
Fricassée de volaille
à l'ancienne
légumes de saison
Gateau Opéra*

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com