



# 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](mailto:ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com)