

PURPLE CAMPUS MARGUERITES ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 18 SEPTEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2024</u>
Formule CAP 2 ^{ème} année : 20.00 € (hors boissons)	Formule CAP 2 ^{ème} année : 20.00 € (hors boissons)	Formule BP 1 ^{ère} ou 2 ^{ème} année : 25.00 € (hors boissons)	Formule CAP 2 ^{ème} année : 20.00 € (hors boissons)
Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :
====	====	====	====
Moules en bourride façon sétoise	Maquereau, coco et sauce moutarde	Salade de légumes marinés, gelée de concombre	Beignets de seiche au sésame, coulis de brocoli
====	====	====	====
Faux filet double lyonnaise, Pommes pont neuf et béarnaise	Magret de canard aux myrtilles, pommes cocotte aux herbes et artichauts	Filet de dorade royale, sauce moutarde et eau de tomates	Volaille rôtie sur coffre, sauce Nantua Pommes noisette et légumes du jour
====	====	====	====
Meringue légère pochée aux agrumes et glace vanille	Trilogie de choux	Jarret de cochon braisé au foin, pommes grenailles cuites en barde	Chiboust et reinette du Vigan
		====	
		Macaron framboise chocolat et Macaron et son sorbet	

PURPLE CAMPUS MARGUERITES ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 02 OCTOBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 04 OCTOBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 09 OCTOBRE 2024</u>
Formule CAP 2 ^{ème} année : 20.00 € (hors boissons)	Formule CAP 2 ^{ème} année : 20.00 € (hors boissons)	Formule BP 1 ^{ère} ou 2 ^{ème} année 25.00 € (hors boissons)	Formule CAP 2 ^{ème} année : 20.00 € (hors boissons)
Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :
====	====	====	====
Melon au jambon	Risotto de courge, moules et carottes	Daube d'encornets, mousseline à l'ail, riz soufflé, satay	Œuf mollet choux fleur advieh, écume de volaille
====	====	====	====
Bourride de poisson à la sétoise	Filet de bar, sauce vin blanc verveine, poireaux et pommes dauphine	Magret de canard en croute de miso, cuisses en Salmi et poires	Pastillas de canard, jus de braisage, salsifis et oignons
====	====	====	====
Café gourmand de chez nous	Tarte normande, crème anglaise cannelle	Tartelette de figes amandes, sorbet feuille de figuier	Tarte amandine pistache et fruits rouges

PURPLE CAMPUS MARGUERITES ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>JEUDI 17 OCTOBRE 2024</u>	<u>JEUDI 24 OCTOBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 25 OCTOBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 06 NOVEMBRE 2024</u>
Formule CAP 1 ^{ère} année : 18.00 € (hors boissons)	Formule CAP 1 ^{ère} année : 18.00 € (hors boissons)	Formule BP 1 ^{ère} ou 2 ^{ème} année : 25.00 € (hors boissons)	Formule CAP 2 ^{ème} année : 20.00 € (hors boissons)
Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :
====	====	====	====
Crèmeux de topinambours, œuf mollet, noisettes	Velouté Dubarry aux coquillages	Lotte en habit vert, quelques cocos, sauce curcuma et couteaux	Panacotta d'artichauts, légumes croquants et magret
====	====	====	====
Filet de lieu poché, légumes grillés, bouillon curry vert et riz aux herbes	Cuisses de pintade façon basquaise, frites de polenta	Râble de lapin farcie, pommes fondantes et scorsonères	Suprême de volaille farci aux champignons, polenta et Pack Choi
====	====	====	====
Tarte normande, glace	Choux chantilly, craquelin	Poire pochée au vin rouge, réglisse et glace fromage blanc coriandre	Charlotte aux poires, sauce chocolat

PURPLE CAMPUS MARGUERITES ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>VENDREDI 08 NOVEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 8 NOVEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 13 NOVEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 14 NOVEMBRE 2024</u>
Formule CAP 1 ^{ère} année : 18.00 € (hors boissons)	Formule BP 1 ^{ère} ou 2 ^{ème} année : 25.00 € (hors boissons)	Formule CAP 2 ^{ème} année : 20.00 € (hors boissons)	Formule CAP 1 ^{ère} année : 18.00 € (hors boissons)
Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :
====	====	====	====
Quiche au cheddar, fondue de tomates au cumin	Velouté de cèpes, fine tartelette de céleri-rave en deux textures	Œuf poché et lentilles vertes, jus d'écrevisse réduit	Notre pissaladière....
====	====	====	====
Dos de cabillaud au beurre blanc, flan de légumes, gratin de pommes de terre	Bar, fenouil et citron	Magret de canard aux olives, champignons, poireaux et pommes amandine	Porchetta, Fregola Sarda aux champignons, jus à la sauge
====	====	====	====
Tarte au chocolat	Blanc de volaille rôti sur coffre, jus et risotto de chou-fleur, sel de câpres	Riz, kiwi et chocolat	Crème brûlée pistache, madeleine
	====		
	Tarte citron vert basilic, glace et crème à la verveine		

PURPLE CAMPUS MARGUERITTES ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MERCREDI 20 NOVEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 21 NOVEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024</u>	
Formule CAP 2ème année : 20.00 € (hors boissons)	Formule CAP 1ère année : 18.00 € (hors boissons)	Formule BP 1ère ou 2ème année : 25.00 € (hors boissons)	
Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :	
====	====	====	
Crème de cèpes, saumon mi cuit et châtaignes	Quiche aux fruits de mer, mesclun	Fraicheur automnale	
====	====	====	
Maquereau (aïoli) ail des ours et légumes braisés	Sauté de veau marengo, navets, artichauds, pommes cocotte	Koulibiac de saumon, curry breton et barigoule d'artichauds	
====	====	====	
Tiramisu citron coco	Crème brûlée	Pomme confite, miel et pollen	

PURPLE CAMPUS MARGUERITES ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MERCREDI 27 NOVEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 29 NOVEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 05 DECEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 06 DECEMBRE 2024</u>
Formule CAP 2ème année : 20.00 € (hors boissons)	Formule BP 1 ^{ère} et 2 ^{ème} année : 25.00 € (hors boissons)	Formule CAP 1ère année : 18.00 € (hors boissons)	Formule CAP 2ème année : 20.00 € (hors boissons)
Mise en bouche : ====	Mise en bouche : ====	Mise en bouche : ====	Mise en bouche : ====
Œuf poché, épeautre et crème de champignons ====	Brandade de morue en raviole autour de la betterave ====	Langue de bœuf, ravigote et pommes confites ====	Le buffet des viandards ====
Filet de bar à la hongroise, mousseline de carotte au cumin et pommes fondantes ====	Filet de loup soupe de minestrone de légumes émulsion de la mer ====	Pavé de saumon en croute de pain d'épices, beurre blanc, poireaux (rutabagas...) ====	Tartare, carpaccio et abats, salade verte et frites fraîches à volonté ====
Tarte pommes bananes, crème anglaise ====	Carré de cochon de lait, légumes de saison ====	Désir du roi/profiteroles ====	Profiteroles au chocolat ====
	Saint Honoré glace caramel ====		

PURPLE CAMPUS MARGUERITES ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>JEUDI 12 DECEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 13 DECEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 20 DECEMBRE</u>
Formule CAP 1ère année : 18.00 € (hors boissons)	Formule BP 2 ^{ème} année : 25.00 € (hors boissons)	Formule BP 2 ^{ème} année : Tarif communiqué ultérieurement (Hors boissons)
Mise en bouche :	Mise en bouche :	Mise en bouche :
====	====	====
Œuf poché meurette	Bouillon de saison, quenelles de moelle, foie gras	Terrine de foie gras jeunes poireaux confits et grillés
====	====	====
Pavé de mer grillé sauce béarnaise, fenouil braisé au pastis	Rouleau de la mer, pressé de pomme de terre au cresson, mélisse	Saint-Jacques snackées bisque de gambas
====	====	====
Tarte poire amande, sauce chocolat	Parfait glacé mangue, feuilles croustillantes au citron noir	Pigeon miel noisette légumes oubliés
		====
		Bûche de trésor