



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 05 NOVEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 06 NOVEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 07 NOVEMBRE 2024</u>	<u> VENDREDI 08 NOVEMBRE 2024</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés portugaise ====</p> <p>Poulet fermier et jus de rôti, jardinière de légumes, pommes cocotte ====</p> <p>Tarte aux pommes & Alsacienne</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ====</p> <p>Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ====</p> <p>Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Tartare de mulot tradition, quelques pignons grillés, condiments et gribiche ====</p> <p>Poitrine de veau farcie, laitue braisée et garniture libre ====</p> <p>Le fromage ====</p> <p>Dans l'idée d'un œuf à la neige</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 12 NOVEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 13 NOVEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 14 NOVEMBRE 2024</u>	<u>VENREDI 15 NOVEMBRE 2024</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Velouté de choux fleur, escabèche de moules aux herbes ====</p> <p>Mixed grill, tomate, champignon et pomme paille ====</p> <p>Œuf à la neige</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ==== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ==== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Crème Agnès Sorel ====</p> <p>Mignon de porc aux pruneaux, duo de pomme de terre et chips de céleri ====</p> <p>Bras de Vénus</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Beignets de crevette en tempura, saladine asiatique ====</p> <p>Darne de saumon grillé, beurre marseillais, pommes persillées et fondue de fenouil ====</p> <p>Mousse au chocolat, croustillant praliné, dacquoise noisettes</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 19 NOVEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 20 NOVEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 21 NOVEMBRE 2024</u>	<u> VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Goujonnettes de rascasse sauce rouille ====</p> <p>Blanquette de joue de porcelet aux noisettes, ragout de légumes primeurs ====</p> <p>Paris Brest</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Bouillon de cresson et oseille, quelques légumes tièdes, gnocchis de ricotta ====</p> <p>Râble de lapin farci, Champignons sauvages à la réglisse, Cylindre croustillant de pomme de terre purée de céleri rave ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Paris-Brest</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Quiche landaise ====</p> <p>Filet de truite à l'unilatérale, épinards frais, émulsion de poivron ====</p> <p>Crème brûlée/crème renversée/petit pot de crème</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 26 NOVEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 27 NOVEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 28 NOVEMBRE 2024</u>	<u>VENREDI 29 NOVEMBRE 2024</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Minestrone au pistou ====</p> <p>Duo de poissons grenobloise, julienne de légumes et pommes à l'anglaise ====</p> <p>Clafoutis aux fruits d'automne, crème anglaise</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud =====</p> <p>Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade =====</p> <p>Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons) Restaurant complet</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Raviolis à l'encre de seiche farce de gambas aux herbes et citron vert, jus de coffres émulsionné au Noilly Prat ====</p> <p>Pavé de sandre rôti viennoise de noisettes, purée de panais et persil, réduction d'une sauce poulet ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Eclair aux fruits acidulés, crème à la fleur d'oranger, éclats de crumble</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Œufs mollets aux légumes épicés, coulis de poivron ====</p> <p>Poulet rôti à la sauge, petits pois aux lardons, pommes allumettes ====</p> <p>Tartes variées</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 03 DECEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 04 DECEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 05 DECEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 06 DECEMBRE 2024</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p>
<p>Mise en bouche : ==== Quiche à l'échalote confite et chèvre frais ==== Poitrine de volaille panée à la Milanaise ==== Entremets riz au lait</p>	<p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ==== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ==== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Mise en bouche : ==== Ficelles picardes ==== Carré d'agneau persillé, Jardinière de légumes et pommes cocotte ==== Crème caramel, fève de tonka et financiers</p>	<p>Mise en bouche : ==== Potage Saint-Germain aux croûtons ==== Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf ==== Tarte aux poires et à la crème d'amande</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 10 DECEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 11 DECEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 12 DECEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 13 DECEMBRE 2024</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Velouté de potiron aux éclats de noisettes, Ravioles de Roman croustillantes ====</p> <p>Darne de saumon grillé, beurre marseillais, pommes persillées et fondue de fenouil ====</p> <p>Tarte croustillante au chocolat</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ====</p> <p>Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ====</p> <p>Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Crème de haricot blanc de Castelnaudary, beignet d'escargot ====</p> <p>Jarret d'agneau braisé aux épices tandoori, Gratin de penne à l'artichaut, choux de Bruxelles ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Croustillant de mangue, sabayon au citron vert et biscuit joconde coco</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Croustillant de crabe parisienne ====</p> <p>Escalope de veau viennoise Garniture du jour ====</p> <p>Crêpes fourrées</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 17 DECEMBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 18 DECEMBRE 2024</u>	<u>JEUDI 19 DECEMBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 20 DECEMBRE 2024</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Bouillon de châtaignes Languedocien, petit cake ====</p> <p>Filet de carrelet sauce bonne femme, pommes duchesse, quelques légumes glacés ====</p> <p>L'œuf à la neige caramélisé</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud =====</p> <p>Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade =====</p> <p>Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Escalope de foie gras grillé, bouillon de canard parfumé, ris d'agneau mijotés aux cèpes ====</p> <p>Salmis de poitrine de pigeon, parmentier de cuisse aux navets de Pardailhan, purée de coing au vin ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Charlotte façon Mont-blanc, quenelle de glace marrons, éclats de marrons glacés</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Crème Agnès Sorel ====</p> <p>Filet de poisson à l'unilatérale, épinards frais, émulsion de poivron ====</p> <p>Entremets à base de crème prise</p>