



## ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

BÉZIERS

Menus du 6 novembre au 20 décembre 2024

Contacts - Eric SALVETAT et Leslie NEGRE  
 Réservations au 06 38 25 31 22 / 04 67 809 793  
[e.salvetat@purple-campus.com](mailto:e.salvetat@purple-campus.com)

**Nos formules uniquement le midi**

### Mercredi 6 novembre

**TP CAP 1G3**  
Menu 25 €

Œuf mollet,  
Barigoule de légumes  
  
Parmentier de canard confit  
roquette et parmesan,  
sauce au poivre  
  
Fromages affinés  
  
Crème brûlée du moment

### Vendredi 8 novembre

**TP BP 1G1**  
Menu 25 €

Mousseline de brochet  
et grenouille,  
Potage de pois cassés  
  
Suprême de volaille sauce  
Nantua, pomme farcie aux  
champignons  
  
Fromages affinés  
  
Le baba mojito

### Mercredi 13 novembre

**TP CAP 1G1 + BTS 2**  
Menu 25€

Tartelette d'œuf mollet  
Glacé façon soubise,  
sauce Chivry  
  
Quenelle de brochet sauce  
Nantua, risotto crémeux  
  
Fromages affinés  
  
Baba bouchon,  
crème diplomate au rhum,  
ananas flambé

### Vendredi 15 novembre

**TP CAP 2G1**  
Menu 25€

Sur une gelée de crustacés,  
crème Dubarry glacée  
  
Assiette de fruits de mer  
  
Pavé de poisson braisé,  
Julienne de légumes crue et  
cuite aux herbes, risotto,  
beurre vin rouge  
  
Crêpes flambées,  
sorbet agrumes

### Lundi 18 novembre

**TP MAN**  
Menu 25€

Sur un sablé au parmesan,  
concassée de tomate, rilette  
de maquereaux au pistou,  
roquette et parmesan  
  
Blanquette de veau à  
l'ancienne, flan de légumes  
et pâtes fraîches  
  
Fromages affinés  
  
Ile flottante exotique,  
mouillette de gaufres tièdes

### Mardi 19 novembre

**TP CAP 2G2**  
Menu 25€

Soupe de poissons de roche  
et raviole de moules  
  
Pièce de bœuf sautée,  
sauce au poivre,  
pommes croquettes,  
tian de légumes.  
  
Fromages affinés  
  
Tarte Bourdaloue

### Mercredi 20 novembre

**TP CAP 1G2**  
Menu 25€

Velouté Dubarry,  
fricassée des bois  
et efflorescents  
  
Parmentier de canard confit  
roquette et parmesan  
sauce au poivre  
  
Fromages affinés  
  
Crème brûlée du moment

### Vendredi 22 novembre

**TP BP 2G2**  
Menu 25 €

Tartine de maquereau, piperade  
basque, sauce vierge  
  
Filet mignon de cochon,  
croquette braisée à brun,  
purée de betterave et  
champignon farci  
  
Fromages affinés  
  
Tarte citron meringuée,  
tuile dentelle à l'orange,  
raisins flambés



Restaurant pédagogique  
PURPLE CAMPUS BEZIERS  
308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS  
[www.purple-campus.com](http://www.purple-campus.com)



### Mardi 26 novembre

**TP CAP 2G3**  
Menu 25 €

Soupe de poissons de roche et raviole de moules

Pièce de bœuf sautée, sauce au poivre, pomme croquette, tian de légumes.

Fromages affinés

Tarte abricot pistache

### Mercredi 27 novembre

**TP CAP 1G3 + BTS 1**  
Menu 25€

Potage Julienne Darblay, quelques moules marinières

Suprême de volaille tranché en salle, sauce gastrique, gnocchis de semoule et légumes glacés

Fromages affinés

Crème brûlée aux marrons, pruneaux flambés à l'Armagnac

### Vendredi 29 novembre

**TP BP 1G1**  
Menu 25€

Assiette d'huîtres du bassin d'Arcachon

Sur une royale de piquillos à l'Espelette, chipiron snacké et saladine

Tournedos de bœuf flambé à l'Armagnac, jus réduit à la bordelaise, pulpe d'artichaut et pomme fondante

Comme un Saint-Honoré cacao

### Mercredi 4 décembre

**TP CAP 1G1 + BP 2G1**  
Menu 25€

Raviolis d'escargots au beurre persillé, bouillon de légumes racine

Matelote de sandre et écrevisses à la Bourguignonne

Volaille de Bresse rôtie, pomme moutardée aux poireaux, jus de volaille corsé

Pana cotta aux poires, crumble, poire jubilée, glace vanille

### Vendredi 6 décembre

**TP BP 1G2+CAP 1G1**  
Menu 25€

Croustade d'œuf brouillé à la truffe, jus de poulet

Sur un crouton gras, salmis de pintade, racine de légumes

Fromages affinés

Sur un biscuit cuiller, bavaroise de marron, coulis cacao

### Lundi 9 décembre

**TP MAN**  
Menu 25€

Velouté Dubarry, fricassée des bois et efflorescent

Saumon cuit par court mouillement, saladine de légumes, pommes écrasées

Fromages affinés

Poirier tradition

### Mercredi 11 décembre

**TP CAP 1G2 + BTS 2**  
Menu 25€

Potage Julienne Darblay, quelques moules en marinière ou  
Tartare de saumon

Suprême de volaille sauté au miel et noisettes, gnocchi de semoule,

Fromages affinés

Tarte au chocolat, quelques gîottes flambées

### Mercredi 18 décembre

**TP CAP 1G3**  
Menu 25€

Dos de lieu jaune rôti, fine purée de carottes au pamplemousse

Poitrine de canard sauce au poivre, écrasé de patate douce

Fromages affinés

Bûche tradition

### Vendredi 20 décembre

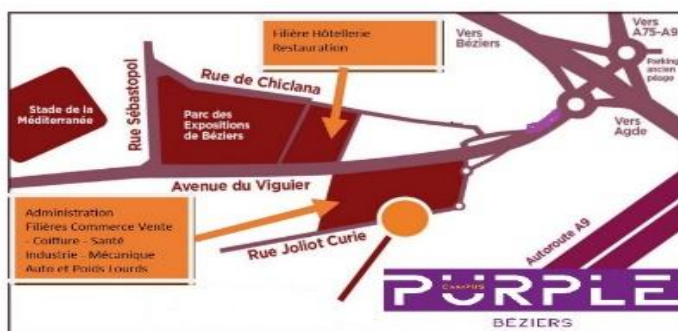
**TP BP 1G1**  
Menu 25€

Croustade d'œuf brouillé à la truffe, jus de poulet

Sur un crouton gras, salmis de pintade, racine de légumes

Fromages affinés

Sur un biscuit cuiller, bavaroise de marron, coulis cacao



Restaurant d'application

Réservations : 04 67 809 793



Restaurant pédagogique

PURPLE CAMPUS BEZIERS

308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS

www.purple-campus.com

