



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

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 éfflorescents

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



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 jolottes 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

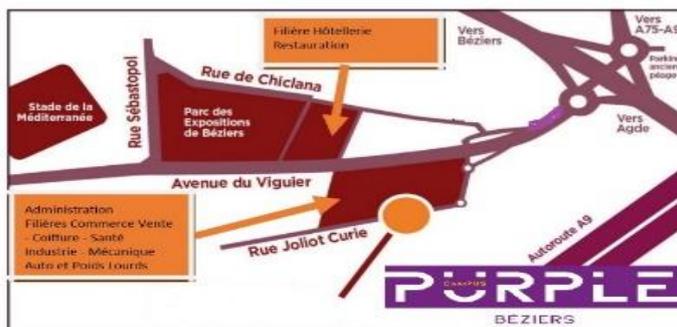
TP BP 1G1
Menu 25€

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

