



# ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

MENUS DU 1er NOVEMBRE  
AU 30 NOVEMBRE 2024

Tarifs Menus sur place  
(Boissons non comprises)

Mardi : 25 €

Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 20 €

***Lundi 4 Nov***

***Restaurant fermé***

***Mardi 5 Nov***

***New England clam chowder  
Fish and chips NewYorker  
Barbecue Ribs  
Pancakes flambés***

***Mercredi 6 Nov***

***Restaurant fermé***

***Jeudi 7 Nov***

***Soufflé au fromage  
Daurade rôtie, légumes  
de saison et sauce vierge  
Bananes flambées***

***Vendredi 8 Nov***

***Tartare de saumon aux agrumes  
Navarin d'agneau, gratin  
dauphinois  
Tarte Bourdaloue***

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

**ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com**

***Lundi 11 Nov***

***Restaurant Fermé***

***Mardi 12 Nov***

***Salade de lapereau et noisettes  
Dos de lieu, sauce "Bonne  
Femme", fenouil  
Volaille rôtie, gratin de  
pommes de terre  
Crêpes Suzette***

***Mercredi 13 Nov***

***Restaurant Fermé***

***Jeudi 14 Nov***

***Velouté de champignons  
Fricassée de volaille à  
l'ancienne , riz Pilaf  
Tarte au citron  
meringuée***

***Vendredi 15 Nov***

***Tarte Tatin de radis noirs  
Filet de truite Grenobloise  
risotto aux champignons  
Ile flottante***

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

**ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com**

***Lundi 18 Nov***

***Mardi 19 Nov***

***Mercredi 20 Nov***

***Restaurant Fermé***

***MENU 20€***

***Restaurant Fermé***

***Velouté de potiron et chèvre***

***Filet de daurade***

***Ananas flambé***

***Jeudi 21 Nov***

***Vendredi 22 Nov***

***Tatin de champignons***

***Papillote de saumon***

***au beurre blanc***

***Plateau de fromages***

***ou***

***Tiramisu***

***Soupe de cèpes***

***Fish and chips***

***Tarte à la rhubarbe***

**ATELIER GOURMAND**

**LA CARAVELLE**

**PERPIGNAN**

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

***Lundi 25 Nov***

***Mardi 26 Nov***

***Mercredi 27 Nov***

***Restaurant Fermé***

***"Menu Lyonnais et  
Beaujolais Nouveau"***

***Restaurant Fermé***

***Cervelle de Canut  
Ecrevisses sauce Nantua  
Jarret de porc aux lentilles  
Poire à la Dijonnaise***

***Jeudi 28 Nov***

***Vendredi 29 Nov***

***Salade Lyonnaise  
Andouillette sauce au  
choix  
Poire rôtie à la crème  
de cassis***

***Rillettes de maquereau  
Canard à l'orange,  
tagliatelles maison  
Panna cotta aux fruits  
rouges***

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

**ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com**



# ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

MENUS DU 1er DECEMBRE  
AU 20 DECEMBRE 2024

Tarifs Menus sur place  
(Boissons non comprises)

Mardi : 25 €

Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 20 €

***Lundi 2 Déc***

***Restaurant fermé***

***Mardi 3 Déc***

***Velouté de champignons  
Carré de veau aux légumes oubliés  
Plateau de fromages  
Pavlova exotique***

***Mercredi 4 Déc***

***Restaurant fermé***

***Jeudi 5 Déc***

***Carpaccio de Saint- Jacques  
tartare de champignons***

***Chartreuse de merlan  
riz à l'encre***

***Sabayon aux fruits***

***Vendredi 6 Déc***

***Salade Océane  
Blanquette de veau à l'ancienne  
riz pilaf  
Tarte aux prunes***

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

**ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com**

***Lundi 9 Déc***

***Restaurant Fermé***

***Mardi 10 Déc***

***MENU DE NOEL  
ci joint***

***Mercredi 11 Déc***

***Restaurant Fermé***

***Jeudi 12 Déc***

***MENU DE NOEL  
ci joint***

***Vendredi 13 Déc***

***MENU DE NOEL  
ci joint***

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

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



***Lundi 16 Déc***

***Restaurant Fermé***

***Mardi 17 Déc***

***MENU DE NOEL  
ci joint***

***Mercredi 18 Déc***

***Restaurant Fermé***

***Jeudi 19 Déc***

***MENU DE NOEL  
ci joint***

***Vendredi 20 Déc***

***MENU DE NOEL  
ci joint***

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

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