



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

Menus du 6 au 31 janvier 2025

Réservation par mail : ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com

Nos formules uniquement le midi

<p><u>Mardi 7 janvier</u></p> <p>Menu de Composition libre réaliser sous forme de concours par les apprentis Le bar le combawa, vinaigrette D'agrumes La cuisse de pintade en ballotine et cèpes la poire William le riz au lait et le popcorn</p>	<p><u>Mercredi 8 janvier</u></p> <p>Filet de Bar, pomme de terre, jeunes poireaux, gingembre et bouillon citron</p> <p>Carre de porcelet laqué sauce cacahuètes miel soja, pommes croquettes et salade de cresson (Découpe salle)</p> <p>Paris - Brest praliné vanille</p>	<p><u>Jeudi 9 janvier</u></p> <p>Râble de lapin en brioche, jus d'écrevisses, condiments</p> <p>Carré d'agneau rôti, artichaut, patate douce, tempura</p> <p>Crêpes chocolat, citron vert</p>
<p><u>Vendredi 10 janvier</u></p> <p>CCF</p> <p><u>Disponibilité</u> <u>Tables de 2 ou 4 personnes</u> <u>uniquement</u></p> <p><u>Journée examen</u> <u>Pour des raisons pédagogiques,</u> <u>le menu est tenu secret jusqu'au</u> <u>jour d'examen</u></p> <p><u>Menu à 27,00€</u> <u>(boissons comprises)</u></p>	<p><u>Jeudi 16 janvier</u></p> <p>Cappuccino de lentilles œuf poché</p> <p>Daurade Pochée, tombé d'épinard aux châtaignes, galette de pomme de terre, sauce Dugléré</p> <p>Le Mille-feuille traditionnel</p>	<p><u>Vendredi 17 janvier</u></p> <p>Menu brasserie</p> <p>Tartare de veau aux clémentines et tabasco - ou - tarte rustiques oignons raclette et moutarde</p> <p>Joue de cochon mousseline de topinambour jus à la moelle - ou - Pot au feu de poule tradition et vermicelle</p> <p>Flan Parisien de Thierry Marx - ou - Crêpes Suzette glace vanille</p>
<p><u>Jeudi 23 janvier</u></p> <p>Œuf poché, croustade de champignons, sabayon</p> <p>Pièce de bœuf grillée, galette Vonnassienne, carotte à la sauce Foyot</p> <p>Suzette ! Mes crêpes ...</p>	<p><u>Vendredi 24 janvier</u></p> <p>Saucisson brioché</p> <p>Blanquette de veau et riz pilaf</p> <p>Crêpes flambée et glace vanille</p>	



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

Mercredi 29 janvier

Ceviche de dorades petit épeautre
Terrine de campagne aux genièvres

Aile de raie sauce tomate aux capres
Tête de veau Ravigote pomme vapeur

Tarte tatin et crème vanille
Flan pâtissier Thierry Marx

Jeudi 30 janvier

Royale d'oignon, raviole de
champignon, bouillon de lentilles

Lotte, légumes du pot, chips de pain,
bouillon lié à l'aïoli

Mille-feuille vanille, fruit flambé

Restaurant Pédagogique

PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

2300 avenue des Moulins - 34090 MONTPELLIER

www.purple-campus.fr

