



# ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

MENUS DU 6 JANVIER AU 31  
JANVIER 2025

Tarifs Menus sur place  
(Boissons non comprises)

Mardi : 25 €

Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 20 €

*Lundi 6 Janv*

*Restaurant fermé*

*Mardi 7 Janv*

*Assiette de fruits de mer  
Aile de raie aux câpres  
Osso Bucco à la Napolitaine  
Forêt noire*

*Mercredi 8 Janv*

*Restaurant fermé*

*Jeudi 9 Janv*

*Salade croquante au chèvre  
Magret de canard rôti  
Profiteroles, tuile craquante  
aux épices*

*Vendredi 10 Janv*

*Œufs farcis Chimay  
Echine de porc à l'anis  
gratin de patates douces  
Millefeuille à la framboise*

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

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

*Lundi 13 Janv*

*Restaurant Fermé*

*Mardi 14 Janv*

*Velouté Choisy  
Carré de porc  
aux légumes oubliés  
Assortiment d'éclairs*

*Mercredi 15 Janv*

*Restaurant Fermé*

*Jeudi 16 Janv*

*Tartare avocat et mangue  
Steak au poivre  
Clémentine rôtie, palet Strusel*

*Vendredi 17 Janv*

*Moules "Poulettes"  
Pot au feu  
Pithiviers*

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

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

*Lundi 20 Janv*

*Restaurant Fermé*

*Mardi 21 Janv*

*Velouté de potiron  
Aioli de morue  
Pot au feu revisité  
Panna cotta fraîcheur*

*Mercredi 22 Janv*

*Restaurant Fermé*

*Jeudi 23 Janv*

*Oeuf Mollet et julienne craquante  
Carré de porc  
Saint Honoré*

*Vendredi 24 Janv*

*Allumettes aux deux fromages  
Papillote de merlu " Grand-Mère"  
Paris-Brest*

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

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

*Lundi 27 Janv*

*Mardi 28 Janv*

*Mercredi 29 Janv*

*Restaurant Fermé*

*Salade de crevettes et noix de Cajou  
Tartare de daurade à la "Thai"  
Travers de porc Laqué, riz Cantonnais  
Soufflé bananes coco*

*Restaurant Fermé*

*Jeudi 30 Janv*

*Vendredi 31 Janv*

*Carpaccio de Saumon, blinis maison  
et crème acidulée*

*Gratinée à l'oignon  
Bonbons de saumon aux agrumes  
Poirier*

*Filet de daurade à la fondue de poireaux  
sauce hollandaise*

*Gâteau Opéra, crème anglaise*

**ATELIER GOURMAND**

LA CARAVELLE

**PERPIGNAN**

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