



# ATELIER GOURMAND

MENUS 2024 / 2025



# TARIF DES BOISSONS

COCKTAIL DU JOUR ALCOOLISE.....	4,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL.....	3,00€
APERITIF CLASSIQUE (pastis, vermouth, gentiane,,,).....	3,00€
VERRE DE VIN IGP* 10 cl.....	3,00€
JUS DE FRUIT.....	3,00€
SIROP.....	1,50€
BOUTEILLE D'EAU MINERALE PLATE/GAZEUSE 1 l.....	3,00€
BOUTEILLE DE VIN IGP* 75 cl.....	10,00€
BOUTEILLE DE VIN AOP* 75 cl.....	16,00€
BOUTEILLE DE VIN de saint Alban 75 cl.....	13,00€
DIGESTIFS (Cognac, Armagnac, Get...).....	3,00€
BOISSONS CHAUDES (café, thé, infusions).....	1,50€

## ATTENTION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et interdit aux mineurs

Prix net & service compris

\*contient des sulfites

**TARIF DES REPAS : 20 €**  
**(SAUF MENU DE NOEL 30 €, MENU SURPRISE 25 € )**

**ASSIETTE DE FROMAGES : 5 €**





# IMPORTANT

Pour des raisons pédagogiques  
Et d'approvisionnement  
Les menus peuvent être modifiés.

Merci de signaler toutes allergies ou intolérances lors de votre réservation.

Accès personnes à mobilité réduite  
Entrée principale

Prix net & service compris



# ALLERGENES

- Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...
- Arachides
- Fruits à coque : noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, etc.
- Œufs
- Poissons
- Soja
- Lait
- Crustacés
- Mollusques
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre

## HEURE D'ARRIVEE : SE PRÉSENTER À 12H15 À L'ACCUEIL





# MERCREDI 06/11/2024

## BRUNCH PARTY 20 € :

Buffet d'assortiment de hors d'œuvres chauds et froids, sucrés et salés

**Formule tout compris**

Cet évènement risque d'être privatisé. Les réservations seront prises mais peuvent être annulées par la suite.



Liste des allergènes en 3ème page





●  
● **MERCREDI 27/11/2024**  
●

**L'Automne en Cévennes 20 € :**

Chips de lard, œuf poché, potage de potimarron

Fricassée de volaille aux cèpes et fleur de sel riz de Camargue

Moelleux à la châtaigne



Liste des allergènes en 3ème page



# MERCREDI 11/12/2024



## Menu Bourguignon 20 € :

Œuf meurette

Estouffade de bœuf Bourguignon, poivre de  
Cubède

Poire pochée au crément de Bourgogne, sucre fou.



Liste des allergènes en 3ème page





# MERCREDI 18/12/2024

## MENU DE NOEL 30 €

Cocktail de bienvenue, mises en bouche



### • Entrée

Assiette de fruits de mer  
poivre à huîtres



### • Plat

Filet de canette à l'orange,  
pommes noisettes

**Accords mets et vins**



### • Dessert

Duo de bûches de Noël

Liste des allergènes en 3ème page

# MERCREDI 15/01/2025



## Menu du Nord 20 € :

Ficelle Picarde

Escalope de veau à la Normande  
chou-fleur rôti baie de Batac

Tarte Normande au Calvados



Liste des allergènes en 3ème page





●  
● **MERCREDI 5/02/2025**  
●

## Souvenirs d'enfance 20 €:

Potage julienne darblay

Blanquette de veau, riz pilaf

Crème caramel



Liste des allergènes en 3ème page

# MERCREDI 12/02/2025

## Menu St Valentin 20 €

Gougeonette de sole sauce tartare

Darne de saumon beurre blanc, charlotte de légumes

La douceur de Cupidon



Liste des allergènes en 3ème page





●  
● **MERCREDI 05/03/2025**  
●

## Menu Sétois 20 € :

Tielle Sétoise au piment d'Espelette, mesclun au citron confit

Daurade sauce vierge moules et gravlax Timur, tian de légumes sur un sablé au parmesan

Crème brûlée à la fève de Tonka, Zézette de Sète



Liste des allergènes en 3ème page



# MERCREDI 12/03/2025



## American Menu 20 € :

Tempura de légumes sauce Barbecue

Cheeseburger pommes Pont Neuf

Brownie crème anglaise



Liste des allergènes en 3ème page



# MERCREDI 26/03/2025

## MENU PRINTANIER 20 € :

Cannellonis de légumes

Poulet rôti légumes primeurs

Gratin de fruits de saison



Liste des allergènes en 3ème page

**MERCREDI 02/04/2025**



**SURPRISE**

**MENU SURPRISE (examen) 25 € :**

**boissons incluses**

Tables de deux personnes uniquement



Liste des allergènes en 3ème page





● ● ● **MERCREDI 16/04/2025**

**Menu Barbecue Japonais 20 € :**

Ceviche de maigre au curry Rendang

Tendre de porc au sel fumé des Salish, nouilles aux cacahuètes

Bananes rôties saveurs d'agrumes



Liste des allergènes en 3ème page

# MERCREDI 28/05/2025



## Menu Italien 20 € :

Foccacia à l'huile d'olive fleur de sel aux épices grillées, tomates & mozzarella

Escalope Viennoise aubergine grillée au crazy salt

Tiramisu



Liste des allergènes en 3ème page





# MERCREDI 11/06/2025



## Menu Bistrot 20 € :

Buffet d'entrées froides

Navarin d'agneau ou pièce de bœuf sauce au poivre  
gratin Dauphinois

Oeufs à la neige



Liste des allergènes en 3ème page



# CONTACT INFORMATION



Pour réserver, contactez l'accueil :

## PURPLE CAMPUS Alès

270 quai des Prés Rasclaux - 30100 ALES

ateliergourmand.ales@purple-campus.com

**Parking clientèle : 10 avenue marcel cachin, 30100 Alès** (derrière le centre de formation)  
Accessibilité PMR (rampe d'accès) : parking 270 quai des Prés Rasclaux 30100 ALES



04/66/91/21/21



ateliergourmand.ales@purple-campus.com



CFA d'Alès Service et Cuisine



purple\_campus\_ales





# REMERCIEMENTS



Nous remercions notre aimable clientèle ainsi que nos partenaires pour leurs contributions à la réussite de nos apprentis

Fleur't avec le Dit vin



Le Domaine des Maladières à Vézénobres



Le Domaine St Alban à St Privat des vieux



Promo Cash



La brûlerie



Le Haggis Gourmand avec Terre exotique

