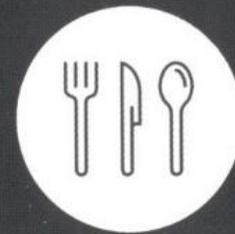


PURPLE
CAMPUS



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MARGUERITTES



ATELIER GOURMAND JANVIER- JUIN 2025

MARGUERITTES

TARIFS UNIFORMISES PURPLE CAMPUS OCCITANIE

PRIX MENUS	18/20/25 € selon jours
COCKTAILS SANS ALCOOL	3 €
COCKTAILS AVEC ALCOOL	4 €
EAUX MINERALES 1L	3 €
EAUX MINERALES 1/2L	2 €
VERRE DE VIN	3€
BOISSONS CHAUDES	1,5 €
FROMAGES	5 €

VINS VOIR CARTE DES VINS

Menus non contractuels, susceptibles d'être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement

POUR RESERVER

ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

32 avenue Magellan 30210 MARGUERITTES / 04/66/87/97/92



► Mercredi 08 janvier : 20 €

► Feuilletée d'œuf Meurette au « passe tout-grain »

► Carré de porc aux épices et au miel, brocolis, pomme de terre fromagère

Crêpes soufflées, sauce citron



▶ Jeudi 09 janvier : 18 €

▶ Feuilleté Comtois

▶ Filet de Bar aux agrumes, Duchesse et
salsifis

▶ Panacotta Ananas citronnelle



▶ Mercredi 15 janvier : 20 €

▶ Velouté de butternut, œuf poché et
abattis de volaille

▶ Daurade rôtie, beurre blanc au
cresson, pressé de céleri et rutabaga

▶ Charlotte au chocolat praliné



▶ Jeudi 16 janvier : 18 € 00

▶ Tartare de saumon

▶ Blanquette de veau, légumes
d'hiver

▶ Tarte au citron



Vendredi 17 janvier : 25 € 00

- ▶ Œuf parfait, risotto de pommes de terre et petits gris

- ▶ Veau en cuisson lente, croquette de jarret, butternut, chou et jus infusé à la bergamote

- ▶ Dessert coco, ananas passion

Mercredi 22 janvier : 20 € 00

- ▶ Feuilleté d'écrevisse, poireau et sauce Nantua

- ▶ Râble de lapin, panais et pommes croquette aux herbes

- ▶ Crème brulée pistache, biscuits



▶ Vendredi 24 janvier : 25 € 00

- ▶ Ris d'agneau à la rhubarbe et tomate confite

- ▶ Mille-feuille d'escargot consommé de trompette de la mort purée d'ail

- ▶ Côte de veau garniture bourgeoise pomme de terre maxim's

- ▶ Tarte aux myrtilles et à la madeleine meringuée

▶ Mercredi 29 janvier : 20 € 00

- ▶ Terrine de canard aux champignons et aux pruneaux, crème à la graine de moutarde, mesclun

- ▶ *****

- ▶ Loup meunière à la coriandre, pommes vapeur, déclinaison de carottes

- ▶ *****

- ▶ Plateau de fromages

- ▶ *****

- ▶ Crème brûlée à la pistache et ses petits fours



► Jeudi 30 janvier : 18 € 00

► Risotto aux champignons, écume
de lard

► Sauté de porc au curry, polenta
crémeuse

Tarte amandine poires, chocolat



▶ Vendredi 31 janvier : 20 € 00

▶ Assiette de fruits de mer

▶ Jarret de porc en choucroute

▶ Beignets aux pommes flambées

► Mercredi 05 février : 20 € 00

► Crémeux de coco, courge et crevettes

► Mignon de porc farci, sauce parfumée à la sauge, tatin d'échalotes et patates douces

► Paris Brest pistache



▶ Jeudi 06 février : 18 € 00

▶ œufs farcis chimay

▶ darne de colin pochée à la citronnelle pomme de terre vapeur, flan légumes

▶ Dessert réalisé par les serveurs

Vendredi 07 février :
25 € 00

Raviole de queue de
bœuf, betterave et
consommé parfumé à
la livèche

Bar en mousseline
d'estragon, sauce
Nantua et spaghetti
de pommes de terre
aux algues

Dessert chocolat
caramel, glace
carambar

► Mercredi 12 février : 20 € 00

► Velouté de moules au safran, maïs grillé

► Blanquette d'agneau, garniture flamande

► Tarte citron kalamansi



- ▶ Vendredi 14 février : 30 € 00

(tout compris)

- ▶ Service sous l'œil des jurys

- ▶ Serveurs en examen

► Mercredi 26 février : 20 € 00

► Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly au lard fumé

► Payé de saumon grillé, sauce au vin rouge et huile de chorizo, endives braisées

► Fondant au caramel et pommes flambées au calvados, sauce aux pommes





▶ Jeudi 27 février : 18 € 00

▶ Potage oriental, œuf poché et
crumble de chorizo

▶ Navarin d'agneau

▶ Tarte citron meringuée

Mercredi 05
mars : 20 € 00

Filet de poisson
grenobloise,
artichauts

Râble de lapin,
polenta, carotte
et crumble au
cumin

bananes
flambées au
rhum



- ▶ Jeudi 06 mars : 18 € 00
- ▶ Légumes à la grecque

- ▶ Filets de truite meunière, riz pilaf
au poivron

- ▶ Tiramisu au café

Vendredi 07 mars : Prix surprise

Amuse- bouche

Bouillabaisse en deux services

« La vraie de Marseille »

Macarons et sorbet



▶ Mercredi 12 mars : 20 € 00

▶ Gnocchis, escargots et écume à l'ail

▶ Thon grillé, quinoa et sauce diable

▶ Foret Noire

- ▶ Vendredi 14 mars : 30 € 00
- ▶ (Tout compris)

- ▶ Service sous l'œil des jurys

- ▶ Examen des serveurs





▶ Mercredi 19 mars : 20 € 00

▶ Assiette scandinave

▶ Tourte au canard et panais, jus de braisage, pommes grenailles cuites en barde

▶ Savarin coco, tajine d'ananas à la vanille

▶ Jeudi 20 mars : 18 € 00

- ▶ Maquereau, épeautre aux aromates, aïoli

- ▶ Volaille farcie aux champignons, pomme purée et carottes

- ▶ Œuf à la Neige

Mercredi 26 mars: 20 € 00

Tartelette aux légumes, pesto
roquette

Rougets, soupe safranée, fenouil
confit, riz rouge

Entremet fromage blanc ananas



▶ Jeudi 27 mars : 18 € 00

- ▶ goujonnettes de merlan sauce tartare

- ▶ fricassée de volaille, gratin dauphinois

- ▶ tarte au chocolat

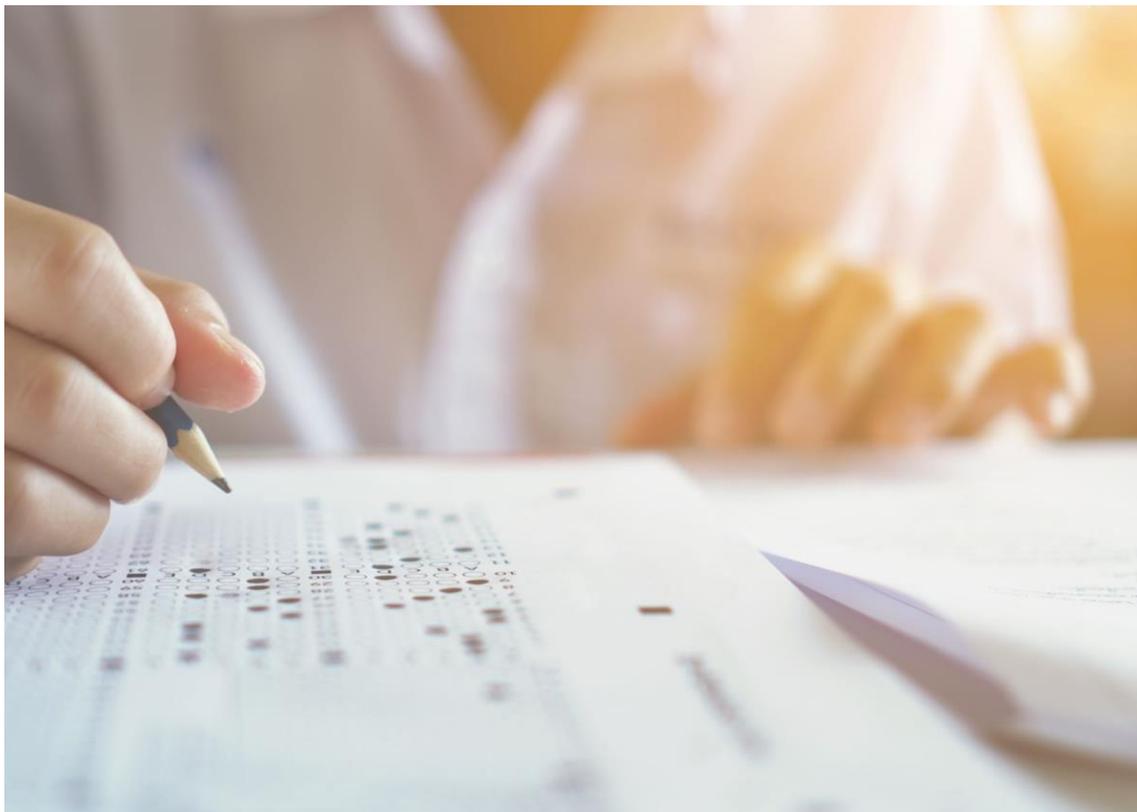
▶ Vendredi 28 mars : 25 € 00

▶ Maquereau, carottes et escabèche

▶ Epaule d'agneau farcie, pommes
Amandine et cèleri

▶ Babas café Baileys





- ▶ Mercredi 02 avril : 25 €
 - ▶ (tout compris)

- ▶ Service sous l'œil des jurys

- ▶ Serveurs en examen

Vendredi 04 avril : 30 € 00

Service sous l'œil des jurys

Serveurs en examen



▶ Mercredi 09 avril : 20 € 00

▶ Asperges et royale à l'ail doux,
mousseline au citron

▶ Bouchée à la « reine »,
pintadeau, cèpes et châtaignes

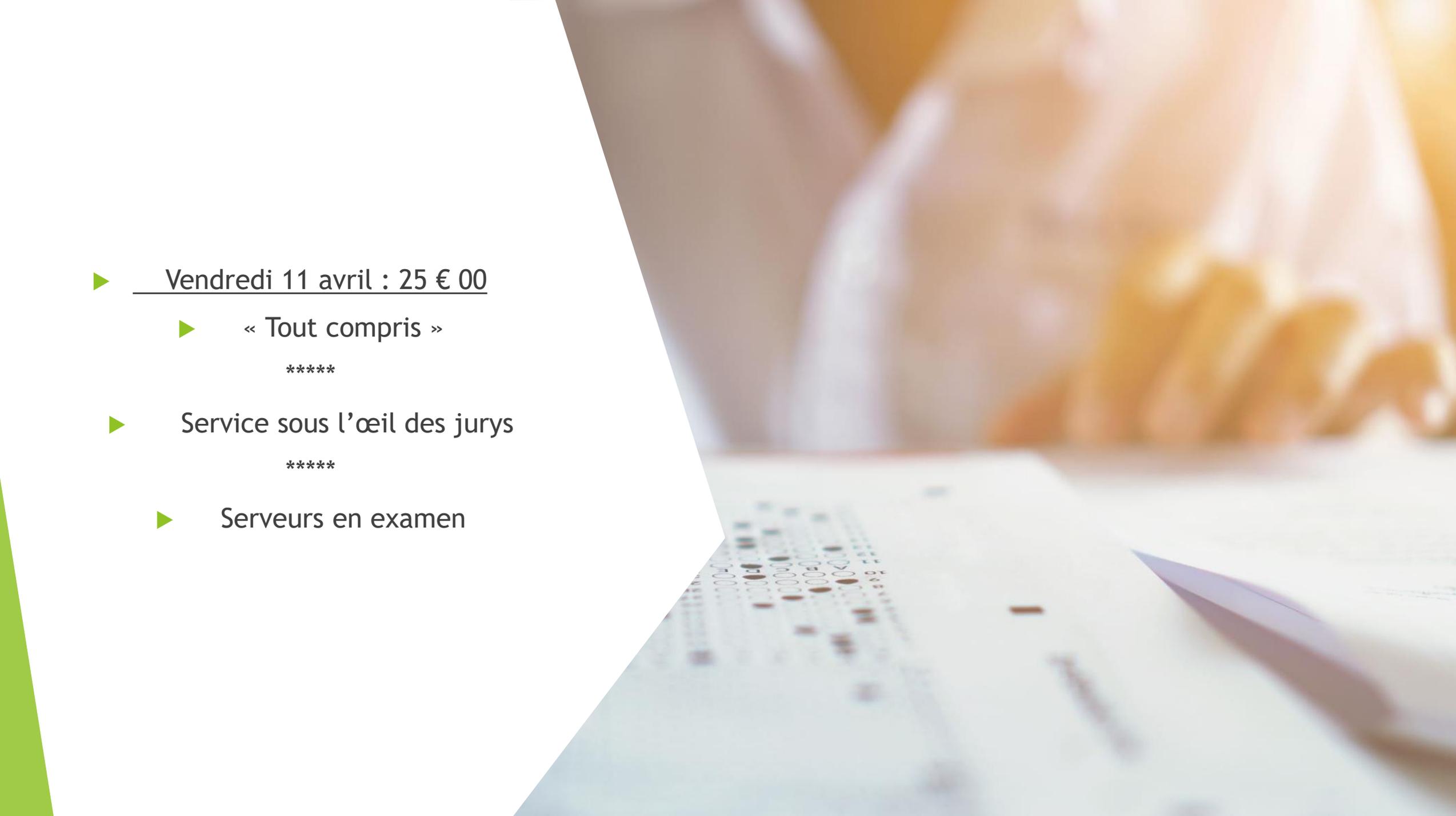
▶ Saint-Honoré



▶ Jeudi 10 avril : 18 € 00

▶ Service « Anglicisme »





- ▶ Vendredi 11 avril : 25 € 00

- ▶ « Tout compris »

- *****

- ▶ Service sous l'œil des jurys

- *****

- ▶ Serveurs en examen

▶ Mercredi 16 avril : 25 € 00

▶ « Tout compris »

▶ Service sous l'œil des jurys

▶ Serveurs en examen

Jeudi 17 avril : 18 € 00

Salade de coco marinière de coquillages

Navarin d'agneau petits légumes

Baba au rhum, chantilly citronnelle



- ▶ Vendredi 18 avril : 25 € 00
- ▶ Truite en gravelax, huiles vertes et mosaïque de légumes, blinis

- ▶ Porc en deux cuissons, bière brune et déclinaison de betterave

- ▶ Dessert fraise olive

▶ Mercredi 07 mai : 25 € 00

▶ « Tout compris »

▶ Service sous l'œil des jurys

▶ Service en examen

► Jeudi 15 mai : 18 € 00

► asperges vertes au parmesan,
beurre de balsamique

► volaille fermière rôtie, fine
ratatouille

► Dessert réalisé par les serveurs



▶ Vendredi 16 mai : 25 € 00

- ▶ Aile de raie, moules, asperges et sauce
maltaise

- ▶ Carré de porc rôti, jus au paprika fumé,
polenta et caponata à la menthe

- ▶ Charlotte fraises hibiscus





▶ Jeudi 22 mai : 18 € 00

▶ Panacotta de petits pois, légumes croquants et vinaigrette passion

▶ Pièce de bœuf, pommes alsaciennes et béarnaise

▶ Riz au lait framboise estragon



▶ Jeudi 05 juin : 18 € 00

▶ Entrée réalisée par les serveurs

▶ filet de rouget, compotée
Provençale, beurre blanc

▶ tarte aux fraises

- ▶ Vendredi 06 juin : 25 € 00
- ▶ Gaspacho de tomate, fraise sureau et fromage frais

- ▶ Filet de bœuf sauce poivrade, tartelette pois chiche et anchoïade

- ▶ Pêche pochée, cardamome et sorbet verveine



▶ Vendredi 20 juin : ** € 00

▶ Thème surprise



► Jeudi 26 juin: 18 € 00

► poêlée d'encornet au basilic

► pavé de saumon snacké,
beurre blanc anisé, fenouil
braisé

► Mousse au chocolat



**« Il y a des avantages à être
une star
vous pouvez toujours avoir
une table dans un restaurant
complet. »**