



## ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

BÉZIERS

Menus du 14 janvier au 07 Mars 2025

**Contacts** - Eric SALVETAT et Leslie NEGRE  
 Réservations au **06 38 25 31 22 / 04 67 809 793**  
[e.salvetat@purple-campus.com](mailto:e.salvetat@purple-campus.com)

**Nos formules uniquement le midi :**

### Mardi 14 janvier

**TP CAP 2G2**  
Menu 25€

Goujonnette de poisson frit,  
mesclun à l'huile de noix sauce  
tartare

Mignon de porc,  
sauce diable Légumes du  
jardin et Polenta crémeuse

Fromages affinés

Tarte Amandine  
sorbet citron,  
crème anglaise Grand Manier

### Mercredi 22 janvier

**TP CAP 1G3 et BTS2**  
Menu 25€

Saumon fumé et sa garniture

Loup flambé au pastis pour 2  
sauce vierge, wok de légumes  
et pommes de terre écrasée  
aux olives

Fromages affinés

Café gourmand

### Mercredi 15 janvier

**TP CAP 1G2**  
Menu 25€

Oeuf mollet,  
barigoule de légume,  
jus de volaille

Pavé de Saumon braisé,  
pommes éclatées aux olives  
aux condiments,  
sauce vin blanc

Fromages affinés

Tarte au citron à notre façon

### Vendredi 24 janvier

**TP BP 1G1**  
Menu 25€

Dans un consommé  
d'araignée de mer,  
raviole de homard breton,  
écume à l'armoricaine

Filet de carrelet sauté, beurre  
blanc aux coques

Carré d'agneau rôtis, pulpe  
d'haricot de Paimpol

Crêpes flambées

### Vendredi 17 janvier

**TP BP 2G2**  
Menu 25€

Matelote de sandre,  
écrevisse à la Bourguignonne

Volaille de Bresse rôtie,  
pomme moutardée  
aux poireaux,  
jus de volaille corsé

Fromages affinés

Pana cotta aux poires,  
crumble, poire jubilée, glace  
vanille

### Mercredi 29 janvier

**TP CAP 1G1**  
Menu 25 €

Potage julienne darblay,  
quelques moules en marinière

Suprême de volaille sauté  
au miel et noisettes,  
jus de volaille et gnocchi  
de semoule et légumes glacés

Fromages affinés

creme brulé au marron

### Mardi 21 janvier

**TP CAP 2G3**  
Menu 25 €

Lieu jaune pané à l'anglaise,  
mesclun à l'huile de noix sauce  
tartare

Filet mignon de porc,  
gastrique miel et épices  
Légumes du jardin et Polenta

Fromages affinés

Tarte Amandine sorbet citron  
crème anglaise Grand Manier

### Vendredi 31 janvier

**TP CAP 2G1**  
Menu 25€

Goujonnette de poisson frit,  
mesclun à l'huile de noix  
sauce tartare

Mignon de porc,  
sauce diable  
Légumes du jardin et Polenta

Fromages affinés

Tarte Amandine  
sorbet citron  
crème anglaise Grand Manier

**Restaurant pédagogique**  
PURPLE CAMPUS BEZIERS  
308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS  
[www.purple-campus.com](http://www.purple-campus.com)



### Lundi 3 février

**TP CAP MAN**  
Menu 25€

Soupe de poisson et ses garnitures

Pièce de bœuf racée sautée, sauce au poivre, pommes boulangères, tian de légumes

Fromages affinés

Quatre quart aux pommes façon tatin, caramel beurre salé crème glacée à la vanille

### Mardi 4 décembre

**TP CAP 2G2**  
Menu 25€

Duo de cabillaud en deux cuissons, beurre blanc, mesclun de jeunes pousses

Suprême de pintade, jus brun aux épices, pomme fondante, pastilla de carottes au cumin

Fromages affinés

Tarte abricot pistache

### Mercredi 5 février

**TP CAP 1G2 et BTS1**  
Menu 25 €

Sur un sablé au parmesan, caviar de tomates, rilette maquereau et pistou

Blanquette de veau à l'ancienne, pâtes fraîches,

Fromages affinés

Ile flottante exotique et ananas flambé

### Vendredi 7 février

**TP BP 2G2**  
Menu 25€

Cœuf mollet pané, purée de Butternut, cappuccino à la châtaigne, sabayon lard fumé

Filet de rouget, courgette, coulis cresson, chips de pain

Selle d'agneau rôtis, jus corsé au thym, petit pois et artichaut

Entremet ivoire/citron vert coco

### Mardi 11 février

**TP CAP 2G3**  
Menu 25 €

Mousseline de poisson en habit vert, saladin d'encornet à l'huile d'olive

Daurade rôtie, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes glacés, sauce américaine

Fromages affinés

Tiramisu aux fruits exotique

### Mercredi 12 février

**TP CAP 1G3**  
Menu 25€

Soupe glacée de légumes, mousse de chèvre frais aux condiments

Pavé de lieu jaune à l'unilatéral gingembre soja, tombée d'épinards, pommes rattes et beurre blanc

Fromages affinés

profiterole, crème glacée du moment coulis cacao fruits flambés

### Vendredi 14 février

**TP BP 1G1**  
Menu 25€

Bouille Bonifacienne

Filet mignon de cochon en croûte d'herbes du maquis, cromesquis de Broccio/jambon, jus au boudin

Fromages affinés

Poire pochée vanille et chocolat

### Mercredi 19 février

**TP BP 2G1**  
Menu 35€

Déjeuner avec formation de nos apprentis sommelier à 10h30 le matin

Suivi du repas avec accord mets et vins

Nous contacter

### Vendredi 21 février

**TP BP 1G2/ CAP 2G1**  
Menu 25 €

Pavé de sandre braisé au Riesling, embeurré de chicon

Râble de lapin cuit au genièvre, déclinaison de racines

Fromages affinés

Tarte Framboise/ chocolat

### Lundi 03 mars

**TP MAN**  
Menu 25€

Mousseline de rascasse en habit vert, saladin d'encornet à l'huile d'olive

Filet de Daurade en croûte d'olive noire, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes glacés, sauce américaine

Fromages affinés

Tiramisu aux fraises, crème glacée noix de coco, fraises flambées

### Mardi 04 mars

**TP CAP 2G2**  
Menu 25€

Pave de lieu jaune meunière, épinard sauté au beurre noisette

Filet de canette rôtie gastrique aux griottes, crique ardéchoise

Fromages affinés

Tarte pêche amandine

### Mercredi 05 mars

**TP CAP 1G2**  
Menu 25 €

Sur une pulpe de haricot Tarbais, chorizo, filet de daurade sauté et sauce Américaine

Fricassée de coquelet aux épices, quelques légumes tournés et glacés

Fromages affinés

Tiramisu aux fruits exotiques

### Vendredi 07 mars

**TP BP 2G2**  
Menu 25€

Crème Dubarry aux coquillages

Demi-pigeon rôti, racine de légumes glacés, crouton gras

Fromages affinés

Finger marron fruit rouge



Restaurant pédagogique

PURPLE CAMPUS BEZIERS

308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS

www.purple-campus.com



**Restaurant pédagogique**  
PURPLE CAMPUS BEZIERS  
308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS  
[www.purple-campus.com](http://www.purple-campus.com)

