



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

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



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€

Œuf 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

