



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

BÉZIERS

Menus du 11 mars au 23 mai 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 11 mars

TP CAP 2G3
Menu 25 €

Déclinaison de 3 huîtres,
 crue, pochée en gelée,
 et gratinée

Loup simplement rôti,
 garniture retour du marché,
 sauce vierge

Fromages affinés

Tarte au citron meringuée,
 crème glacée vanille

Mercredi 12 mars

TP CAP 1G3/ BTS1A
Menu 25 €

Royale de champignons,
 caramel de Porto,
 crème de lentilles

Coquelet rôti,
 pommes boulangères,
 tian de légumes

Fromages affinés

Bras de Venus,
 abricots flambés,
 coulis de fruits rouge

Vendredi 14 mars

TP BP 1G1
Menu 25 €

Pavé de sandre braisé au
 riesling, embeurré de chicon

Râble de lapin cuit au
 genièvre, déclinaison de
 navet de Pardailhan

Fromages affinés

Tarte framboise chocolat

Mercredi 19 mars

TP BP 2G1
Menu 25€

14 tables de 2 clients

Mise en situation

d'examen

nous contacter

pour connaître le menu

Vendredi 21 mars

TP BP 1G2
Menu 25€

5 tables de 3 clients
5 tables de 2 clients

Mise en situation

d'examen

nous contacter

pour connaître le menu

Lundi 24 mars

TP MAN
Menu 20€

5 tables de 4 clients
5 tables de 2 clients

Mise en situation

d'examen

nous contacter

pour connaître le menu

Mardi 25 mars

TP CAP 2G2
Menu 25 €

Pavé de sandre meunière,
 épinard sauté au beurre noisette

Filet de canette rôti,
 gastrique aux griottes,
 crêpe ardéchoise

Fromages affinés

Le Poirier de mon enfance

Mercredi 26 mars

TP CAP 1G2 / BTS 2A
Menu 25 €

Buffet d'entrées
 à discrétion du client

Filet de canette sauce
 au poivre,
 garniture retour du marché

Fromages affinés

Tarte tatin
 flambée au Calvados

Vendredi 28 mars
TP BP 2G2 / CAP MAN
Menu 25€

5 tables de 4 clients
5 tables de 2 clients

Mise en situation
d'examen
nous contacter
pour connaître le menu

Mercredi 2 avril
TP CAP 1G3
Menu 25€

Bavarois d'avocat,
granité de tomate et poivron,
chips de vitelotte

Navarin d'agneau cuisiné à
l'orientale, citron confit, légumes
et semoule de boulgour

Fromages affinés

Crêpes flambées, crème glacée
et sauce caramel

Vendredi 4 avril
TP BP 1G1
Menu 25€

Sur un sablé, tartare de
tomate, brandade de morue
glacée à l'huile d'olive

Rôti de saumon farci,
risotto crémeux,
sauce genevoise

Fromages affinés

Carpaccio d'ananas
Rouelle d'ananas flambée

Mercredi 9 avril
TP CAP 1G1 / BP 2G1 Rest
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

Lundi 14 avril
TP MAN
Menu 25€

4 tables de 4 clients
4 tables de 2 clients

Mise en situation
d'examen
nous contacter
pour connaître le menu

Mardi 15 avril
TP CAP 2G2
Menu 25€

5 tables de 4 clients
4 tables de 2 clients

Mise en situation
d'examen
nous contacter
pour connaître le menu

Vendredi 18 avril
TP BP 2G2 / CAP MAN
Menu 25€

4 tables de 4 clients
4 tables 2 clients

Mise en situation
d'examen
nous contacter
pour connaître le menu

Mardi 29 avril
TP CAP 2G3
Menu 25€

5 tables de 4 clients
5 tables de 2 clients

Mise en situation
d'examen
nous contacter
pour connaître le menu

Mercredi 30 avril
TP CAP 1G3 / BTS2A
Menu 30€

Cœuf mollet, barigoule de
légumes, jus de volaille,
jambon cru

Côte de bœuf,
sauce au choix
Pommes Pont-neuf

Fromages affinés

Tarte aux fraises
Quelques fraises flambées
devant vous

Mercredi 07 Mai
TP CAP 1G1 / BP 2G2 rest
Menu 25 €

4 tables de 4 clients
8 tables de 2 clients

Mise en situation
d'examen
nous contacter
pour connaître le menu

Mercredi 14 Mai
TP CAP 1G2 / bts1A
Menu 25 €

Salade César
ou
Soupe de poissons

Navarin d'agneau aux épices
pommes fondantes
ou
Daurade rôtie pour 2 pers,
Julienne de légumes, riz pilaf
et sauce vierge

Plateau de fromages

Tarte aux pommes,
crème glacée

Vendredi 16 Mai
TP CAP MAN
Menu 25€

Filet de lieu jaune braisé,
carotte et pamplemousse

Carré de cochon rôti,
légumes printaniers,
jus court

Fromages affinés

Tarte aux fraises basilic,
sorbet citron

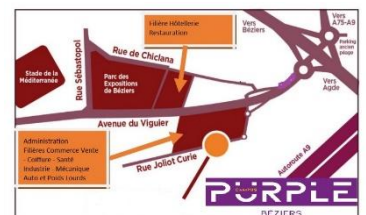
Vendredi 23 Mai
TP BP 1G1
Menu 25€

Dans un bouillon crémeux aux
asperges vertes,
raviole d'herbes fraîches
cake aux olives

Quasi de veau cuit à basse
température,
artichaut farci en crouste

Fromages affinés

Sur un crumble,
crème citron, coulis passion
agrumes flambés



Restaurant d'application

Réservations : 04 67 809 793



Restaurant pédagogique
PURPLE CAMPUS BEZIERS
308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS
www.purple-campus.com

