



## 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](mailto: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

