



ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

MENUS

DU 3 MARS AU 28 MARS 2025

Tarifs Menus sur place
(Boissons non comprises)

Mardi : 25 €

Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 20 €

Lundi 3 Mars

Restaurant Fermé

Mardi 4 Mars

MENU 20€

***Tarte de champignons et St Jacques
Pavé de thon comme un Tataki
Millefeuille***

Mercredi 5 Mars

Restaurant Fermé

Jeudi 6 Mars

***Gougeonette de merlan
sauce tartare
Tartare de bœuf
frites maison
Forêt noire***

Vendredi 7 Mars

***Rouleaux de printemps
aux légumes
Cassoulet
Ile flottante exotique***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 10 Mars

***Quiche lorraine
Pavé de cabillaud
au beurre blanc
fondue de poireaux
et légumes glacés
Salade de fruits de saison***

Mardi 11 Mars

Menu truffe

Mercredi 12 Mars

***Velouté Dubarry
Navarin d'agneau printanier
purée de pommes de terre
Tarte Bourdaloue***

Jeudi 13 Mars

***Salade de lentilles
et maquereau
Poisson du jour
sauce " Bonne Femme"
Pavlova aux agrumes***

Vendredi 14 Mars

***Salade César
Filet de bar au fenouil
butternut rôti
Baba "Ivre de vin rouge"***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 17 Mars

**Macédoine de légumes
au thon
Saumon à l'unilatéral
sauce béarnaise
et flan de légumes
Ile flottante**

Jeudi 20 Mars

**Moules marinières
Magret de canard au Byrrh
pommes Sarladaises
Assortiment de macarons**

Mardi 18 Mars

**St Patrick's Day
"Menu Irlandais"
Seafood Chowder
Fish and chips
Irish stew
Guinness cake**

Mercredi 19 Mars

**Œufs mimosa
Filet mignon de porc rôti
aux herbes
pommes de terre sautées au
lard et à la sauge
Tarte tatin**

Vendredi 21 Mars

**Tarte aux poireaux
Faux filet grillé
sauce béarnaise et frites
Ananas meringué**

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 24 Mars

Restaurant fermé

Mardi 25 Mars

MENU 20€

***Tartare de saumon
Poulet cocotte "Grand-Mère"
Tiramisu au limoncello***

Mercredi 26 Mars

Restaurant fermé

Jeudi 27 Mars

***Saucisson brioché
Dos de cabillaud
sauce choron
Ananas flambé***

Vendredi 28 Mars

***Salade tiède de coques
aux artichauts
Ballotine de poulet au Rancio
écrasé de pommes de terre
Bavarois aux fruits rouges***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com