

Le Restaurant

des jeunes talents



**Menus du 5 octobre
au 14 décembre 2022**

*Réservation avant le lundi midi
au 05 62 66 98 20*



Mercredi midi

9.5€
boisson &
café compris

Mercredi 05/10/2022

- Salade croustillant de chèvre
- Côte de porc charcutière /haricots verts
- Tarte aux pommes

Mercredi 12/10/2022

- Assortiment de crudités
- Fricassé de volaille à l'ancienne Riz Créole
- Panna cotta coulis de fruits rouges

Mercredi 19/10/2022

- Quiche lorraine
- Pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel Purée de légumes tomates Provençale
- Salade de fruits

Mercredi 9/11/2022

- Salade Niçoise
- Légumes farcis
- Riz au lait sauce caramel

Mercredi 16/11/2022

- Macédoine de légumes
- Poulet rôti pommes allumettes
- Coupe glacée

Mercredi 23/11/2022

- Assiette de charcuterie
- Escalope de Veau à la crème Gnocchis
- Fondant chocolat

Mercredi 30/11/2022

- Omellete aux herbes salade
- Estouffade de Bœuf bourguignon, pommes cocotte
- Tarte chocolat

Mercredi 07/12/2022

- Salade retour du marché
- Lasagne Bolognaise
- Crumble aux pommes

Mercredi 14/12/2022

- Foie Gras mi-cuit oignons confits
- Tournedos de Veau sauce girolles Frites de patates douces Tomates confites
- Plateau de fromages
- Croustillant chocolat framboise

Jeudi 06/10/2022

- Gambas flambées au whisky
- Axoa de veau julienne de légumes, plateau de fromages
- Crème caramel tuile à l'orange

Jeudi 13/10/2022

- Cassolette de moules
- Lapin aux pruneaux pommes à l'anglaise
- Plateau de fromages
- Macarons

Jeudi 20/10/2022

- Oeufs frits
- Pavé de saumon rôti fondue de poireaux
- Plateau de fromages
- Tiramisu

Jeudi 13/11/2022

- Velouté de Potiron
- Dos de cabillaud poele, risotte au parmesan
- Plateau de fromages
- Ile flottante

Jeudi 17/11/2022

- Filet sole Meunière
- Osso Bucco Milanaise Tagliatelles
- Fromage de pays
- Tarte au citron

Jeudi 24/11/2022

- Lotte à l'Américaine
- Tournedos sauce poivre vert Polenta/légumes en ratatouille
- Plateau de fromages
- Tarte aux poires

Jeudi 1/12/2022

- Potage Saint Germain
- Carré d'agneau Gratin Dauphinois
- Plateau de fromages
- Choux à la crème



18€
boisson en
sus

Jeudi soir



Campus La Salle
Saint Christophe

« Puissions nous grâce à notre restaurant pédagogique apporter convivialité, joie de vivre et partage d'agréables moments, pleins d'odeurs suaves et de saveurs délicates. »

Menu gastronomique ou formule brasserie, le « Restaurant des Jeunes Talents » met en lumière le savoir-faire des jeunes apprentis.

Un seul objectif : pratiquer pour apprendre, maîtriser les techniques et les fondamentaux pour développer son propre talent.

CENTRE DE FORMATION HÔTELIER

Domaine de Belliard - 32140 Masseube

Tél. : 05 62 66 98 20 - www.campuslasallesaintchristophe.fr