

Le Restaurant

des jeunes talents



**Menus du 27 septembre
au 22 décembre 2023**

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



Mercredi midi

11 €
boisson &
café compris

Mercredi 27/09/2023

- Salade de lentilles corail
- Escalope panée, légumes sautées
- Crème caramel

Mercredi 04/10/2023

- Assiette de charcuterie
- Filet de merlan Flan de légumes
- Riz au lait

Mercredi 11/10/2023

- Macédoine de légumes
- Cœurs de canard, frites de pomme de terre
- Pannacotta aux fruits rouges

Mercredi 18/10/2023

- Salade de chèvre chaud
- Sauté de porc, pommes de terre à l'anglaise
- Salade de fruits

Mercredi 08/11/2023

- Quiche lorraine
- Bœuf grillé maitre d'hôtel, légumes façon provençale
- Fondant au chocolat

Mercredi 15/11/2023

- Salade du marché
- Poulet rôti, printanière de légumes
- Tarte aux poires

Mercredi 22/11/2023

- Avocats aux crevettes
- Lapin aux champignons, gnocchi
- Coupe de glace aux cerises flambées

Mercredi 29/11/2023

- Omelette aux herbes
- Araignée de porc, pommes boulangère
- Crumble aux pommes

Mercredi 06/12/2023

- Salade aux champignons
- Poulet au curry, riz madras
- Tarte au chocolat

Mercredi 13/12/2023

- Cassolette de Saint Jacques
- Magret à l'orange, pommes de terre grenaille
- Omelette norvégienne

Mercredi 20/12/2023

- Assortiment de crudités
- Canette aux olives, pommes de terre au thym
- Tarte aux pommes

Jeudi 28/09/2023

- Talmouse en tricorne
- Filet de daurade, julienne de légumes et rie
- Ananas Flambé

Jeudi 23/11/2023

- Velouté de potiron
- Cassoulet de canard
- Choux à la crème Ananas Flambé

Jeudi 12/10/2023

- Cassolette de moules
- Escalope farcie, risotto aux poivrons
- Opéra

Jeudi 30/11/2023

- Velouté d'asperges
- Lotte à l'américaine, polenta
- Tiramisu

Jeudi 09/11/2023

- Financier aux olives, coulis de roquette
- Choux farci
- Pavlova aux fruits rouges

Jeudi 07/12/2023

- Soirée anglaise

Jeudi 16/11/2023

- Potage saint Germain
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre
- Entremet macaron

Jeudi 16/12/2023

- Foie gras mi cuit
- Escalope de veau aux morilles, frites de patate douce
- Entremet exotique

18€

boisson en sus

Jeudi soir





**Campus La Salle
Saint Christophe**

« Puisseons 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