Le Restaurant des jeunes talents

Menus du 17 janvier au 25 avril 2024

Réservation avant le lundi midi au 05 62 66 98 20

Mercredi midi

11 €
boisson & café compris

Mercredi 17/01/2024

- Crêpe soufflée aux noix
- Petit salé aux lentilles
- Mousse au chocolat

Mercredi 24/01/2024

- Salade du marché
- Tagliatelles aux fruits de mer
- Profiteroles

Mercredi 31/01/2024

- Salade coleslaw
- Pièce de bœuf béarnaise, pommes de terre cocotte
- Gaufre

Mercredi 07/02/2024

- Salade niçoise
- Légumes farcis
- Crêpes

Mercredi 28/02/2024

- Œuf cocotte à la crème
- Porc au caramel, semoule aux raisins
- Tarte aux poires

Mercredi 06/03/2024

- Salade gasconne
- Lasagne bolognaise
- Beignet

Mercredi 13/03/2024

- Tomates mozzarella
- Fricassée de volaille à l'ancienne, pommes à l'anglaise
- Tarte normande

Mercredi 20/03/2024

- Pizza
- Côte de porc, légumes à la provençale
- Riz au lait à l'orange

Mercredi 03/04/2024

- Salade du marché
- Filet de sole meunière, riz créole
- Fraises chantilly

Mercredi 24/04/2024

- Assiette de crudités
- Paella
- Crème brulée

Jeudi 18/01/2024

- Bisque de crustacés
- Filet de sole meunière, cannelloni de courgettes
- Tarte aux abricots

Jeudi 25/01/2024

- Velouté de légumes
- Pavé de saumon, légumes frits
- Crème brulée à la pistache

Jeudi 01/02/2024

- Raviolis de langoustine
- Navarin d'agneau et ses légumes
- Tarte au citron

Jeudi 08/02/2024

- Soirée marocaine

Jeudi 29/02/2024

- Soupe de poissons
- Caille farcie, endives braisées
- Saint Honoré

Jeudi 07/03/2024

- Œuf florentine
- Crevettes coriandre, risotto au lait de coco
- Entremet framboises

Jeudi 14/03/2024

- Feuilleté de crustacés
- Steak au poivre, pommes de terre pont-neuf
- Fondant au chocolat

Jeudi 21/03/2024

- Salade d'asperges vertes
- Truite, fondue de poireaux au lard
- Gâteau russe

Jeudi 04/04/2024

- Samoussa de bœuf
- Escalope de veau à la crème, flan de légumes
- Poire Belle Hélène

Jeudi 25/04/2024

- Melon au jambon
- Carré d'agneau, gratin dauphinois
- Fraisier

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