LE RESTAURANT

des jeunes talents



Menus du 17 septembre
au 16 décembre 2026

Réservation avant le lundi midi
au 05 62 66 98 20



Mercredi midi

11 € boisson & café compris

Mercredi 23 septembre
- Salade de crudités
- Sole meunière, riz pilaf
- Tarte aux pommes sur lit de compote

Mercredi 30 septembre
- Avocats aux crevettes
- Côte de porc charcutière, lentilles au lard
- Mousse au chocolat

Mercredi 7 octobre
- Macédoine de légumes mayonnaise
- Poulet rôti, pommes dauphine
- Panna cotta

Mercredi 14 octobre
- Moules
- Veau Marengo, légumes glacés
- Riz au lait

Mercredi 4 novembre
- Omelettes aux herbes
- Darne de poisson grillé, beurre blanc, pommes à l'anglaise
- Crème caramel

Mercredi 18 novembre
- Poireaux vinaigrette – œuf dur
- Mousseline de merlan arlequin
- Tiramisu

Mercredi 25 novembre
- Potage cultivateur
- Travers de porc laqué, purée de patates douces
- Ile flotante

Mercredi 2 décembre
- Assiette de charcuterie
- Filet de dorade, sauce hollandaise, flan de carotte
- Fondant au chocolat

Mercredi 9 décembre
REPAS DE NOËL

Mercredi 16 décembre
- Salade, allumette au fromage
- Steak sauté Bercy, petits pois à la française
- Tarte Bourdaloue

Jeudi 17 septembre
- Quiche lorraine
- Truite au Riesling, légumes glacés
- Fromage
- Baba au rhum

Alsace

Jeudi 24 septembre
- Salade nantaise
- Pavé de saumon au beurre nantais, chou-fleur et brocoli à l'anglaise
- Fromage
- Gâteau nantais

Pays de la Loire

Jeudi 1er octobre
- Piperade basque
- Axoa, polenta crémeuse
- Fromage
- Dacquoise

Nouvelle Aquitaine

Jeudi 8 octobre
- Ficelle picarde
- Carbonade flamande, pâte fraîche
- Fromage
- Crème brûlée à la chicorée

Nord

Jeudi 15 octobre
- Salade normande
- Sole à la dieppoise, riz pilaf aux crevettes
- Fromage
- Tarte aux pommes

Normandie

Jeudi 5 novembre
- Crème Du Barry
- Blanquette de veau, légumes
- Fromage
- Paris-Brest

Ile de France

Jeudi 12 novembre
- Tielle sétoise
- Brandade de morue
- Fromage
- Croustade languedocienne

Languedoc

Jeudi 19 novembre
- Saucisson brioché
- Coq au vin au Beaujolais, pommes persillées
- Fromage
- Poire à la beaujolaise

Beaujolais

Jeudi 26 novembre
- Jésus
- Escalope de veau comtoise, pommes boulangères
- Fromage
- Tarte aux myrtilles

Franche Comté

Jeudi 3 décembre
- Soupe brejaude
- Épaule d'agneau farcie, gratin de courgette
- Fromage
- Tarte Tatin

Centre

Jeudi 10 décembre
- Noix de Saint-Jacques, julienne de poireaux
- Merlu à l'unilatéral, fondue de chou chinois aux lardons
- Kouign-amann

Bretagne

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