

# MENU

Du 1 au 5 avril



## Lundi 1 avril

Amuses-bouche  
Charcuterie du Ceproc  
Paupiette de veau,  
pommes croquettes  
Douceur du Ceproc

## Mardi 2 avril

Amuses-bouche  
Beignets de Gambas  
et salade de chou à la  
coriandre  
Carré d'agneau, pommes  
darphins  
Douceur du Ceproc

## Mercredi 3 avril

Amuses-bouche  
Carré de porc confit  
au chorizo  
Mousseline aux fruits  
façon Pavlova  
Douceur du Ceproc

## Jeudi 4 avril

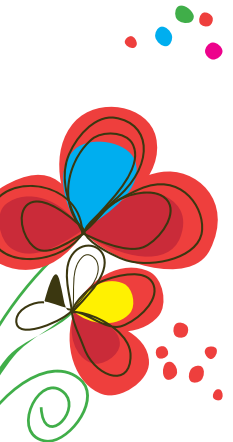
Repas du soir

Amuses-bouche  
Pâté en croûte  
Filet de Boeuf en croûte  
Ou Dos de cabillaud  
Douceur du Ceproc

## Vendredi 5 avril

- Ce menu à 17 euros vous est proposé par le Chef Xavier GUIMARD en collaboration avec les pôles charcuterie-traiteur et pâtisserie-boulangerie
- Chaque menu sera accompagné d'un amuse-bouche et d'une mignardise
- Les charcuteries, les viandes ainsi que les pâtisseries proviennent exclusivement de la production du CEPROC





# MENU

Du 8 au 12 avril



## Lundi 8 avril

Amuses-bouche  
Charcuterie du Ceproc  
Waterzooï, riz pilaf  
Douceur du Ceproc

## Mardi 9 avril

Amuses-bouche  
Huître chaude aux  
asperges  
Tendre émincé de boeuf à  
la fleur de sel  
Douceur du Ceproc

## Mercredi 10 avril

EVENEMENT  
SPECIAL  
**DEGUSTATION 5A**

## Jeudi 11 avril

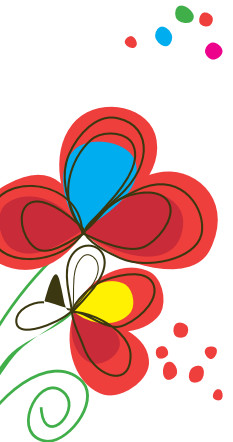
Repas du soir  
Amuses-bouche  
Charcuterie du Ceproc  
Chou farci entre terre et  
mer au foie gras  
Pana cotta aux cointreau

## Vendredi 12 avril



- Ce menu à 17 euros vous est proposé par le Chef Xavier GUIMARD en collaboration avec les pôles charcuterie-traiteur et pâtisserie-boulangerie
- Chaque menu sera accompagné d'un amuse-bouche et d'une mignardise
- Les charcuteries, les viandes ainsi que les pâtisseries proviennent exclusivement de la production du CEPROC





# MENU

Du 15 au 19 avril

**Lundi 15 avril**

**EVENEMENT**

**Concours des Jeunes  
Talents Maîtres  
Restaurateurs**

**Mardi 16 avril**

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Grenadin de veau aux  
asperges et morilles

Soufflé léger au Grand  
Marnier

**Mercredi 17 avril**

Amuses-bouche

Cygne de tomates et truite  
fumée

Carré de porc

Café gourmand

**Jeudi 18 avril**

**EXAMEN BLANC**

**Vendredi 19 avril**

**EXAMEN BLANC**

- Ce menu à 17 euros vous est proposé par le Chef Xavier GUIMARD en collaboration avec les pôles charcuterie-traiteur et pâtisserie-boulangerie
- Chaque menu sera accompagné d'un amuse-bouche et d'une mignardise
- Les charcuteries, les viandes ainsi que les pâtisseries proviennent exclusivement de la production du CEPROC

