JARDIN DES SAVEURS

RESTAURANT D'APPLICATION

CEPROC

MENUS D'OCTOBRE - NOVEMBRE

MARDI 27/10

ENTRÉE

Entrée de nos charcutiers

PLAT

Ballotine de volaille aux champignons
risotto gourmand

DESSERT DU JOUR

MERCREDI 28/10

ENTRÉE

Entrée de nos charcutiers

PLAT

Fricassée de volaille
Riz créaol et légumes glacés

DESSERT DU JOUR

MERCREDI 04/11

ENTRÉE

Entrée de nos charcutiers

PLAT

Filet de canette vinaigre de framboise
Polenta crémeuse
poêlée de champignons

**DESSERT CREATIF
DE NOS APPRENTIS**

MARDI 10/11

ENTRÉE

Entrée de nos charcutiers

PLAT

Filet de truite meunière
Petits pois à la française
Pommes tournées vapeur

DESSERT DU JOUR

VENDREDI 13/11

ENTRÉE

Quiche lorraine

PLAT

Blanquette de volaille
Riz pilaf et légumes glacées

DESSERT DU JOUR

LUNDI 16/11

ENTRÉE

Velouté Dubarry, oeuf poché et
gravlax de saumon

PLAT

Filet de sole limande
et sa réduction crémée
Riz pilaf et carottes en 2 façons

DESSERT

Tarte citron meringuée

JARDIN DES SAVEURS

RESTAURANT D'APPLICATION

CEPROC

MENUS D'OCTOBRE - NOVEMBRE

MARDI 17/11

ENTRÉE

Entrée de nos charcutiers

PLAT

Navarin d'agneau
Purée mousseline

DESSERT DU JOUR

VENDREDI 20/11

ENTRÉE

Entrée de nos charcutiers

PLAT

Filet de limande sole Bonne femme
Pommes de terre en robe des champs

DESSERT DU JOUR

LUNDI 23/11

ENTRÉE

Saucisson brioché sauce Porto

PLAT

Magret de canard
sauce aigre douce au vin
Gratin de pommes de terre
et chou romanesco

DESSERT
Pavlova

MERCREDI 25/11

ENTRÉE

Quiche lorraine

PLAT

Risotto champignons et Encornet

DESSERT CRÉATIF SUR LE THÈME FIN D'ANNÉE

VENDREDI 27/11

ENTRÉE

Entrée de nos charcutiers

PLAT

Pavé de saumon unilatéral
Sauce beurre blanc
Mousseline carotte et céleri glacés

DESSERT DU JOUR