

Semaine du 31 mars 2025

Déjeuners – 12H30

Mardi 1^{er} avril / 25.00 €

4 places disponibles

Concept Winstub alsacien

Mise en bouche

Flammekueche

ou

Carpaccio de sandre mariné au citron et aux baies de genièvre,
jeunes pousses et vinaigrette au Riesling

Truite pochée, sauce au raifort, fondue de légumes

ou

Filet de sandre, choucroute

Assiette de fromages

Mirabelles flambées, glace vanille

ou

Forêt noire

Mignardises

***Pour des exigences pédagogiques et réglementaires,
le nombre de portions commercialisées
par le chef de rang est limité.
Il se peut donc que l'un des deux plats vous soit imposé.
Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.***

Les écoles



Suivez-nous...

Informations
et réservation :
05 53 35 72 84 ou
restaurants@ecoles.dordogne.cci.fr



Semaine du 31 mars 2025

Déjeuners – 12H30

Jeudi 03 avril / 18.00 €

Mise en bouche « Antigaspi »

Tataki de canard au vin de noix

Carré de porc, mille feuilles de pomme de terre & pieds de cochon au verjus

Tarte au citron meringuée

Vendredi 04 avril / 18.00 €

Tarte au saumon et épinard, salade au citron confit

Pavé de bœuf sauce au poivre, pommes purée

Baba au rhum, crème montée, salade de fruits rouges

*Complet /
réservation possible
sur liste d'attente*

Semaine du 07 avril 2025

Déjeuners – 12H30

Mardi 08 avril / 18.00€

Velouté patates douces, curry....

Magret de canard, sauce airelle, mitonné de légumes

Bavarois exotique

Semaine du 14 avril 2025

Déjeuners – 12H30

Mardi 15 avril / 18.00 €

Œufs farcis Chimay

Sole meunière, macédoine de légumes printaniers

Tarte au chocolat

Mardi 15 avril / 20.00 €

Formule Buffets Poke Bowl

Cocktail du jour

Bowl à composer selon vos envies

Assortiment de fromages

Choix de desserts gourmands

Dîner – 19H30

Mercredi 16 avril / 36.00 € cocktail & bières comprises

Dîner « Bière »

8 places disponibles

Gougère au Comté & mousse de poires

Velouté de patates douces & orange

Saumon à la bière, asperges & avocat

Tartelette aux fraises, myrtilles & coulis à la rhubarbe

Semaine du 14 avril 2025
Déjeuners – 12H30

Jeudi 17 avril / 25.00 €

Examen de nos apprentis en 1^{ère} Bac Pro Service Restaurant

Tables de 2 personnes

Apéritif & mise en bouche

Crumble d'asperges blanches tièdes et coulis de tomates

Magret de canard sauce aigre doux au miel haricots verts en fagots et pommes fondantes

Assiette de fromages affinés

Entremets façon forêt noire, crème anglaise

Vendredi 18 avril / 25.00 €

Examen de nos apprentis en 1^{ère} Bac Pro Service Restaurant

Tables de 2 personnes

Apéritif & mise en bouche

Salade de Quinoa-patates douces, vinaigrette orange, lard grillé

Filet mignon façon Wellington, jus romarin, printanière de légumes

Assiette de fromages affinés

Tarte à la Rhubarbe, coulis frais