



hôtellerie
restauration

Le restaurant des jeunes talents

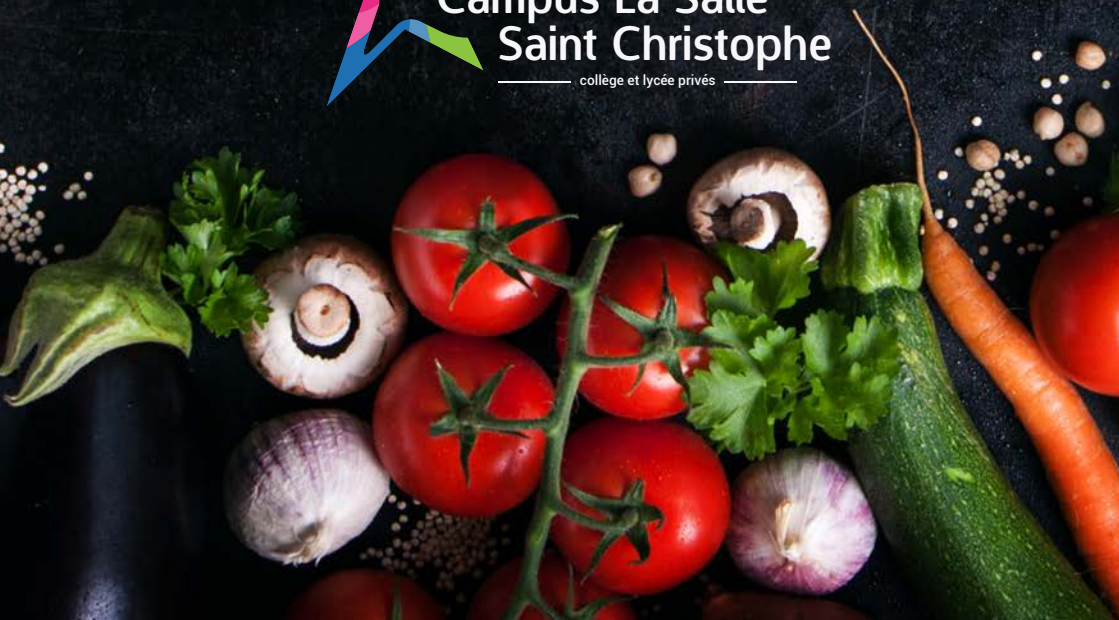
Menus du 30 septembre 2020
au 07 janvier 2021

Réservation avant le lundi midi
au 05 62 66 98 20



Campus La Salle
Saint Christophe

collège et lycée privés





Mercredi midi

8€50
boisson &
café compris

Mercredi 30/09/2020

- Salade verte, macédoine de légumes
- Poulet rôti, pommes boulangères
- Salade de fruits frais

Mercredi 07/10/2020

- Salade mélangée et croque-monsieur
- Truite meunière et riz aux petits légumes
- Tarte aux fruits

Mercredi 14/10/2020

- Jeunes pousses en salade et tomate garnie
- Côte de porc charcutière et jardinière de légumes
- Crème anglaise

Mercredi 04/11/2020

- Salade verte et flamenquiche
- Choucroute garnie
- Sorbet aux fruits

Mercredi 17/11/2020

- Salade retour du marché et tarte fine
- Darne de colin pochée sauce catalane et tian de légumes
- Crème brûlée

Mercredi 25/11/2020

- Salade mélangée et tarte fine
- Steak sauté Bercy et Pommes Pont Neuf
- Flan aux oeufs

Mercredi 02/12/2020

- Salade verte et consommé vermicelles
- Pot au feu Albigeois, petits légumes
- Crêpes au sucre

Mercredi 09/12/2020

- Salade composé et jambon blanc roulé
- Rôti de porc de Bigorre braisé et haricots tarbais au lard
- Croustade aux pommes

Mercredi 15/12/2020

- Chicon au fromage et quiche
- Coq au vin et pomme château
- Tarte Alsacienne

Mercredi 06/01/2021

- Salade mélangée et terrine de foie
- Magret de canard aux échalottes et céleris glacés
- Tarte bourdaloue

Mercredi 13/01/2021

- Salade verte et orange marinée
- Filet de saumon poché et riz au four
- Roulé au chocolat

Mercredi 20/01/2021

- Salade retour du marché, légumes à la Grecques
- Tête de veau sauce ravigote et purée de pommes de terre
- Feuilleté aux pommes

Jeudi 01/10/2020

- Assortiment de crudités
- Lotte à l'Américaine, quinoa au parmesan
- Fromage du pays
- Beignets au sucre

Jeudi 08/10/2020

- Couronne de Saint-Jacques au citron vert
- Grenadin de veau sauce Zingara, pommes cocotes
- Fromage du pays
- Poire aux deux saveurs

Jeudi 15/10/2020

- Aumonière de Lotte au safran
- Poulet de Bresse sauté aux petits légumes
- Fromage du pays
- Miroir à la framboise

Jeudi 05/11/2020

- Ficelle picarde
- Filet de Sole Dieppoise
- Riz aux lardons
- Fromage du pays
- Crème brûlée

Jeudi 12/11/2020

- Filet de Saint-Pierre à l'Oseille
- Carré d'Agneau en croûte d'herbes
- Flageolets aux épices
- Fromage du pays
- Nougat glacé

Jeudi 19/11/2020

- Aiguillettes de canard au vinaigre balsamique
- Blanquette de veau aux champignons
- Tian de légumes
- Fromage du pays
- Choux à la crème

Jeudi 26/11/2020

- Tartare de saumon revisité
- Entrecôte sauce Bordelaise
- Pomme pont neuf
- Fromage du pays
- Mille-feuille aux fruits

Jeudi 03/12/2020

- Filet de Turbo à l'Américaine
- Carré de veau braisé
- Petits légumes glacés
- Fromage du pays
- Pithiviers aux cerises de Sologne

Jeudi 10/12/2020

- Ris de veau braisé Clamart
- Râble de lapereaux farcis à la moutarde à l'ancienne
- Ravioles aux champignons
- Fromage du pays
- Bavaois rubané Clermont

Jeudi 16/12/2020

- Foie de Carnard du Gers en gelée
- Chapon farcis aux marrons
- Endive braisée
- Fromage du pays
- Tarte à l'orange, crème d'amandes

Jeudi 07/01/2021

- Velouté de potiron aux larmes de pois gras
- Truite pochée au Riesling
- Riz aux légumes
- Fromage du pays
- Pudding diplomate

18€

boisson en sus

Jeudi soir





« 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 » du Campus La Salle Saint Christophe met en lumière le savoir-faire des jeunes apprentis.

Vitrine gourmande, il est ouvert au public sur réservation. Les jeunes y perfectionnent leurs techniques et leur connaissance du métier pour le plus grand bonheur des clients, gourmands ou gourmets.

Grâce au restaurant d'application, les élèves gagnent en autonomie et en pratique. Leur travail est supervisé par leurs professeurs, des professionnels.

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.institut-st-christophe.com