

## Menus des classes de Brevet Professionnel 2022-2023

Le Restaurant du CFA vous accueille le vendredi à 12h.

Menu : 24 € hors boissons

Réservations (10 jours avant la date choisie) au : 03.87.36.81.80

ou par mail : accueil.cfa@hotmail.fr

### Vendredi 18 novembre 2022

| <b>Menu 1BP</b>                                                         | <b>Menu TBP</b>                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Soufflé au comté<br>Ou Œuf en meurette<br>🍴                             | Variation de Saumon<br>(Tartare, confit, Gravlax)<br>🍴       |
| Râble de lapin à la Dijonnaise<br>Pomme Darphin et côte de blettes<br>🍴 | Chartreuse de Caille et Foie Gras<br>et sa garniture<br>🍴    |
| Époisses, Mâconnais, Charolais<br>🍴                                     | Salade et Ossau Iraty<br>🍴                                   |
| Tulipe de sorbet cassis                                                 | Sabayon d'agrumes en Chaud / Froid<br>et Tuile croustillante |

### Vendredi 25 novembre 2022

#### **Menu TBP**

Salade de Rocamadour  
et Noix du Périgord

🍴

Magret de Canard Bigarade  
Cassolette de Gésier Confit  
Pommes Sarladaises

🍴

Rocamadour, Bleu des Causses

🍴

Pruneaux flambés sur glace  
et Mignardises

**Vendredi 02 décembre 2022**

**Menu 1BP**

Presskopf de lapin en gelée façon dijonnaise

🍷

Entrecôte double de bœuf échalotes confites sauce vigneronne

Pommes Darphin, Gratin de Blettes

🍷

Époisses, Maconnais, Charolais

🍷

Tarte au fromage blanc

Sorbet cassis

**Vendredi 09 décembre 2022**

| <b>Menu 1BP</b>                                                                                            | <b>Menu TBP</b>                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Presskopf de lapin en gelée façon dijonnaise<br>🍷                                                          | Salade de Rocamadour<br>et Noix du Périgord<br>🍷                                    |
| Entrecôte double de bœuf, échalotes confites<br>sauce vigneronne<br>Pommes Darphin, Gratin de Blettes<br>🍷 | Magret de Canard Bigarade<br>Cassolette de Gésier Confit<br>Pommes Sarladaises<br>🍷 |
| Époisses, Maconnais, Charolais<br>🍷                                                                        | Rocamadour, Bleu des Causses<br>🍷                                                   |
| Tarte au fromage blanc<br>Sorbet cassis                                                                    | Pruneaux flambés sur glace<br>et Mignardises                                        |

**Vendredi 16 décembre 2022**

***Menu TBP***

Œuf dans tous ces états

🍷

Pot au feu

🍷

Fromages

🍷

Fruits flambés

**Vendredi 10 février 2023**

***Menu TBP***

Œuf parfait, émulsion de poivrons rouges  
et Tuile de Tapenade

🍷

Daurade à l'unilatérale  
et en papillote

Garniture provençale

🍷

Broccio, Brousse de Rove, Banon

🍷

Tarte au citron meringuée

**Vendredi 03 mars 2023**

**Menu 1BP**

Chartreuse de limande et langoustine

ନଠା

Selle d'agneau farcie

Et sa garniture

ନଠା

Pont-l'évêque, Neufchâtel

ନଠା

Aumonière de pommes flambées et caramel beurre salé

**Vendredi 10 mars 2023**

| <b>Menu 1BP</b>                                        | <b>Menu TBP</b>                                                           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Chartreuse de limande et langoustine<br>ନଠା            | Œuf parfait, Émulsion de poivrons rouge<br>et Tuile de Tapenade<br>ନଠା    |
| Selle d'agneau farcie<br>Et sa garniture<br>ନଠା        | Daurade à l'unilatérale<br>et en papillote<br>Garniture Provençale<br>ନଠା |
| Pont-l'évêque, Neufchâtel<br>ନଠା                       | Broccio, Brousse de Rove, Banon<br>ନଠା                                    |
| Aumonière de pommes flambées et caramel<br>beurre salé | Tarte au citron meringuée                                                 |

**Vendredi 17 mars 2023**

***Menu TBP***

Trilogie d'huîtres  
(Nature, chaud-froid, gratinée)

🍷

Carré de Veau Poêlé Angevine  
Pommes de terre Rattes sautées

🍷

Selles-sur-Cher, Valençay, Sainte-Maure de Touraine

🍷

Entremets Fruits rouges  
Décor chocolat

**Vendredi 24 mars 2023**

***Menu 1BP***

AB : Tartare de bœuf

🍷

Profiteroles d'escargots et crème de persil

🍷

Suprême de volaille de Bresse au vin jaune et morilles

Et sa garniture

🍷

Vacherin du Mont d'or, Comté, Bleu de Gex

🍷

Poire pochée au vin rouge  
Granité d'épices



**Vendredi 14 avril 2023**

**Menu 1BP**

« Tourtiflette » et salade des grisons

🍷

Filet de truite grenobloise

Pommes Vapeur

🍷

Abondance, Beaufort, Fourme d'Ambert, Reblochon

🍷

Soufflé glacé à la Chartreuse et mignardises

**Vendredi 05 mai 2023**

| <b>Menu 1BP</b>                                                        | <b>Menu TP</b>                                      |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Mousseline de truite et écrevisses<br>Sauce Nantua<br>🍷                | Asperges aux trois sauces<br>et Jambon de Pays<br>🍷 |
| Carré d'agneau en croute d'herbes<br>Polenta et poêlée de légumes<br>🍷 | Pavé de Sandre à l'Alsacienne<br>Pommes Vapeur<br>🍷 |
| Picodon de l'Ardèche, Bleu d'Auvergne,<br>Fourme d'Ambert<br>🍷         | Salade et Munster au cumin<br>🍷                     |
| Tarte aux noix de Grenoble et glace vanille                            | Kougelhopf glacé<br>Caramel d'épices                |

**Vendredi 12 mai 2023**

**Menu TBP**

Charcuteries Lorraines  
ou  
Pâté Lorrain  
☞  
Rognon de veau à la moutarde  
ou  
Poulet Label Moselle  
Ecrasé de Pommes de terre  
et Asperges vertes  
☞  
Fromage de chèvre local  
☞  
Variation autour de la Fraise

**Vendredi 26 mai 2023**

| <b>1BP</b>                                                                                                                                                                                             | <b>TBP</b>                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filets de maquereaux et encornets en escabèche<br>☞<br>Quasi de veau basse température<br>aux herbes de Provence et asperges vertes<br>☞<br>Broccio, Brousse de Rove<br>☞<br>Tarte au citron meringuée | Charcuteries Lorraines<br>ou<br>Pâté Lorrain<br>☞<br>Rognon de veau à la moutarde<br>ou<br>Poulet Label Moselle<br>Ecrasé de Pommes de terre<br>et Asperges vertes<br>☞<br>Fromage de chèvre local<br>☞<br>Variation autour de la Fraise |



**Vendredi 9 et 16 juin 2023**

***Menu 1BP***

Pissaladière

🍷

Duo de rouget et dorade à l'unilatérale

🍷

Salade et Banon

🍷

Pêche rôtie aux amandes et son sorbet

**Vendredi 23 et 30 juin 2023**

***Menu 1BP***

Variation autour de la tomate et mozzarella

🍷

Mixed grill, sauce béarnaise  
Pommes paille et légumes grillés

🍷

Stilton, Parmesan, Manchego

🍷

Sablé aux fraises et son sorbet