

## **Menu « à la carte » proposé par les élèves de 5<sup>e</sup> techniques de qualification et servis par les 6<sup>e</sup>.**

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 24 € (boissons non comprises).

**EN NOVEMBRE : + 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.**

Sélection de vins à discrétion à 10 €

Les préparations sont effectuées en nombre limité et inégal par conséquent, il se pourrait que certains mets ne soient plus disponibles lors de votre prise de commande.

Il n'est pas possible de réserver votre choix au préalable.

## **Les lundis 09, 16 octobre, 13, 20, 27 novembre ainsi qu'exceptionnellement le mardi 28 novembre**

Tronçon de Sole, Chou-fleur aux Epices, Crème de Noilly Prat

Ou

Œuf Poché, Poêlée de Pleurotes et Paris Bruns, Sablé au Parmesan, Coulis de Persil

-----

Saumon Vapeur, Epinards au Beurre, Mousseline de Pommes de Terre, Sauce Hollandaise

Ou

Filet de Marcassin (Filet de Porc en octobre), Potimarron Rôti, Chicon Braisé, Pommes Dauphines

-----

Fromages du Jour

Ou

Religieuses aux Poires

## **Menu fixe proposé par les élèves de 6<sup>e</sup> techniques de qualification et servis par les 5<sup>e</sup>.**

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 24 € (boissons non comprises).

**EN NOVEMBRE : + 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.**

Sélection de vins à discrétion à 10 €

## **Les mardis 10, 17 octobre et 21 novembre**

Saumon Poché, Beurre Blanc,  
Cannelloni de Ramonas et Ricotta, Œufs de Truite et Citron

-----

Coquelet Rôti, Sauce Béarnaise,  
Salade de Légumes Croquants et Herbes Fraiches,  
Pomme Paillason

-----

Fromages du jour

Ou

Saint Honoré

## **Menu « à la carte » confectionné par les élèves de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> années professionnelles de qualification**

Le prix du menu (entrée, plat et dessert) est fixé à 24 € (boissons non comprises).

**EN NOVEMBRE : + 2 € de soutien au CNCD-11 11 11.**

Sélection de vins à discrétion à 10 €

Les préparations sont effectuées en nombre limité et inégal par conséquent, il se pourrait que certains mets ne soient plus disponibles lors de votre prise de commande.

Il n'est pas possible de réserver votre choix au préalable.

**Les jeudis 12, 19 octobre, 9, 16, 23 et 30 novembre**  
**Les vendredis 13, 20 octobre, 10, 17, 24 novembre et 1<sup>er</sup> décembre**

Raviole Ouverte aux Moules, Courge,  
Crème de Butternut  
Ou  
Caille, Chou Pointu Braisé au Lard Fumé  
Jus à la Liégeoise

-----

Dos de Lingue Meunière  
Mousseline et Pont Neuf de Céleri Rave  
Beurre Blanc  
Ou  
Noix de Veau en Croûte de Noix  
Salsifis à l'Étuvée, Betterave au Barbecue  
Pommes Dauphines  
Réduction de Vin Rouge Echalote

-----

Fromages du jour  
Ou  
Dôme de Chocolat Gold  
Crème Anglaise  
Ou  
Feuilleté, Pomme Tatin  
Crèmeux Caramel