

# Centre de formation des apprentis Édouard Branly



# CFA

Année 2020

Janvier à Juin



Mesdames, Messieurs,

Notre restaurant « *Le Galet* » vous propose plusieurs menus selon les jours et les niveaux de formation de 12 à 18€ selon la classe présente. Les apprentis et étudiants vous accueilleront le midi à **12H15** et le soir à **19H15**.

**Réservez dès à présent au**


**02 51 24 06 26**

## Janvier 2020


|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>Mardi 07 janvier 12h15<br/><b>12€</b><br/><b>Service brasserie</b><br/>Salade César<br/>Lapereaux aux champignons<br/>Tarte Bourdaloue</p>                    | <p>Mardi 07 janvier 19h15<br/><b>12€</b><br/>Potage Saint Germain.<br/>Fricassée de volaille au curry<br/>brunoise de légumes de saison<br/>Riz au lait</p>                                   |   |
| <p>Mercredi 08 janvier 12h15<br/><b>12€</b><br/>Salade d'avocat aux crevettes<br/>Filet de daurade, julienne de<br/>légumes au safran<br/>Mousse au chocolat</p> | <p>Mercredi 09 janvier 12h15<br/><b>12€</b><br/>Quiche Lorraine<br/>Filet de barbu au Noilly Prat<br/>Légumes rôtis<br/>Crêpes Suzette</p>  | <p>Vendredi 10 janvier 12h15<br/><b>17€</b><br/>Velouté de lentilles corail<br/>à la pomme<br/>Pièce de bœuf façon Rossini,<br/>pommes Maxim's, sauce<br/>Périgourdine<br/>Tarte au citron/basilic meringuée</p> |
| <p>Vendredi 10 janvier 19h15<br/><b>18€</b><br/>Menu surprise BTS<br/></p>    | <p>Mardi 14 janvier 12h15<br/><b>14€</b><br/>Avocat aux crevettes sauce<br/>cocktail<br/>Travers de porc laqué au miel<br/>Choux au beurre<br/>Plateau de fromages<br/>Mousse au chocolat</p> | <p>Mercredi 22 janvier 12h15<br/><b>12€</b><br/><b>Service brasserie</b><br/>Velouté du Barry<br/>Lapereaux aux champignons,<br/>pommes château<br/>Verrine express d'ananas<br/>menthe</p>                      |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>Jeudi 23 janvier 12h15</b><br/><b>12€</b></p> <p>Avocat aux crevettes<br/>sauce cocktail<br/>Filet de limande «sauce bonne<br/>femme », riz pilaf<br/>Mousse au chocolat- griottes et sa<br/>tuile à l'orange</p>    | <p><b>Vendredi 24 janvier 12h15</b><br/><b>17€</b></p> <p>St Jacques poêlées beurre blanc<br/>à la mandarine, mousseline de<br/>vitelottes<br/>Carbonade flamande,<br/>pâtes fraîches<br/>Blanc mangé sucré</p> | <p><b>Mardi 28 janvier 12h15</b><br/><b>12€</b></p> <p>Ardoise de Taps<br/>Travers de porc laqué au miel et<br/>gingembre<br/>Charlotte aux poires</p> |
|  <p><b>Mercredi 29 janvier 12h15</b><br/><b>12€</b></p> <p>Tarte à l'oignon<br/>Poulet à l'estragon, carotte vichy<br/>Banane flambée</p> | <p><b>Jeudi 30 janvier 12h15</b><br/><b>17€</b></p> <p>Consomme julienne<br/>Bar poché sauce hollandaise,<br/>mini tian en raviole<br/>Brownie aux noix de pécan et<br/>ganache chocolat</p>                    |  |
| <p><b>Vendredi 31 janvier 12h15</b><br/><b>17€</b></p> <p>L'œuf mollet façon Florentine,<br/>crème de comté<br/>Pintade aux écrevisses<br/>Plateau de fromages<br/>Choux façon Paris-Brest</p>                             | <p><b>Vendredi 31 Janvier 19h15</b><br/><b>18€</b></p> <p>Menus surprise BTS</p>    |  |


## Février 2020

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>Mardi 04 février 12h15</b><br/><b>12€</b></p> <p>Potage Saint Germain<br/>Darne de colin sauce<br/>Hollandaise et sa fondue de<br/>poireaux<br/>Bananes flambées</p>  | <p><b>Mercredi 05 février 19h15</b><br/><b>17€</b></p> <p>Charlotte de saumon fumé<br/>et piperade glacée,<br/>vinaigrette de coques<br/>Curry de poulet riz madras<br/>aux épices<br/>Mille feuilles de pomme au<br/>caramel</p> | <p><b>Vendredi 07 février 12h15</b><br/><b>12€</b><br/><b>BRASSERIE</b></p> <p>Velouté du Barry<br/>Lapereaux aux champignons, pommes<br/>château<br/>Verrine express d'ananas menthe</p> |
| <p><b>Vendredi 07 Février 19h15</b><br/><b>18€</b></p> <p>Menu surprise BTS</p>   | <p><b>Mardi 11 Février 12h15</b><br/><b>12€</b></p> <p>Œufs farcis Chimay<br/>Carré de porc poêlé<br/>Gratin Dauphinois<br/>Pêches flambées et sa glace vanille</p>   |   |
| <p><b>Mercredi 12 février 12h15</b><br/><b>12€</b><br/><b>BRASSERIE</b></p> <p>Avocat au crabe mayonnaise<br/>Dos de saumon à<br/>l'unilatérale, fondue de<br/>poireaux aux lardons<br/>Tarte au citron meringuée</p> |    | <p><b>Jeudi 13 février 12h15</b><br/><b>12€</b></p> <p>Potage Soissonnais<br/>aux croûtons<br/>Filet de merlan meunière aux<br/>amandes, pommes vapeurs<br/>Bananes flambées</p>          |

# Mars 2020

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Mardi 03 Mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/> <b>Service brasserie</b><br/>           Tartare aux deux saumons<br/>           Mousseline de merlan Arlequin<br/>           Coupe Jack</p>   | <p>Mercredi 04 mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/>           Assiette de saumon fumé crème<br/>           ciboulette<br/>           Filet de limande façon bonne<br/>           femme Riz pilaf<br/>           Assiette de fruits frais et sorbet<br/>           maison</p> | <p>Jeudi 05 mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/> <b>BRASSERIE</b><br/>           Avocat au crabe mayonnaise<br/>           Dos de saumon à l'unilatérale,<br/>           fondue de poireaux aux lardons<br/>           Tarte aux citrons meringuée</p>                     |
| <p>Vendredi 06 mars 12h15<br/> <b>17€</b><br/>           Soupe de raviolis terre-mer<br/>           Sole meunière, risotto<br/>           aux morilles<br/>           Entremet façon tiramisu</p>   | <p>Vendredi 06 mars <b>19h15</b><br/> <b>18€</b><br/>           Menus surprise BTS</p>  | <p>Mardi 10 Mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/>           Assiette de saumon fumé<br/>           Pintadeau à l'estragon, carottes<br/>           Vichy<br/>           Choux chantilly revisité</p>  |
| <p>Mercredi 11 mars <b>19h15</b><br/> <b>17€</b><br/>           Œuf mollet au confit de<br/>           courgette et fenouil velouté de<br/>           volaille au basilic<br/>           Filet de veau en tagine gratin<br/>           Bayeldi et pomme Anna<br/>           Tapioca et crème d'avocat,<br/>           caramel à la mangue</p>                                     | <p>Vendredi 13 mars 12h15<br/> <b>14€</b><br/> <b>MENU SURPRISE EXAMEN CAP</b><br/>           Entrée+Plat<br/>           +Fromage+Dessert</p>   | <p>Mardi 17 Mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/>           Salade César<br/>           Blanquette de veau à l'ancienne<br/>           Tagliatelles<br/>           Tarte Bourdaloue</p>   |
| <p>Mardi 17 mars <b>19h15</b><br/> <b>17€</b><br/>           Pressée de tomate au chèvre<br/>           frais et poivrons confit,<br/>           vinaigrette aux tomates confites<br/>           Ballottine de poulet, caviar d<br/>           aubergine au jus tranché,<br/>           pomme croquette<br/>           Gelée de fruits rouges, mini<br/>           madeleines</p> | <p>Mercredi 18 mars 12h15<br/> <b>14€</b><br/> <b>MENU SURPRISE EXAMEN CAP</b><br/>           Entrée+Plat<br/>           +Fromage+Dessert</p>   | <p>Jeudi 19 mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/>           Assiette de saumon fumé<br/>           Poulet sauté Chasseur, semoule<br/>           aux raisins<br/>           Choux chantilly revisité</p>  |
| <p>Vendredi 20 mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/>           Œufs mollet façon florentine<br/>           Poulet sauté chasseur, pommes<br/>           cocotte<br/>           Ananas flambés</p>   | <p>Mardi 24 Mars 12h15<br/> <b>Examen restaurant</b><br/> <b>Poisson</b><br/> </p>   | <p>Mercredi 25 mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/>           Tartare de saumon<br/>           Navarin d'agneau aux pommes<br/>           Ananas flambés glace coco</p>  |
| <p>Vendredi 27 mars 12h15<br/> <b>17€</b><br/>           Tartare aux deux saumons<br/>           Râble de lapereau farci duxelles<br/>           Tarte de fleurs de pommes et<br/>           sa glace pistache maison</p>   | <p>Vendredi 27 mars <b>19h15</b><br/> <b>18€</b><br/>           Menu BTS</p>  | <p>Mardi 31 Mars 12h15<br/> <b>12€</b><br/>           Œufs brouillés aux herbes<br/>           fraîches<br/>           Suprême de saumon à la julienne<br/>           de légumes et au curry<br/>           Ananas flambé et sa glace noix<br/>           de coco</p> |


# Avril 2020

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Mercredi 01 avril <b>19h15</b><br/><b>17€</b></p> <p>Gaspacho de tomate et bavarois d avocat granité pimenté, légumes séchés</p> <p>Sole aux pommes en croute de basilic, royale de fenouil jus d écrevisses</p> <p>Tarte fine aux fraises et mangue, glace coco</p> | <p>Vendredi 03 Avril <b>19h15</b><br/><b>18€</b></p> <p><b>Menu BTS</b></p>   | <p>Mardi 07 Avril 12h15<br/><b>12€</b></p> <p>Ardoise de croques</p> <p>Filet de limande Bonne Femme</p> <p>Assiette de fruits frais et son sorbet maison</p> <p>Ou poires flambées et son sorbet</p> |
| <p>Mercredi 08 avril 12h15<br/><b>14€</b></p> <p><b>MENU SURPRISE EXAMEN CAP</b><br/>Entrée+Plat<br/>+Fromage+Dessert</p>   | <p>Jeudi 09 avril 12h15<br/><b>12€</b></p> <p>Feuilleté d'asperges aux perles roses.</p> <p>Suprême de saumon à la julienne de légumes flan de céleri et sauce hollandaise</p> <p>Ananas frais glace vanille maison</p> <p>OU</p> <p>Ananas flambé glace vanille maison</p> | <p>Jeudi 09 avril <b>19h15</b><br/><b>12€</b></p> <p>Salade périgourdine</p> <p>Navarin aux légumes de saison</p> <p>Mousse au chocolat</p>   |
|    | <p>Mercredi 29 avril 12h15<br/><b>12€</b></p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Filet de barbu à l'oseille</p> <p>Légumes rôtis</p> <p>Choux chantilly</p>   | <p>jeudi 30 avril 12h15<br/><b>14€</b></p> <p><b>MENU SURPRISE EXAMEN CAP</b><br/>Entrée+Plat<br/>+Fromage+Dessert</p>  |

# Mai 2020

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Mardi 05 Mai 12h15<br/><b>12€</b></p> <p>Melon à l'Italienne</p> <p>Steak au poivre, pomme sautée à cru</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>  | <p>Mercredi 06 mai <b>19h15</b><br/><b>17€</b></p> <p><b>MENU SURPRISE</b></p>   | <p>Mardi 12 Mai 12h15<br/><b>12€</b></p> <p>Menu à confirmer</p>   |
| <p>Jeudi 14 mai 12h15<br/><b>12€</b></p> <p>Melon à l'Italienne</p> <p>Blanquette de Veau a l'ancienne garniture primeur</p> <p>Plateau de fromages OU</p> <p>Tartelette ganache</p> <p>chocolat-framboise</p> | <p>Mercredi 19 mai 12h15<br/><b>20€ Tous compris</b></p> <p><b>MENU SURPRISE EXAMEN BP</b><br/>Apéritifs+Entrée+Plat<br/>+Fromage+Dessert+Café</p> | <p>Mardi 26 Mai 12h15<br/><b>12€</b></p> <p>Salade Niçoise</p> <p>Carré de porc poêlé et mogettes de Vendée</p> <p>Coupe fraises Melba</p> |
| <p>Jeudi 28 Mai 12h15 <b>12€</b> Melon à l'Italienne / Brochette de saumon Tandoori / Poires Belle Hélène</p>  |  |  |

# Juin 2020

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>Mardi 02 Juin 12h15</b><br/><b>12€</b><br/>Melon à l'italienne<br/>Filet de poisson à l'oseille<br/>Fondue de poireaux<br/>Choux chantilly</p>  | <p><b>Jeudi 04 juin 12h15</b><br/><b>12€</b><br/>Goujonnette de limande<br/>sauce tartare<br/>Carré d'agneau persillé purée de<br/>mogettes de Vendée<br/>Fraises Melba</p>                                      | <p><b>Jeudi 04 juin 19h15</b><br/><b>12€</b><br/>Tomate mozzarella au basilic<br/>Moules sauce poulette, pommes<br/>allumettes<br/>Tartelette sablée abricot et<br/>pistache</p>                                      |
|    | <p><b>Mardi 09 Juin 12h15</b><br/><b>12€</b><br/>Salade de chèvre chaud<br/>Brochette de poisson Tandoori<br/>Riz Madras<br/>Crème brûlée à la cardamome</p>   | <p><b>Mercredi 10 juin 12h15</b><br/><b>12€</b><br/>Salade de chèvre chaud<br/>Moules sauce poulette,<br/>pommes allumettes<br/>Tartelette sablée abricot et<br/>pistache</p>   |
| <p><b>Vendredi 12 juin 12h15</b><br/><b>17€</b><br/>Tourte aux légumes de saison «<br/>entrée créée par les apprenti(e)s<br/>»<br/>Lotte, haricots coco au pistou<br/>Plateau de fromages<br/>Salade fruits frais revisitée,<br/>sorbet mangue maison</p> | <p><b>Jeudi 18 juin 12h15</b><br/><b>12€</b><br/>Salade de chèvre chaud<br/>Magret de canard au poivre vert,<br/>pommes Darphin<br/>Mille-feuilles aux fraises crème<br/>légère et son coulis abricot fraise</p> | <p><b>Vendredi 19 juin 12h15</b><br/><b>17€</b><br/>Méli-mélo maquereau-groseille<br/>Magret de canard de Vendée au<br/>poivre, sauce bigarade<br/>Pomme Macaire échalotes et<br/>tomates séchées<br/>Forêt Noire</p> |

# A bientôt...