



# LE GALET

## Restaurant d'application UFA Edouard Branly



Programme des Menus

Sur réservation

☎ 02 51 24 06 26

5 boulevard Edouard Branly 85000 LA ROCHE-SUR-YON

Suivez-nous sur la page Facebook UFA BRANLY

<https://www.facebook.com/ufaBranly/>



## Janvier 2019

**Mardi 08 janv. 19H15 12 €**

- Avocat sauce cocktail
- Pintadeau rôti sur canapés
- Entremets façon tiramisu

**Merc. 09 janv. 19H15 17 €**

- Ravioles d'escargots, crème d'ail.
- Mignon de porc « plat créé par les apprenti(e)s »
- Fantastic agrumes passion

**Jeudi 10 janv. 12H15 14 €**

- Avocat aux crevettes sauce cocktail
- Filet de limande « bonne femme », riz pilaf
- Plateau de fromages
- Mousse au chocolat- griottes et ses tuiles à l'orange

## Janvier 2019

**Vend. 25 janv. 12H15 12 €**

- Quiche Lorraine
- Filet de barbue au Noilly Prat, Légumes rôtis
- Salade de fruits frais

**Mardi 29 janv. 12H15 12 €**

- Potage Soissonnais aux croûtons
- Filet de merlan meunière aux amandes, pommes vapeur
- Bananes flambées

**Jeudi 10 janv. 19H15 12€**

- Assiette de saumon fumé
- Estouffade de bœuf purée Parmentier
- Gratinée d'automne au calvados

**Mardi 15 janv. 12H15 12 €**

- Avocat aux crevettes sauce cocktail
- Filet de daurade, julienne de légumes au safran
- Mousse au chocolat

**Jeudi 17 janv. 19H15 17 €**

- Mousseline d'avocats, croustillant de gambas à la mangue, salade d'herbes fraîches
- Carré de porc poêlé à l'orange
- pomme amandine carotte au miel et flan de légumes
- Forêt-Noire

**Merc. 30 janv. 12H15 12 €**

- Velouté du Barry
- Lapereaux aux champignons, pommes château
- Verrine express d'ananas menthe

**Jeudi 31 janv. 12H15 17 €**

- Croustillant de tourteaux et calamars à l'américaine
- Sole meunière, rizotto aux morilles
- mini tian de légumes
- Soufflé froid renversé au fromage blanc et citron vert et cannellé Bordelais

## Janvier 2019

**Vend. 18 janv. 12H15 12 €**

- Salade César
- Lapereaux aux champignons, pommes château
- Tarte aux poires et à la crème d'amandes



**Mardi 22 janv. 12H15 12 €**

- Avocat aux crevettes sauce cocktail
- Travers de porc laqué, chou au beurre
- Mousse au chocolat

**Merc. 23 janv. 12H15 12 €**

- Service brasserie
- Ardoise de tapas
- Travers de porc laqué au miel et au gingembre
- Charlotte aux poires

**Jeudi 24 janv. 12H15 12 €**

- Potage Saint- Germain
- Fricassée de volaille au curry
- Pommes flambées

## Février 2019

**Mardi 05 fév. 12H15 12 €**

- Tarte à l'oignon
- Poulet à l'estragon, carotte vichy
- Bananes flambées

**Jeudi 07 fév. 19H15 35 €**

SOIREE A THEME « La vie en rose »



**Vend. 08 fév. 12H15 12 €**

- Service brasserie
- Ardoise de tapas
- Blanquette de volaille Sarrazin
- Choux à la crème

**Mardi 26 fév. 12H15 12 €**

- Avocat au crabe mayonnaise
- Dos de saumon à l'unilatérale, fondue de poireaux aux lardons

**Merc. 27 fév. 12H15 12 €**

- Œufs farcis Chimay
- Carré de porc poêlé, gratin Dauphinois
- Pêches flambées glace vanille

**Merc. 27 fév. 19H15 17 €**

- Œuf en meurette
- Dos de merlu en croute « plat créé par les apprenti(e)s »
- Entremets citron, graines de courge

**Jeudi 28 fév. 12H15 12 €**

- Petits pâtés feuilletés
- Noisette de porc charcutière, gratin Dauphinois
- Pêches flambées glace vanille

## Mars 2019

### **Vend. 01 mars 12H15 12 €**

- Potage Saint-Germain aux croutons
- Darne de colin vapeur, sauce Hollandaise, fondue de poireaux
- Bananes flambées

### **Mardi 05 mars 12H15 12 €**

- Assiette de charcuterie
- Dos de saumon à l'unilatérale, fondue de poireaux aux lardons
- Tarte aux citrons meringuée

## Mars 2019

### **Jeudi 21 mars 12H15 12 €**

- Salade de chèvre-chaud
- Blanquette de veau à l'ancienne, tagliatelles
- Tarte aux poires et à la crème d'amandes

### **Vend. 22 mars 12H15 12 €**

- Œuf mollet façon florentine
- Poulet sauté chasseur, pommes cocotte
- Coupe Colonel

### **Mardi 26 mars 12H15 13 €**

- Salade Périgourdine
- Filet de limande façon bonne femme riz pilaf
- Assiette de fruits frais et sorbet maison.

### **Merc.06 mars 12H15 14 €**

MENU EXAMEN CCF

### **Jeudi 07 mars 12H15 12 €**

- Assiette Saumon fumée et sa crème
- Poulet sauté chasseur, semoule aux raisins
- Choux chantilly revisités

### **Vend. 08 mars 12H15 12 €**

- Velouté Du Barry
- Carré de porc poêlée façon Choisy
- Bananes flambées

### **Jeudi 28 mars 12H15 12 €**

- Feuilleté d'asperges aux perles roses
- Suprême de saumon à la julienne de légumes, flan de céleri, sauce hollandaise
- Ananas flambé glace noix de coco

### **Jeudi 28 mars 19H15 12 €**

- Croque Monsieur Maison
- Navarin aux pommes
- Mousse au chocolat
- Mousse au chocolat

### **Vend. 29 mars 12H15 12 €**

MENU EXAMEN

## Mars 2019

### **Mardi 12 mars 12H15 12 €**

- Assiette de saumon fumé
- Filet de limande façon bonne femme, riz pilaf
- Assiette de fruits frais et sorbet maison

### **Jeudi 14 mars 19H15 17 €**

- Gravlax de saumon à la betterave
- Pickles de légumes Crème prise de l'extrême à la betterave
- Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème, crosnes.
- Omelette Norvégienne

### **Vend. 15 mars 12H15 12 €**

- Service Brasserie
- Tartines d'houmous sur salade
- Poulet à l'estragon endives braisées
- Coupe Carmela

## Avril 2019

### **Mardi 02 avril 12H15 12 €**

- Tartare de saumon
- Navarin d'agneau aux pommes
- Ananas frais ou flambés glace vanille maison

### **Jeudi 04 avril 19H15 17 €**

- Crème dieppoise
- Estouffade de turbotin, façon bourguignonne pâtes fraîches
- Entremets mousse passion, biscuit tri-couleur



### **Mardi 19 mars 12H15 12 €**

- Assiette de saumon fumé
- Poulet à l'estragon, Carottes Vichy
- Choux chantilly.

### **Merc. 20 mars 12H15 12 €**

Service Brasserie

- Tartare aux deux saumons
- Mousseline de merlan Arlequin
- Coupe Carmela

### **Merc. 20 mars 19H15 17 €**

- Tarte océane
- Pintade rôtie sur canapé
- Ile flottante revisitée par nos jeunes apprenti(e)s

### **Vend. 05 avril 12H15 12 €**

CCF RESTAURANT  
Menu surprise  
Poisson

### **Merc. 24 avril 19H15 17 €**

- Fondant de chou fleur
- Merlan Colbert sauce tartare
- Plateau de fromages
- Charlotte aux framboises

### **Vend. 26 avril 12H15 12 €**

- Œufs brouillés aux herbes fraîches
- Suprême de saumon à la julienne de légumes et au curry
- Ananas frais ou flambés glace vanille maison

## Mai 2019

**Jeudi 02 mai 12H15 14 €**

MENU EXAMEN CCF

**Mardi 07 mai 12H15 12 €**

- Melon à l'Italienne
- Filet de barbue à l'oseille, légumes rôtis
- Choux chantilly

**Jeudi 09 mai 19H15 17 €**

- Minestrone de langoustines
- Sauté de veau aux poivrons petit pois frais céleri rave
- Salade de fruits frais revisitée glace Bounty

**Mardi 21 mai 12H15 20 €**

- Menus examen surprise
- Apéritifs
  - Entrée
  - Plat
  - Dessert
  - Café

## Juin 2019

**Mardi 04 juin 12H15 12 €**

CCF RESTAURANT  
POISSON

**Merc. 05 juin 12H15 20 €**

EXAMEN CCF

**Jeudi 06 juin 12H15 12 €**

- Melon rafraîchi
- Brochette de saumon Tandori, riz madras
- Paires belles Hélène

**Vend. 07 juin 12H15 12 €**

- Salade Niçoise
- Médaille de veau Duroc, pommes noisette
- Fraises Melba

**Merc. 12 juin 12H15 12 €**

- Melon au Porto
- Filet de poisson à l'oseille, fondue de poireaux
- Choux chantilly

**Jeudi 13 juin 12H15 12 €**

- Salade de chèvre-chaud
- Magret de canard au poivre vert, pommes Darphin
- Mille feuilles aux fraises crème légères, coulis abricot fraise

## Mai 2019

**Jeudi 23 mai 12H15 12 €**

- Goujonnette de limande sauce tartare
- Carré d'agneau persillé
- Purée de mogettes de Vendée
- Coupe fraise melba

**Vend. 24 mai 12H15 20 €**

Menu examen surprise

- Apéritifs
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Café



**Mardi 28 mai 12H15 12 €**

- Salade Niçoise
- Médaille de veau Duroc, pommes noisette
- Fraises Melba

## Juin 2019

**Vend. 14 juin 12H15 12 €**

- Tomate mozzarella au lait de Bufflonne
- Moules sauce poulette, pommes allumettes
- Tartelette sablée abricot et pistache

**Mardi 18 juin 12H15 12 €**

- Salade de chèvre-chaud
- Moules sauce poulette, pommes allumettes
- Tartelette sablée abricot et pistache

**Jeudi 20 juin 19H15 17 €**

- Raviole de fruits de mer sauce poulette
- Carré d'agneau persillé coco et légumes primeurs
- Feuilleté aux fraises



**Vend. 28 juin 12H15 12 €**

- Salade de chèvre-chaud
- Moules sauce poulette, pommes allumettes
- Tartelette sablée abricot et pistache

*« De tous les arts, celui qui nourrit le mieux son homme, est l'art culinaire. »*

**Pierre Dac (1893-1975)**

