



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/>



Septembre 2018

Vend. 07 sept. 12H15 12€

- Crème Vichyssoise
- Dos de lieu noir, beurre d'anchois, Ratatouille façon Niçoise
- Cerises flambées glace vanille

Mardi 11 sept. 12H15 12 €

- Soupe de moules au safran
- Merlan pané à l'anglaise, beurre Maître d'Hôtel, flan d'épinard
- Cerises flambées glace vanille

Merc. 12 sept. 19H15 17€

- Céviche de dorade au lait de coco épicé
- Carré de porc rôti au miel
- Fraisier

Merc. 19 sept. 12H15 12€

- Salade de chèvre frais au miel
- Merlan pané ou merlan aux amandes, flan de courgette et pommes persillées.
- Mille-feuille croustillant aux fraises, crème légère au cointreau

Jeudi 27 sept. 19H15 17€

- Quiche aux légumes de saison
- Poulet Cocotte fond d'artichaut
- Pommes Duchesse et tomates confites
- Feuillantine aux framboises, crème légère à la pistache

Vend. 28 sept. 12H15 12€

- Ardoise de croques
- Médaille de veau Duroc, pommes noisettes et romanesco
- Tarte au citron meringuée

Jeudi 18 oct. 12H15 14 €

- Quiche provençale
- Filet de truite marchand de vin, quinoa
- Plateau de fromages
- Coupe Jack

Jeudi 18 oct. 19H15 17 €

- Velouté de potiron aux écrevisses, gnocchis au vieux parmesan
- Darne de saumon grillée sauce Choron. Pleurotes et pomme de terre châteaux.
- Saint Honoré

Octobre 2018

Mardi 02 oct. 12H15 12€

- Ardoise de croques
- Médaille de veau Duroc, pommes noisette
- Tarte au citron meringuée

Merc. 03 oct. 19H15 17€

- Consommé de volaille au safran et sauge, œuf de caille mollet
- Bar en croute de sel, beurre blanc nantais. Millefeuille de légumes
- Tiramisu aux pommes

Merc. 10 oct. 12H15 12 €

- Tarte fine au chèvre, oignons et tomates séchées
- Carré de porc poêlé, ratatouille façon Niçoise
- Poire Belle Hélène



Vend. 12 oct. 12H15 12€

- Soupe de moules au safran.
- Steak sauté Bercy, gratin Dauphinois
- Salade d'orange à la menthe

Octobre 2018

Mardi 16 oct. 12H15 12€

- Soupe de moules au safran.
- Steak sauté Bercy, gratin Dauphinois
- Salade de fruits frais



Merc. 17 oct. 19H15 17 €

- Autour de la gambas« plat créé par les apprenti(e)s »
- Canard poêlé et ses légumes de saisons
- St Honoré

Novembre 2018

Mardi 06 nov. 12H15 14 €

- Quiche provençale
- Filet de limande marchand de vin, jardinière de légumes
- Plateau de fromages
- Coupe Jack

Merc. 07 nov. 12H15 12 €

- Soupe de panais, crème au lard
- Filet de barbue « plat créé par les apprenti(e)s »
- Plateau de fromages
- Tarte chiboust aux pommes

Jeudi 08 nov. 12H15 17 €

- Médailles de homard à la parisienne
- Filet mignon de porc farci duxelles de champignons, sauce robert
- Pommes croquette, flan de légumes
- Tarte citron meringuée

Vend. 09 nov. 12H15 12 €

- Salade d'avocat aux agrumes.
- Escalope de dinde Viennoise, tagliatelles fraîches
- Salade de fruits frais

Mardi 13 nov. 12H15 12 €

- Salade Lyonnaise
- Escalope de volaille au paprika, riz pilaf
- Salade de fruits frais

Merc. 14 nov. 12H15 12 €

- Assiette de saumon fumé et ses accompagnements
- Sauté de veau marengo, jardinière de légumes.
- Gratinée d'automne au calvados

Novembre 2018

Jeudi 15 nov. 12H15 12 €

- Macédoine de légumes, sauce mayonnaise
- Escalope de veau Viennoise
- Spaghetti sauce tomates et copeaux de parmesan
- Salade de fruits

Vend. 16 nov. 12H15 12 €

- Cocktail Florida
- Darne de poisson pochée, beurre blanc, ratatouille façon niçoise
- Tarte aux pommes

Mardi 20 nov. 12H15 12 €

- Crème Agnès Sorel
- Estouffade de bœuf Bourguignonne, tagliatelles au beurre
- Crêpes Suzette

Jeudi 22 nov. 12H15 12 €

- Cocktail Florida
- Darne de saumon pochée, beurre blanc, flan d'épinard et riz
- Tarte aux pommes

Novembre 2018

Jeudi 22 nov. 19H15 17 €

- Ravioles de langoustines, coulis de crustacés
- Magret de canard de Challans au jus de truffes, pommes Darphin et échalotes confites
- Poire pochée, brioche « perdue », sauce caramel beurre fleur de sel

Merc. 28 nov. 19H15 17 €

- Bavarois de céleri, crème moussieuse à la fourme d'Ambert
- Selle d'agneau rôtie, farcie aux épinards et amandes
- Autour de la poire et du chocolat « plat créé par les apprenti(e)s »

Jeudi 29 nov. 12H15 12 €

- Cocktail florida
- Darne de saumon pochées, sauce beurre blanc, pommes persillées
- Tarte Normande

Vend. 30 nov. 12H15 12 €

- Cocktail Florida
- Darne de merlu pochée, sauce vin blanc, pommes persillées
- Tarte Normande

Décembre 2018

Mardi 04 déc. 12H15 12 €

- Tarte à l'oignon
- Sauté de veau marengo, jardinière de légumes
- Ananas frais

Merc. 05 déc. 12H15 12 €

- Quiche lorraine.
- Filet de barbe au Noilly Prat, assortiment de purées.
- Faisselle nature ou pruneaux

Jeudi 06 déc. 12H15 12 €

- Œufs mollets Florentine
- Navarin d'agneau, carottes Vichy
- Pêches flambées glace vanille

Vend. 07 déc. 12H15 12 €

- Crème de volaille aux champignons
- Filets de dorades à la julienne de légumes et au safran
- Ananas flambés

Mardi 11 déc. 12H15 14 €

- Crème Agnès Sorel
- Estouffade de bœuf, purée Parmentier
- Plateau de fromages ou
- Pêches flambées glace vanille maison

Jeudi 13 déc. 19H15 35 €

- Repas de Noël

Décembre 2018

Vend. 14 déc. 12H15 12€

- Crème Agnès Sorel
- Merlan pané à l'anglaise, beurre Maître d'Hôtel, pousses d'épinard
- Crêpes Suzette

Mardi 18 déc. 12H15 12€

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

Merc. 19 déc. 19H15 17€

- Œuf dans son nid
- Plie émulsion de fumet au safran
- Trio macarons, sorbet maison

Jeudi 20 déc. 12H15 11€

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

Vend. 21 déc. 12H15 12 €

- Flamiche Picarde
- Navarin d'agneau et ses légumes
- Plateau de fromages ou
- Pêche flambée glace vanille maison



Janvier 2019

Mardi 08 janv. 19H15 12 €

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

Merc. 09 janv. 19H15 17 €

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

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

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, pommes amandine, carottes au miel et flan de légumes
- Forêt noire

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, choux 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

Janvier 2019

Vend. 25 janv. 12H15 12 €

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

Merc. 30 janv. 12H15 12 €

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

Mardi 29 janv. 12H15 12 €

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

Jeudi 31 janv. 12H15 17 €

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

Février 2019

Mardi 05 fév. 12H15 12 €

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

Vend. 08 fév. 12H15 12 €

Service brasserie

- Ardoise de tapas
- Blanquette de volaille sarazin
- Choux à la crème

Jeudi 07 fév. 19H15 35 €

SOIREE A THEME « La vie en rose »



Mardi 26 fév. 12H15 12 €

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

Février 2019

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 crouste « plat créé par les apprenti(e)s »
- Entremet citron, graines de courge

Jeudi 28 fév. 12H15 12 €

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



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 Canmella

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
- Coup Canmella

Merc. 20 mars 19H15 17 €

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

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 fumé et sa crème
- Poulet sauté chasseur, semoule aux raisins
- Choux chantilly revisités

Vend. 08 mars 12H15 12 €

- Velouté Du Barry
- Carré de porc poêlé 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 légumes de saison
- Mousse au chocolat

Vend. 29 mars 12H15 12 €

MENU EXAMEN

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 pâte fraîche
- Entremet mousse passion, biscuit tri-couleur



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

Mai 2019

Jeudi 23 mai 12H15 12 €

- Goujonnette de limande sauce tartare
- Carré d'agneau persillé, purée de mogettes de Vendée
- Coupe fraises melba

Vend. 24 mai 12H15 20 €

Menus examen surprise
Apéritifs
Entrée
Plat
Dessert
Café

Mardi 28 mai 12H15 12 €

- Salade Niçoise
- Médaille de mignon de porc Duroc, pommes noisettes
- Fraises Melba



Juin 2019

Mardi 04 juin 12H15 12 €

CCF RESTAURANT
POISSON

Merc. 05 juin 12H15 20 €

MENU EXAMEN BP

Jeudi 06 juin 12H15 12 €

- Melon rafraîchi
- Brochette de saumon Tandoori, riz madras
- Paires belle Hélène

Vend. 07 juin 12H15 12 €

- Salade Niçoise
- Médaille de veau Duroc, pommes noisettes
- 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
- Millefeuille aux fraises crème légère coulis abricot fraises

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)

