

Mardi 28 Mai

Blanc manger de choux-fleur
Coquillages au chorizo et lait de coco
Sablé breton crémeux aux agrumes

Mercredi 29 Mai

Mini rouleau de printemps
Encornets farci aux fruits secs, aubergines grillées, tomates, et poivrons
Eclair au citron

Jeudi 30 Mai

RESTAURANT FERME

Vendredi 31 Mai

RESTAURANT FERME

Mardi 4 Juin

Salade méditerranéenne vinaigrette huile d'olive citron
Pavé de bœuf grillé, sauce tartare, légumes grillés confits
Feuillantine aux framboises et crème légère aux citrons verts et jaunes

Mercredi 5 Juin

Tarte fine de légumes
Dinde à la bière, frites de cantal, poireaux
Panna cotta, coulis de fruits rouges

Jeudi 6 Juin

Cromesquis de chèvre, tomate marinée à la coriandre fraîche
Risotto de crevettes et moules
Riz au lait à l'orange et à la cardamome

Vendredi 7 Juin

Aïoli
Cuisse de lapin au tandoori, fenouil et courgette
Forêt Noire

Mardi 11 Juin

Raviolis aux champignons et bouillon d'ail
Saumon en croûte de brick rôti, jus de poulet aux oignons et pommes rissolées
Pastilla aux fruits rouges et mousse chocolat noir au piment

Mercredi 12 Juin

Bavarois d'asperges vertes
Filet de canard au vinaigre de xérès, laitue braisé et asperges
Tartelette choco - framboises

Jeudi 13 Juin

Œuf brouillé à la crème, coulis de poivron et tapenade
Filet du pêcheur en croûte, shop suey de légumes
Croque en bouche, crème légère passion et ananas fondant

Vendredi 14 Juin

Champignons à la grecque, tomates confites
Selle d'agneau roulée, cresson à la verveine et pomme château

Mardi 18 Juin

Œuf cocotte au miroir et crème d'ail
Darne de saumon grillé grand-mère, jus de volaille
Soufflé à la liqueur

Mercredi 19 Juin

Melon à l'Italienne
Tarte fine de maquereau et tomates confites
Parfait glacé au Grand Marnier

Jeudi 20 Juin

Quiche aux poireaux
Thon mariné au gingembre et citronnelle, carpaccio d'ananas
Bavarois fraises/ basilic, réduction de balsamique

Vendredi 21 Juin

Gaspacho de concombre et de betterave, tuile au sésame
Steak grillé, sauce béarnaise, pommes pont-neuf
Maki d'ananas au caramel, biscuit épiced, sorbet ananas

Charlotte aux fraises

Nos plats sont FAIT MAISON

L'Atelier Gourmand est un restaurant pédagogique destiné à la formation professionnelle se préparant aux métiers de la restauration.

Ouverture toute l'année du **Mardi au Vendredi** dès 12h15.

Sur réservation au 02 31 82 70 60

Durée minimum de service 45 minutes.

Menu Complet (entrée/plat/dessert/café) à 11,50€

Formules (entrée/plat ou plat/dessert) à 9,50€

Règlement en espèces, carte bancaire, chèques et titre restaurants.

Vous souhaitez réserver l'Atelier Gourmand pour vos déjeuners d'affaires ?
Contactez-nous.

Nous pouvons vous transmettre chaque mois les menus proposés.

C'est **UN PLAT**
comme une entrée, un plat
ou un dessert ou un dessert
CUISINÉ
SUR PLACE



À PARTIR DE
PRODUITS CRUS
qui ont été réceptionnés par le restaurateur
sans avoir été modifiés dans leur nature
et en particulier par un mélange avec un
autre produit ou par chauffage préalable.

Contactez-nous

IRFA FORMATION
2 Avenue de Cambridge
14200 HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
Tél : 02 31 82 70 60
Email : irfa14@irfa-formation.fr

www.irfa-formation.fr

MENUS DU MOIS

Restaurant pédagogique de l'IRFA - Juin 2019

