RESTAURANT

L'ATELIER Gourmand

PÉDAGOGIQUE

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE DE L'IRFA

DU MARDI AU VENDREDI DÈS 12H15

MENU À 11.50€ SAUF EXCEPTIONS

IRFA formation

MARDI 06 SEPTEMBRE

Soufflé au saumon coulis de tomate et céléri

•

Paleron de bœuf braisé

•

Pêche melba

MERCREDI 07 SEPTEMBRE

Quiche lorraine

•

Blanquette de veau au lait de coco

•

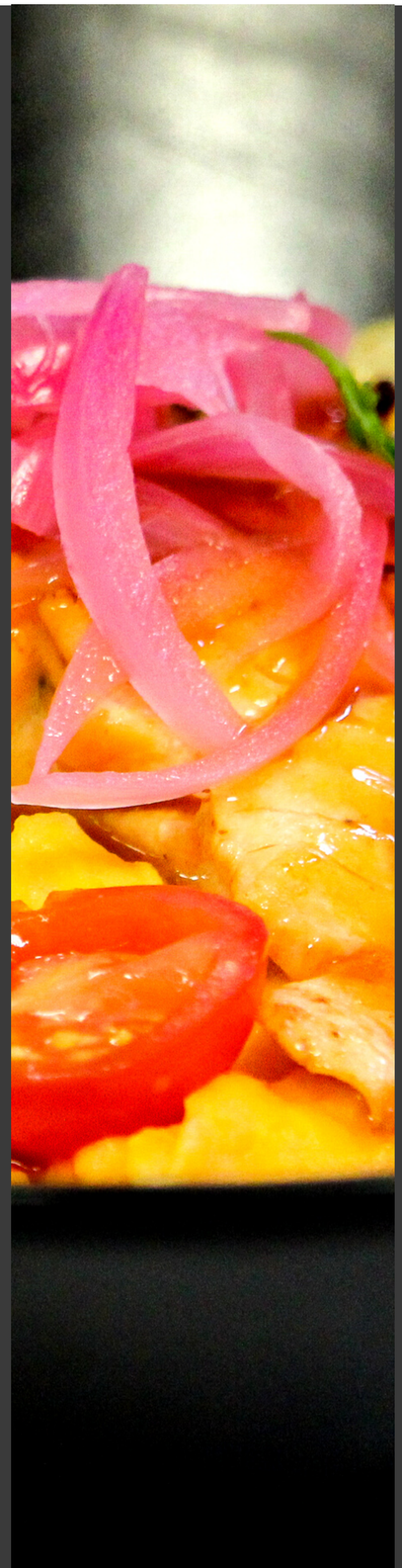
Gratin de pamplemousse

JEUDI 08 SEPTEMBRE

FERMÉ

VENDREDI 09 SEPTEMBRE

FERMÉ



MARDI 13 SEPTEMBRE

FERMÉ

MERCREDI 14 SEPTEMBRE

Saucisson en brioche

•

Retour de pêche poché, beurre citronné

•

Beignet de pomme

JEUDI 15 SEPTEMBRE

Gnocchi à la parisienne

•

Veau Marengo

•

Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert, caramel de passion

---

VENDREDI 16 SEPTEMBRE

Tortellini au pesto

•

Crumble du pêcheur sauce satay, wok de légumes

•

Entremet façon tiramisu

MARDI 20 SEPTEMBRE

Huitres chaudes à la duxelles de champignons

•

Filet du pécheur au cidre, navet glacé et pomme granny

•

Choux aux amandes et fruits de saison

MERCREDI 21 SEPTEMBRE

Gyosa au poulet

•

Nems, riz cantonais

•

Brick banane nutella

JEUDI 22 SEPTEMBRE

Tempura de légumes et crevettes

•

Darne du pêcheur, gratin de champignon et beurre blanc

•

Café gourmand

VENDREDI 23 SEPTEMBRE

MENU VÉGETARIEN

Taboulé aux herbes

•

Quiche aux légumes et sa salade

•

Tartare de fruits frais et son sorbet

MARDI 27 SEPTEMBRE

Saumon cru mariné aux épices et chapati

•

Suprême de volaille meunière, pomme grenaille et champignon

•

Tiramisu fruit rouges et chocolat blanc

MERCREDI 28 SEPTEMBRE

Pressée de tomate macédoine, rillettes de saumon

•

Souris d'agneau braisée, pomme en brioche

•

Latte cotto au citron et fraises

JEUDI 29 SEPTEMBRE

Œufs brouillés aux crevettes

•

Carré de porc poêlé, patate douce

•

Tarte aux pommes

VENDREDI 30 SEPTEMBRE

MENU EXOTIQUE

Accras de morue

•

Poularde pochée à l'indienne, semoule au poivron

•

Crème brûlée à la noix de coco

INFOS & RÉSERVATIONS

02 31 82 70 60 | ateliergourmand@irfa-formation.fr