



Menus

Restaurant d'application

109 rue du Dr Roux
24100 BERGERAC
05.53.22.21.21
accueil@cfa-bergerac.fr
www.cfa-bergeracois.com



Date	25€ repas + apéritif + 1 verre de vin + café
<i>Mardi</i> 11 mars 25	Huitres Gratinées Rôti de biche façon Bourguignonne Plateau de fromages Tarte au citron meringuée
<i>Jeudi</i> 13 mars 25	Terrine de poisson « maison » Blanquette de veau à l'ancienne Plateau de fromages Bavarois rubané
<i>Mardi</i> 18 mars 25	Œuf mollet pané et sa crème de légumes Carré de veau aux morilles garniture du jour Plateau de fromages Paris-Brest
<i>Jeudi</i> 20 mars 25	Cassolette de ris de veau Truite pochée sauce au vin blanc et sa garniture Plateau de fromages Forêt noire
<i>Mardi</i> 25 mars 25	Déclinaison de maquereaux Caille aux raisins flambée et sa garniture du jour Plateau de fromages Macaron surprise
<i>Jeudi</i> 27 mars 25	Pâté en croûte sauce Porto Darne de saumon grillé sauce béarnaise Plateau de fromages Entremets poire spéculos
<i>Mardi</i> 01 avril 25	Avocat crevettes sauce cocktail Noisette d'agneau au beurre maître d'hôtel Plateau de fromages Tarte aux poires crème d'amandes
<i>Jeudi</i> 03 avril 25	Crevettes Flambées au cognac Aile de raie aux câpres garniture du jour Plateau de fromages Tarte aux fraises



<i>Mardi</i> <i>08 avril 25</i>	Tarte fine printanière Magret grillé sauce Pécharmant et sa garniture Plateau de fromages Délice aux marrons
<i>Jeudi</i> <i>10 avril 25</i>	Feuilleté d'escargots Carré d'agneau persillé garniture du marché Plateau de fromages Tarte aux fruits
<i>Mardi</i> <i>15 avril 25</i>	Jardin de St Jacques Pintade fermière sauce forestière Plateau de fromages Charlotte aux fraises
<i>Jeudi</i> <i>17 avril 25</i>	Terrine de foie gras Sandre à l'oseille garniture du marché Plateau de fromages Fraisier
<i>Mardi</i> <i>29 avril 25</i>	Gambas flambées au whisky Bœuf Bourguignon Plateau de fromages Tarte aux fruits

Nous vous rappelons que nous sommes **un restaurant d'application** qui permet à nos apprenants **d'accroître leur savoir-faire** en situation réelle ainsi :

- Nous demandons à nos convives d'arriver à l'heure précise d'ouverture (**12h**) et de respecter l'heure de fermeture (**14h**) ;
- Le nombre de couverts impacte l'organisation donc merci de prévenir toute modification du nombre de convives ;
- Des contraintes organisationnelles ou des aléas peuvent engendrer des modifications de menus voire une annulation de la séance ;
- Selon la planification, le niveau de technique professionnelle des apprenants diffère ;
- Au vu du contexte actuel (tarifs, disponibilités des produits, délais de livraison) certains menus pourraient être modifiés au dernier moment
- Le parking est réservé au personnel de l'établissement donc merci de se garer à l'extérieur.
- **Nous sommes beaucoup sollicités donc nous nous réservons le droit de pouvoir limité le nombre de réservation afin qu'un maximum de clients puissent profiter d'un repas au restaurant.**

Merci de votre compréhension et à très vite !