



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>Vendredi</i> 02 mai 25 | St Jacques flambées au whisky Gigollette de lapin à la moutarde Plateau de fromage Millefeuille aux fraises |
| <i>Mardi</i> 13 mai 25 EXAMEN Seulement table de 4 ou 2 | Rosace de melon au jambon de pays ou Crème de courgettes au roquefort et gougères Bar rôti (2 pers) infusé aux herbes beurre blanc ou Pavé de bœuf sauce forestière Plateau de fromages Soupe de fraise au basilic et financier ou Fraises flambées glace pistache et financier |
| <i>Jeudi</i> 15 mai 25 | Menu découverte alliant La Roumanie et Le Périgord. |
| <i>Mardi</i> 20 mai 25 | Melon à l'italienne Grenadin de veau aux asperges Plateau de fromages Pâtisserie |
| <i>Jeudi</i> 22 mai 25 | Melon au jambon de pays Aiguillettes de canard, garniture du jour Plateau de fromages Pâtisserie |
| <i>Mardi</i> 03 juin 25 | Pana Cotta d'asperges vertes Souris d'agneau, garniture provençale Plateau de fromages Omelette norvégienne |
| <i>Jeudi</i> 05 juin 25 | Saucisson en brioche Bœuf Wellington Plateau de fromages Pâtisserie |



Mardi
10 juin 25

Filet de poisson
Côte d'agneau Maréchal sauce au miel
Plateau de fromages
Tarte aux fraises et rhubarbe

Jeudi
12 juin 25

Feuilleté d'asperges sauce hollandaise
Brochette de poissons, garniture du marché
Plateau de fromages
Crumble aux fruits rouges

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 !