



Semaine 20 du 14/05/2018 au 18/05/2018

DEJEUNER	Lundi 14 mai 2018		DÎNER
Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service			Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service
		Mardi 15 mai 2018	27 € (boissons comprises)
<u>Accueil d'un déjeuner associatif</u> <u>COMPLET</u>			<u>27€ TTC personne (nourriture & boissons comprises)</u> <u>EXAMEN ~ BAC PROFESSIONNEL SERVICE</u> Cocktail du jour alcoolisé ou sans alcool et amuse bouche *** En cours d'élaboration *** En cours d'élaboration *** Fromages *** En cours d'élaboration *** Café ou thé ou infusion <i>Pour cet examen, nous souhaitons des tables de 2 ou 3 ou 4 personnes. Si le nombre de convives est supérieur à 4 personnes, la table sera scindée en plusieurs tables.</i>
<u>20 € (boissons comprises)</u>	Mercredi 16 mai 2018		30€ ou 40€ (boissons comprises)
<u>20€ TTC personne (nourriture & boissons comprises)</u> <u>EXAMEN ~ CAP RESTAURANT</u> Cocktail du jour alcoolisé ou sans alcool et amuse bouche *** Mesclun de salade – Vinaigrette tiède Œuf poché safrané – Boudin blanc & dés de chorizo *** Carré d'agneau en croûte de persil – Crème d'ail Pommes darphin & jardinière de légumes printaniers *** Fromages (éventuellement) *** Millefeuille croustillant aux fraises - Crème légère au Cointreau *** Café ou thé ou infusion <i>Pour cet examen, nous souhaitons des tables de 2 ou 3 ou 4 personnes. Si le nombre de convives est supérieur à 4 personnes, la table sera scindée en plusieurs tables.</i>			OUVERT PONCTUELLEMENT CERTAINS SOIRS SOIREE DES BTS 1^{ère} et 2^{ème} année
<u>14 € (boissons non comprises)</u>	Jeudi 17 mai 2018		25 € (boissons comprises)
Salade landaise *** Daurade flambée à l'anis Ratatouille fine *** Nage de fraise - rhubarbe et son parfait glacé à la violette			OUVERT PONCTUELLEMENT CERTAINS SOIRS SOIREE DES ELEVES DE TERMINALE STHR
<u>20 € (boissons comprises)</u>	Vendredi 18 mai 2018		
<u>20€ TTC personne (nourriture & boissons comprises)</u> <u>EXAMEN ~ CAP RESTAURANT</u> Cocktail du jour alcoolisé ou sans alcool et amuse bouche *** Quiche lorraine sur son lit de verdure *** Filet mignon de porc – Sauce Porto Petits pois & pommes de terre – Tomates cerises rôties *** Fromages (éventuellement) *** Croquebouche *** Café ou thé ou infusion <i>Pour cet examen, nous souhaitons des tables de 2 ou 3 ou 4 personnes. Si le nombre de convives est supérieur à 4 personnes, la table sera scindée en plusieurs tables.</i>			Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service