



Semaine 21 du 21/05/2018 au 25/05/2018

DEJEUNER	DÎNER
Lundi 21 mai 2018	
FERME / FERIE	FERME / FERIE
14 € (boissons non comprises)	27 € (boissons comprises)
Mardi 22 mai 2018	
<p>Tartare de gambas & kiwi Vinaigrette au vinaigre de coquelicot et jus de carottes ***</p> <p>Côte d'agneau grillée « vert pré » Bayaldi de légumes et tomates provençales ***</p> <p>Sablé aux fruits rouges parfumés à la verveine Glace petit lait</p>	<p>27€ TTC personne (nourriture & boissons comprises) EXAMEN ~ BAC PROFESSIONNEL SERVICE</p> <p>Cocktail du jour alcoolisé ou sans alcool et amuse bouche ***</p> <p>En cours d'élaboration ***</p> <p>En cours d'élaboration ***</p> <p>Fromages ***</p> <p>En cours d'élaboration ***</p> <p>Café ou thé ou infusion</p> <p><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></p>
Mercredi 23 mai 2018	
<p style="color: red;">FERME</p> <p style="color: blue;">EXAMEN BTS HOTELRIE RESTAURATION EPREUVES DE RESTAURANT</p>	<p style="color: red;">FERME</p> <p style="color: blue;">EXAMEN BTS HOTELRIE RESTAURATION EPREUVES DE RESTAURANT</p>
14 € (boissons non comprises)	25 € (boissons comprises)
Jeudi 24 mai 2018	
<p>Salade de rouget – Vinaigrette au jus d'agrumes et suprêmes ***</p> <p>Côte de bœuf grillée – Sauce Choron Pommes frites - Salade ***</p> <p>Situation d'examen des élèves de Mention Cuisiniers en Desserts de Restaurant Dessert création autour d'un panier de produits</p>	<p style="color: black;">OUVERT PONCTUELLEMENT CERTAINS SOIRS SOIREEES DES ELEVES DE TERMINALE STHR</p>
15 € (vin & eau non comprises)	
Vendredi 25 mai 2018	
<p style="color: red;">Formule « Express » à 15€ (vin et eau minérale non compris)</p> <p>Cocktail / Apéritif du jour alcoolisé ou sans alcool Assiette de charcuteries fines et lit de verdure en mise en bouche ***</p> <p>Filet de cabillaud – Sauce vin blanc Fondue de poireaux et riz basmati ***</p> <p>Situation d'examen des élèves de Mention Cuisiniers en Desserts de Restaurant Dessert création autour d'un panier de produits ***</p> <p>Café ou thé ou infusion</p>	<p>Restaurant fermé à la clientèle Pas de Service</p>

Nos élèves de M.C. Barman vous proposeront un choix de cocktails et boissons à l'apéritif, accompagné d'amuses bouche.