

## Atelier gourmand

270 quai des Prés Rasclaux - 30100 Alès

Réservation : 04.66.91.21.21

ateliergourmand.ales@purple-campus.com

### Parking clientèle

10 avenue Marcel Cachin  
(Derrière le centre de formation)



CFA d'Alès Service et Cuisine



purple\_campus\_ales

## Bienvenue à l'atelier gourmand



## Menus 2023/2024

*Ouverture du restaurant à 12h15*

*Prix net & service compris*



ALÈS

## TARIF DES BOISSONS

COCKTAIL DU JOUR ALCOOLISÉ.....	4,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL.....	3,00€
APERITIF CLASSIQUE (pastis, vermouth, gentiane...)	.....3,00€
VERRE DE VIN IGP* 10 cl .....	3,00€
JUS DE FRUITS, SODA.....	3,00€
SIROP.....	1,50€
BOUTEILLE D'EAU MINERALE PLATE/GAZEUSE 1 l.....	3,00€
<hr/>	
BOUTEILLE DE VIN IGP* 75 cl.....	10,00€
BOUTEILLE DE VIN AOP* 75 cl.....	16,00€
BOUTEILLE DE VIN** 75 cl.....	13,00€
<hr/>	
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE.....	30,00€
BOUTEILLE DE BLANC DE BLANC EFFERVESCENT**	15,00€
<hr/>	
DIGESTIFS (Cognac, Armagnac, Get...)	.....3,00€
<hr/>	
BOISSONS CHAUDES (café, thé, infusions)	.....1,50

### **ATTENTION**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et interdit aux mineurs*

*\*\*Domaine Saint-Alban – Saint-Privat-des-Vieux*

*\*contient des sulfites*

## IMPORTANT

→ Pour des raisons  
pédagogiques  
et d'approvisionnement  
Les menus peuvent être modifiés

—

→ Merci de signaler toutes  
allergies ou intolérances lors  
de votre réservation

—

→ Accès personnes à mobilité  
réduite par l'entrée principale  
Ascenseur disponible

## LES ALLERGÈNES

- Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...
- Arachides
- Fruits à coque : noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, etc.
- Œufs
- Poissons
- Soja
- Lait
- Crustacés
- Mollusques
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre



Mercredi 29 novembre 2023

Menu 20€

---

Potage Saint Germain

Darne de saumon sauce Béarnaise

Flan de légumes

Choux pâtissiers

---

Assiette de fromages : 5 €



**Mercredi 13 décembre 2023**

**Menu 20€**

---

Moscovite de légumes  
Estouffade de bœuf Bourguignon  
Suprêmes d'agrumes

---

Assiette de fromages : 5 €



**Mercredi 20 décembre 2023**

**Menu de Noel 30€**

**Accords mets & vins**

Cocktail de bienvenue

Mises en bouche

Assiette de fruits de mer

Filet de cannette poêlé à l'orange, pommes noisette

Assiette de fromages

Dôme chocolat et coulis fruit de la passion

*Liste des allergènes en dernière page*



**Mercredi 5 juin 2024**

**Menu 20€**

---

Tartare de poisson à la mangue  
et fruit de la passion  
Navarin d'agneau  
Œuf à la neige

---

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 12 juin 2024**

**Menu 20€**

---

Tartare de poisson à la mangue  
et fruit de la passion  
Navarin d'agneau  
Œuf à la neige

---

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*

**Mercredi 22 mai 2024**

**Menu 20€**

---

Salade d'avocat crustacés, sauce cocktail  
Darne de saumon pochée, sauce tartare  
Légumes tournés  
Tarte au chocolat et à l'orange

---

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 29 mai 2024**

**Menu 25€**

Menu surprise

**Examen des serveurs**

Table de 2 personnes uniquement

Boissons incluses

---

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*

**Mercredi 10 janvier 2024**

**Menu 20€**

---

Ficelle Picarde  
Escalope de veau Viennoise  
Ananas bateau

---

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 17 janvier 2024**

**Menu 20€**

---

Ficelle Picarde  
Escalope de veau Viennoise  
Ananas bateau

---

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*



**Mercredi 31 janvier 2024**

**Menu 20€**

---

Potage Julienne Darblay  
Blanquette de veau, riz pilaf  
Crème caramel

---

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 07 février 2024**

**Menu 20€**

---

Potage Julienne Darblay  
Blanquette de veau, riz pilaf  
Crème caramel

---

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*

**Mercredi 24 avril 2024**

**Menu 20€**

---

Quiche Lorraine  
Pavé de bœuf sauce poivre, pommes pont-neuf  
Salade de fruits flambés

---

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 15 mai 2024**

**Menu 20€**

---

Salade d'avocat crustacés, sauce cocktail  
Darne de saumon pochée, sauce tartare  
Légumes tournés  
Tarte au chocolat et à l'orange

---

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*

**Mercredi 3 avril 2024**

**Menu 25€**



Menu surprise

**Examen des serveurs**

Table de 2 personnes uniquement

Boissons incluses

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 10 avril 2024**

**Menu 20€**

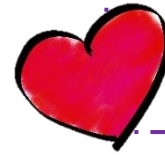
Quiche lorraine

Pavé de bœuf sauce au poivre, pommes pont-neuf

Salade de fruits flambés

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*



**Mercredi 14 février 2024**

**Fête de la Saint-Valentin 20€**

Gougeonnette de sole sauce tartare

Espuma de betterave

Fricassée de volaille à l'ancienne, purée de Vitelotte

Poirée pochée au vin et son granité

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 28 février 2024**

**Menu 20€**

Pamplémousse cerisette

Sole meunière et pommes de terre à l'anglais

Crème brûlée

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*

**Mercredi 6 mars 2024**

**Menu 20€**

---

Pamplemousse cerisette

Sole meunière et pommes de terre à l'anglais

Crème brûlée

---

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 13 mars 2024**

**Menu 20€**

---

Royal de carottes, écume de petits pois

Cheese burger, pommes pont-neuf

Ananas bateau

---

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*

**Mercredi 20 mars 2024**

**Menu 20€**

---

Assiette de crudité

Fricassée de volaille à l'ancienne,

Riz créole

Tiramisu

---

Assiette de fromages : 5 €

**Mercredi 27 mars 2024**

**Menu 20€**

---

Assiette de crudité

Fricassée de volaille à l'ancienne,

Riz créole

Tiramisu

---

Assiette de fromages : 5 €

*Liste des allergènes en dernière page*