



ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

MENUS

DU 02 AVRIL AU 30 AVRIL 2024

Tarifs Menus sur place (Boissons non comprises)

Mardi : 25 € / lundi, mercredi, jeudi, vendredi : 20 € /

Lundi 1er Avril

Restaurant fermé

Mardi 2 Avril

***Filet de rouget
compotée de fenouil
vinaigrette de coquillages
Tartare de Bœuf
Plateau de fromages
Crêpes flambées***

Mercredi 3 Avril

***Pressé de lentilles
Fish and chips
Assortiment de crêpes***

Jeudi 4 Avril

***Salade Lyonnaise
Filet de limande
normande, légumes
glacés
Chariot de mignardises***

Vendredi 5 Avril

***Filet de rouget mariné
vinaigrette aux herbes
Poule au pot, riz pilaf
sauce suprême
Eclair au chocolat***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 8 Avril

***Moules Poulettes
Trinxat de Cerdagne
Nougat glacé, coulis
de fruits rouges***

Mardi 9 Avril

***Pressé de légumes
Rognons de veau flambés
sauce Madère
Plateau de fromages
Soupe de fraises***

Mercredi 10 Avril

***Déclinaison autour de
l'asperge
Burger maison, pommes
allumettes
Assiette de fruits frais***

Jeudi 11 Avril

***Cocktail de crevettes
et avocat
Tournedos de lotte
sauce Américaine
tagliatelles maison
Saint-Honoré***

Vendredi 12 Avril

***Esquiexade de morue
Faux filet grillé
"beurre Maitre d'hôtel"
jardinière de légumes
Tarte à la rhubarbe***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 15 Avril

Mardi 16 Avril

Mercredi 17 Avril

Salade de légumes

Œuf Bénédicte

Velouté d'asperges vertes

croquants à la coriandre

Filet de carrelet sauce vin blanc

crème de bacon

Carré de porc caramélisé

Forêt noire

Pièce du boucher grillée

au gingembre,

sauce au poivre vert

Tarte aux fraises

Tarte alsacienne

Jeudi 18 Avril

Vendredi 19 Avril

Restaurant fermé

Menu Examen

" Nous contacter"

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 22 Avril

***Salade gourmande
Pavé de saumon à
l'unilatéral, lentilles et
carottes glacées
Tarte Bourdaloue***

Mardi 23 Avril

***Gaspacho Andalou
Suprême de volaille
coco curry
riz Madras, légumes rôtis
Moelleux au chocolat
crème anglaise***

Mercredi 24 Avril

***Œufs Mimosa au thon
Navarin d'agneau printanier
Fraicheur de fromage blanc
citron vert***

Jeudi 25 Avril

***Cocktail de crevettes et
avocat
Filet de daurade à la
fondue de poireaux
Tarte au citron meringuée***

Vendredi 26 Avril

***Déclinaison autour de
l'asperge
Blanquette de veau à
l'ancienne, riz pilaf
Assiette de fruits frais***

Mardi 30 Avril

***Terrine de lapin au
banyuls, médaillon de
foie gras
Loup en croute de sel
flan de cèleri
Trinxat de Cerdagne
lard croustillant
Crêpes flambées***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com



ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

MENUS

DU 02 MAI AU 31 MAI 2024

Tarifs Menus sur place
(Boissons non comprises)

Mardi : 25 €

Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 20 €

Lundi 29 Avril

Restaurant fermé

Mardi 30 Avril

*Terrine de lapin au banyuls
médaillon de foie gras
Loup en crouste de sel
flan de cèleri
Trinxat de Cerdagne
lard croustillant
Crêpes flambées*

Mercredi 1er Mai

Restaurant fermé

Jeudi 2 Mai

*Cocktail avocat et
crevettes
Encornets farcis
sauce américaine
riz aux petits légumes
Soupe de fraises
au basilic*

Vendredi 3 Mai

*Tarte fine à la tomate
Pavé de cabillaud aux
pointes d'asperges
coulis de poivron rouge
et fenouil rôti aux
agrumes
Touaron glacé*

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 6 Mai

Restaurant fermé

Mardi 7 Mai

***Escalivade de légumes
Steak au poivre
Plateau de fromages
Soupe de fruits***

Mercredi 8 Mai

Restaurant fermé

Jeudi 9 Mai

Restaurant fermé

Vendredi 10 Mai

Restaurant fermé

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 13 Mai

Restaurant fermé

Mardi 14 Mai

Restaurant fermé

Mercredi 15 Mai

Restaurant Privatisé

Jeudi 16 Mai

Restaurant fermé

Vendredi 17 Mai

***Tartare de daurade
Rognons au Madère
légumes de saison
Biscuit roulé***

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 20 Mai

Mardi 21 Mai

Mercredi 22 Mai

Restaurant fermé

*Gaspacho de concombre
betterave et tempura de gambas
Truite meunière, carottes vapeur
beignet de salsifis
Joue de porc confite, sauce aux
cèpes, trilogie de tagliatelles
Déclinaison autour de la pistache*

Restaurant fermé

Jeudi 23 Mai

Vendredi 24 Mai

*Quiche chèvre et épinard
Carré de veau, sauce au
Byrrh, déclinaison de
patates douces
Farandole de crêpes*

*Gaspacho
d'asperges vertes
Parillade de poissons
légumes grillés
Tulipe de fruits frais*

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Lundi 27 Mai

Restaurant fermé

Mardi 28 Mai

" Menu Créole "

*Féroce d'avocat
Carry de thon
Colombo de poulet
Flan coco*

Mercredi 29 Mai

Restaurant fermé

Jeudi 30 Mai

*Melon à l'italienne
Carré de porc forestière
Tarte au citron meringuée*

Vendredi 31 Mai

*Île flottante
de petits pois
Médailon de lotte
aux agrumes
pommes cocottes
Fraisier*

ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com