



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 30 AVRIL 2024</u>	<u>MERCREDI 01 MAI 2024</u>	<u>JEUDI 02 MAI 2024</u>	<u>VENDREDI 03 MAI 2024</u>
<p>Formule CAP 10.00 € (hors boissons) Mise en bouche : ==== Asperges sauce maltaise ==== Poulet sauté aux langoustines Garniture du jour ==== Dessert pâte feuilletée+ crème d'amande <u>ou</u> Formule type bistrot : 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ==== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ==== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>Formule BP 15.00 € (hors boissons) Mise en bouche : Faisselle de pomme Granny et dés de jambon torréfiés ==== Sardine farcie tomate et parmesan, saladine de roquettes aux pignons ==== Bœuf (pavé de) grillé, béarnaise au vin rouge, pomme de terre grillée, fine purée de petit pois à l'estragon ==== Le cannelé caramélisé, cerise jubilee Où Formule type bistrot : 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ==== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ==== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 07 MAI 2024</u>	<u>MERCREDI 08 MAI 2024</u>	<u>JEUDI 09 MAI 2024</u>	<u>VENDREDI 10 MAI 2024</u>
<p>Formule CAP 10.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche : ====</p> <p>Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits ====</p> <p>Filet de carrelet façon dugléré, Mini ratatouille croquante ====</p> <p>Bavarois</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 14 MAI 2024</u>	<u>MERCREDI 15 MAI 2024</u>	<u>JEUDI 16 MAI 2024</u>	<u>VENDREDI 17 MAI 2024</u>
<p>Formule CAP 10.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Crème Agnès Sorel ====</p> <p>Duo de poissons grenobloise, julienne de légumes, pommes à l'anglaise ====</p> <p>Beignets aux fruits</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>Formule BP 15.00 € (hors boissons) Mise en bouche : Crevettes en cocktail ====</p> <p>Œuf parfait, crème de fèves Et émulsion de lard colonata ====</p> <p>Turbot rôti au beurre 1/2 sel, linguine al vongole ====</p> <p>Autour de la rubarbe de de la fraise Ou Formule type bistrot : 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud =====</p> <p>Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade =====</p> <p>Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 21 MAI 2024</u>	<u>MERCREDI 22 MAI 2024</u>	<u>JEUDI 23 MAI 2024</u>	<u>VENDREDI 24 MAI 2024</u>
<p>Formule CAP 10.00 € (hors boissons) TABLES DE 2 COUVERTS (EXAMEN) Mise en bouche : ==== Salade façon niçoise ==== Contre filet double grillé Sauce béarnaise Pommes dauphines, tomates rôties ==== Fraisier ou Formule type bistrot : 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ==== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ==== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Formule CAP 10.00 € (hors boissons) Mise en bouche : ==== Sur une fricassée de champignons, œuf poché, chips de lard, vinaigrette au jus de viande ==== Epaule d'agneau rôtie au thym, Gratin dauphinois et fèves. ==== Assortiment de choux ou Formule type bistrot : 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ==== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ==== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Formule BP 15.00 € (hors boissons) Mise en bouche : Quenelle de rillettes en hérisson ==== Asperges vertes et blanches servie tièdes, praliné de cèpes, sauce mousseline au beurre grillé ==== Lotte cuite au sautoir, gnocchi, tourteau, condiment sauge/pamplemousse ==== La fraise et la meringue Ou Formule type bistrot : 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix) L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ==== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ==== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p style="text-align: center; font-size: 2em;"><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<p><u>MARDI 28 MAI 2024</u> Formule CAP</p> <p>RESTAURANT COMPLET</p>	<p><u>MERCREDI 29 MAI 2024</u> Formule type bistrot : 7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment Ou Le coin chaud ===== Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade ===== Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p><u>JEUDI 30 MAI 2024</u></p>  <p>DE 9H15 à 12h00</p> <p>SERVICE PETIT DEJEUNER AU RESTAURANT PEDAGOGIQUE</p> <p>Formule complète à 7.00 €</p> <p>(Boissons chaudes, jus de fruits, œufs brouillés ou sur le plat, bacon, pain, viennoiseries, charcuterie, fromage, fruits frais et)</p>	<p><u>VENDREDI 31 MAI 2024</u> Formule CAP 10.00 € (hors boissons) TABLES DE 2 COUVERTS (examen) Mise en bouche : ===== Cocktail d'avocat aux crevettes ===== Carré d'agneau rôti Garniture du jour ===== Tarte aux fraises</p>
--	---	---	--



FACILITATEUR DE FORMATION



MARDI 04 JUIN 2024

Formule CAP
10.00 € (hors boissons)

Mise en bouche :
====

Tartare de saumon citron vert coco,
petite salade

====

Volaille pochée, petite mariée

Garniture du panier

====

Tarte tutti frutti en bande

MERCREDI 05 JUIN 2024

Pas d'atelier

JEUDI 06 JUIN 2024



SERVICE PETIT DEJEUNER AU RESTAURANT
PEDAGOGIQUE

Formule complète à 7.00 €

(Boissons chaudes, jus de fruits, œufs
brouillés, bacon, pain, viennoiseries,
charcuterie, fromage, fruits frais

Ou

Formule type bistrot :

7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)

L'entrée du bistrot

Ou La crudité du moment

Ou Le coin chaud

=====

Le plat du bistrot

Ou Le snacking du moment

Ou Le coin grillade

=====

Le dessert du bistrot

Ou Le laitage du moment

Ou Le coin glacé

VENDREDI 07 JUIN 2024

Pas d'atelier



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 11 JUIN 2024</u>	<u>MERCREDI 12 JUIN 2024</u>	<u>JEUDI 13 JUIN 2024</u>	<u> VENDREDI 14 JUIN 2024</u>
<div data-bbox="277 347 589 579" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="224 590 645 646">SERVICE PETIT DEJEUNER AU RESTAURANT PEDAGOGIQUE</p> <p data-bbox="302 686 566 710">Formule complète à 7.00 €</p> <p data-bbox="201 742 667 837">(Boissons chaudes, jus de fruits, œufs brouillés, bacon, pain, viennoiseries, charcuterie, fromage, fruits frais)</p> <p data-bbox="414 877 459 901"><u>ou</u></p> <p data-bbox="324 909 548 933">Formule type bistrot :</p> <p data-bbox="246 941 627 965">7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p data-bbox="336 973 537 997">L'entrée du bistrot</p> <p data-bbox="201 1013 526 1037">Ou La crudité du moment</p> <p data-bbox="201 1045 470 1069">Ou Le coin chaud</p> <p data-bbox="403 1077 470 1101">=====</p> <p data-bbox="347 1109 526 1133">Le plat du bistrot</p> <p data-bbox="201 1141 537 1165">Ou Le snacking du moment</p> <p data-bbox="201 1173 481 1197">Ou Le coin grillade</p> <p data-bbox="403 1204 470 1228">=====</p> <p data-bbox="324 1236 537 1260">Le dessert du bistrot</p> <p data-bbox="201 1268 526 1292">Ou Le laitage du moment</p> <p data-bbox="201 1300 470 1324">Ou Le coin glacé</p>	<p data-bbox="828 359 985 383">Formule CAP</p> <p data-bbox="784 391 1030 414">10.00 € (hors boissons)</p> <p data-bbox="806 462 1008 486">Mise en bouche :</p> <p data-bbox="873 494 940 518">=====</p> <p data-bbox="694 534 1108 598">Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes, fondue de tomates</p> <p data-bbox="873 606 940 630">=====</p> <p data-bbox="694 646 1108 710">Duo de poissons grenobloise, julienne de légumes et pommes à l'anglaise</p> <p data-bbox="873 718 940 742">=====</p> <p data-bbox="851 758 963 782">Riz au lait</p> <p data-bbox="884 798 929 821"><u>ou</u></p> <p data-bbox="784 837 1019 861">Formule type bistrot :</p> <p data-bbox="705 869 1108 893">7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p data-bbox="806 909 1008 933">L'entrée du bistrot</p> <p data-bbox="683 949 1041 973">Ou La crudité du moment</p> <p data-bbox="683 989 985 1013">Ou Le coin chaud</p> <p data-bbox="873 1021 940 1045">=====</p> <p data-bbox="806 1061 996 1085">Le plat du bistrot</p> <p data-bbox="683 1101 1064 1125">Ou Le snacking du moment</p> <p data-bbox="683 1141 996 1165">Ou Le coin grillade</p> <p data-bbox="873 1173 940 1197">=====</p> <p data-bbox="795 1212 1019 1236">Le dessert du bistrot</p> <p data-bbox="683 1252 1041 1276">Ou Le laitage du moment</p> <p data-bbox="683 1292 985 1316">Ou Le coin glacé</p>	<p data-bbox="1288 327 1467 351"><u>JEUDI 13 JUIN 2024</u></p> <p data-bbox="1288 359 1422 383">Formule BP</p> <p data-bbox="1220 438 1489 470">RESTAURANT COMPLET</p> <p data-bbox="1332 590 1377 614">Ou</p> <p data-bbox="1243 622 1467 646">Formule type bistrot :</p> <p data-bbox="1176 654 1534 678">7.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p data-bbox="1265 686 1444 710">L'entrée du bistrot</p> <p data-bbox="1142 726 1467 750">Ou La crudité du moment</p> <p data-bbox="1142 758 1411 782">Ou Le coin chaud</p> <p data-bbox="1321 790 1388 813">=====</p> <p data-bbox="1265 821 1444 845">Le plat du bistrot</p> <p data-bbox="1142 861 1478 885">Ou Le snacking du moment</p> <p data-bbox="1142 893 1422 917">Ou Le coin grillade</p> <p data-bbox="1321 925 1388 949">=====</p> <p data-bbox="1254 957 1456 981">Le dessert du bistrot</p> <p data-bbox="1142 997 1456 1021">Ou Le laitage du moment</p> <p data-bbox="1142 1029 1400 1053">Ou Le coin glacé</p>	<p data-bbox="1612 750 2004 821"><i>Pas d'atelier</i></p>