

ATELIER GOURMAND

MENUS 2024 / 2025



TARIF DES BOISSONS

COCKTAIL DU JOUR ALCOOLISE.....	4,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL.....	3,00€
APERITIF CLASSIQUE (pastis, vermouth, gentiane,,,).....	3,00€
VERRE DE VIN IGP* 10 cl.....	3,00€
JUS DE FRUIT.....	3,00€
SIROP.....	1,50€
BOUTEILLE D'EAU MINERALE PLATE/GAZEUSE 1 l.....	3,00€
BOUTEILLE DE VIN IGP* 75 cl.....	10,00€
BOUTEILLE DE VIN AOP* 75 cl.....	16,00€
BOUTEILLE DE VIN de saint Alban 75 cl.....	13,00€
DIGESTIFS (Cognac, Armagnac, Get...).....	3,00€
BOISSONS CHAUDES (café, thé, infusions).....	1,50€

ATTENTION

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

Prix net & service compris

*contient des sulfites

TARIF DES REPAS : 20 €
(SAUF MENU DE NOEL 30 €, MENU SURPRISE 25 €)

ASSIETTE DE FROMAGES : 5 €



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
Entrée principale

Prix net & service compris



ALLERGENES

- 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 (SO₂) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre

HEURE D'ARRIVEE : SE PRÉSENTER À 12H15 À L'ACCUEIL



MERCREDI 06/11/2024

BRUNCH PARTY 20 € :

Buffet d'assortiment de hors d'œuvres chauds et froids, sucrés et salés

Formule tout compris

Cet évènement risque d'être privatisé. Les réservations seront prises mais peuvent être annulées par la suite.



Liste des allergènes en 3ème page



● ● ● **MERCREDI 27/11/2024**

L'Automne en Cévennes 20 € :

Chips de lard, œuf poché, potage de potimarron

Fricassée de volaille aux cèpes et fleur de sel riz de Camargue

Moelleux à la châtaigne



Liste des allergènes en 3ème page



MERCREDI 11/12/2024



Menu Bourguignon 20 € :

Œuf meurette

Estouffade de bœuf Bourguignon, poivre de
Cubède

Poire pochée au crément de Bourgogne, sucre fou.



Liste des allergènes en 3ème page



MERCREDI 18/12/2024

MENU DE NOEL 30 €

Cocktail de bienvenue, mises en bouche



• Entrée

Assiette de fruits de mer
poivre à huîtres



• Plat

Filet de canette à l'orange,
pommes noisettes

Accords mets et vins



• Dessert

Duo de bûches de Noël

Liste des allergènes en 3ème page

MERCREDI 15/01/2025



Menu du Nord 20 € :

Ficelle Picarde

Escalope de veau à la Normande
chou-fleur rôti baie de Batac

Tarte Normande au Calvados



Liste des allergènes en 3ème page



● ● ● **MERCREDI 5/02/2025**

Souvenirs d'enfance 20 €:

Potage julienne darblay

Blanquette de veau, riz pilaf

Crème caramel



Liste des allergènes en 3ème page

MERCREDI 12/02/2025

Menu St Valentin 20 €

Gougeonette de sole sauce tartare

Darne de saumon beurre blanc, charlotte de légumes

La douceur de Cupidon



Liste des allergènes en 3ème page



●
● **MERCREDI 05/03/2025**
●

Menu Sétois 20 € :

Tielle Sétoise au piment d'Espelette, mesclun au citron confit

Daurade sauce vierge moules et gravlax Timur, tian de légumes sur un sablé au parmesan

Crème brûlée à la fève de Tonka, Zézette de Sète



Liste des allergènes en 3ème page



MERCREDI 12/03/2025



American Menu 20 € :

Tempura de légumes sauce Barbecue

Cheeseburger pommes Pont Neuf

Brownie crème anglaise



Liste des allergènes en 3ème page

MERCREDI 26/03/2025

MENU PRINTANIER 20 € :

Cannellonis de légumes

Poulet rôti légumes primeurs

Gratin de fruits de saison



Liste des allergènes en 3ème page

MERCREDI 02/04/2025



SURPRISE

MENU SURPRISE (examen) 25 € :

boissons incluses

Tables de deux personnes uniquement



Liste des allergènes en 3ème page



● ● ● **MERCREDI 16/04/2025**

Menu Barbecue Japonais 20 € :

Ceviche de maigre au curry Rendang

Tendre de porc au sel fumé des Salish, nouilles aux cacahuètes

Bananes rôties saveurs d'agrumes



Liste des allergènes en 3ème page



MERCREDI 28/05/2025



Menu Italien 20 € :

Foccacia à l'huile d'olive fleur de sel aux épices grillées, tomates & mozzarella

Escalope Viennoise aubergine grillée au crazy salt

Tiramisu



Liste des allergènes en 3ème page



MERCREDI 11/06/2025



Menu Bistrot 20 € :

Buffet d'entrées froides

Navarin d'agneau ou pièce de bœuf sauce au poivre
gratin Dauphinois

Oeufs à la neige



Liste des allergènes en 3ème page



CONTACT INFORMATION



Pour réserver, contactez l'accueil :

PURPLE CAMPUS Alès

270 quai des Prés Rasclaux - 30100 ALES

ateliergourmand.ales@purple-campus.com

Parking clientèle : 10 avenue marcel cachin, 30100 Alès (derrière le centre de formation)
Accessibilité PMR (rampe d'accès) : parking 270 quai des Prés Rasclaux 30100 ALES



04/66/91/21/21



ateliergourmand.ales@purple-campus.com



CFA d'Alès Service et Cuisine



purple_campus_ales



REMERCIEMENTS



Nous remercions notre aimable clientèle ainsi que nos partenaires pour leurs contributions à la réussite de nos apprentis

Fleur't avec le Dit vin



Le Domaine des Maladières à Vézénobres



Le Domaine St Alban à St Privat des vieux



Promo Cash



La brûlerie



Le Haggis Gourmand avec Terre exotique

