



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 07 JANVIER 2025</u>	<u>MERCREDI 08 JANVIER 2025</u>	<u>JEUDI 09 JANVIER 2025</u>	<u>VENDREDI 10 JANVIER 2025</u>
Formule CAP 20.00 € (hors boissons)	<b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	Formule CAP 20.00 € (hors boissons)	Formule CAP 20.00 € (hors boissons)
Mise en bouche ====	Ou L'entrée du bistrot	Mise en bouche ====	Mise en bouche ====
Crème Agnès Sorel ====	Ou La crudité du moment	Tartare de saumon mariné au citron vert et coco ====	Menu spécial CCF <b><u>(Contrôle en cours de formation)</u></b>
Duo de poissons grillés marseillaise, pommes persillées, fondue de fenouil ====	Ou Le coin chaud =====	Contre-filet de bœuf rôti et bouquetière de légumes ====	<b><i>Entrée +plat +fromage et dessert</i></b>
Entremets à base de crème prise	Ou Le plat du bistrot		
	Ou Le snacking du moment		
	Ou Le coin grillade =====		
	Ou Le dessert du bistrot		
	Ou Le laitage du moment		
	Ou Le coin glacé		



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 14 JANVIER 2025</u>	<u>MERCREDI 15 JANVIER 2025</u>	<u>JEUDI 16 JANVIER 2025</u>	<u>VENDREDI 17 JANVIER 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Menu spécial CCF <b><u>(Contrôle en cours de formation)</u></b></p> <p><b><i>Entrée +plat +fromage et dessert</i></b> <b><i>ou</i></b></p> <p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts au choix (2 au choix)</p>	<p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts (2 au choix)</p>	<p>EVALUATIONS BP</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Œuf mollet, crème de topinambours, jus de volaille et son croûton =====</p> <p>Saumon et rouget en duo grillés niçoise Garniture du jour =====</p> <p>Riz au lait</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 21 JANVIER 2025</u>	<u>MERCREDI 22 JANVIER 2025</u>	<u>JEUDI 23 JANVIER 2025</u>	<u>VENDREDI 24 JANVIER 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Menu spécial CCF <i><u>(Contrôle en cours de formation)</u></i></p> <p><i>Entrée +plat +fromage et dessert</i></p>	<p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>Ou L'entrée du bistrot</p> <p>Ou La crudité du moment</p> <p>Ou Le coin chaud =====</p> <p>Ou Le plat du bistrot</p> <p>Ou Le snacking du moment</p> <p>Ou Le coin grillade =====</p> <p>Ou Le dessert du bistrot</p> <p>Ou Le laitage du moment</p> <p>Ou Le coin glacé</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p><b>Restaurant complet</b></p> <p>Mise en bouche : Comme un œuf mimosa ====</p> <p>Lieu jaune cuit au plat façon dugléré ====</p> <p>Gibelotte de lapin à l'ancienne, galette de pomme de terre, quelques oignons glacés ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Mille feuilles à la vanille bourbon, quenelle de glace caramel</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Croustillant de crabe à la parisienne ====</p> <p>Escalope de veau viennoise Garniture du panier</p> <p>====</p> <p>Crêpes fourrées ou crêpes flambées</p>





<u>MARDI 04 FEVRIER 2025</u>	<u>MERCREDI 05 FEVRIER 2025</u>	<u>JEUDI 06 FEVRIER 2025</u>	<u>VENDREDI 07 FEVRIER 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Cassolette océane ====</p> <p>Civet de lapin à la française, pâtes fraîches ====</p> <p>Entremets variés</p> <p><b><i>ou</i></b></p> <p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts au choix (2 au choix)</p>	<p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts au choix (2 au choix)</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Œuf cocotte foie gras et duxelles de cèpes ====</p> <p>Canard à l'orange (Cuisses poêlées, filets sur coffre), Pommes amandines, chutney d'oranges et carottes glacées ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Dessert autour du chocolat en tartelette</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Minestrone au pistou ====</p> <p>Blanquette d'agneau, carottes et petits oignons glacés, riz pilaf ====</p> <p>Bavarois</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 11 FEVRIER 2025</u>	<u>MERCREDI 12 FEVRIER 2025</u>	<u>JEUDI 13 FEVRIER 2025</u>	<u>VENDREDI 14 FEVRIER 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p>
<p>Mise en bouche ====</p>	<p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment</p>	<p>Mise en bouche ====</p>	<p>Mise en bouche ====</p>
<p>Terrine de saumon et marinère de coques ====</p>	<p>Ou Le coin chaud =====</p>	<p>Autour du céleri ====</p>	<p>Potage Saint-Germain aux croûtons ====</p>
<p>Sauté d'agneau à la bière brune Garniture du jour ====</p>	<p>Ou Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade =====</p>	<p>Selle d'agneau en rognonnade, gâteau de blettes farci, pommes fondantes aux cebettes ====</p>	<p>Daurade grillée provençale, riz pilaf à l'estragon, brunoise de courgettes aux olives ====</p>
<p>Génoise +crème mousseline ou diplomate</p>	<p>Ou Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Le fromage du jour ==== Crêpes soufflées au citron vert, coulis de fruits</p>	<p>Œufs à la neige</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 18 FEVRIER 2025</u>	<u>MERCREDI 19 FEVRIER 2025</u>	<u>JEUDI 20 FEVRIER 2025</u>	<u>VENDREDI 21 FEVRIER 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p>
<p>Mise en bouche ====</p>	<p>L'entrée du bistrot Ou La crudité du moment</p>	<p>Mise en bouche ====</p>	<p>Mise en bouche ====</p>
<p>Goujonnettes de rascasse, sauce andalouse ====</p>	<p>Ou Le coin chaud =====</p>	<p>Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes, fondue de tomates ====</p>	<p>Jalousie de poisson au beurre blanc =====</p>
<p>Piece de bœuf rôtie, bouquetière de légumes de saison ====</p>	<p>Ou Le plat du bistrot Ou Le snacking du moment Ou Le coin grillade =====</p>	<p>Lapereau en cocotte, pâtes fraîches ====</p>	<p>Darne de colin pochée, Sauce mousseline, Flan de romanesco et pommes à l'anglaise =====</p>
<p>Bras de venus</p>	<p>Ou Le dessert du bistrot Ou Le laitage du moment Ou Le coin glacé</p>	<p>Entremets au riz, lait coco, ananas et mangue</p>	<p>Tarte sablée au citron et meringue</p>



<u>MARDI 04 MARS 2025</u>	<u>MERCREDI 05 MARS 2025</u>	<u>JEUDI 06 MARS 2025</u>	<u>VENDREDI 07 MARS 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Terrine de saumon et marinière de coquillages ====</p> <p>Fricassée de porc printanière Garniture du jour ====</p> <p>Comme une forêt noire <b><u>ou</u></b> <b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts au choix (2 au choix)</p>	<p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts (2 au choix)</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Tartare et raviole de bœuf, consommé épicé ====</p> <p>Paupiette de carrelet, sauce vin blanc et coques Variation de choux ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Baba aux saveurs d'agrumes</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Sur une fricassée de champignons, œuf poché, chips de lard, vinaigrette au jus de viande ====</p> <p>Pavé de bœuf, endive meunière au jus de viande. ====</p> <p>Tarte aux pommes-alsacienne</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 11 MARS 2025</u>	<u>MERCREDI 12 MARS 2025</u>	<u>JEUDI 13 MARS 2025</u>	<u> VENDREDI 14 MARS 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Cassolette océane ====</p> <p>Magret de canard au poivre vert Garniture du panier</p> <p>====</p> <p>Pâte sablée : crème citron /ganache</p>	<p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>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>Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ====</p> <p>Tourte épinards, champignons, sauce courte à la moelle ====</p> <p>Ballotine de volaille fermière à l'estragon, cuite au pot Garniture du panier ====</p> <p>Le fromage du jour =====</p> <p>Crème renversée au caramel, meringue blonde et pommes sautées</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Sur une fricassée de champignons, œuf poché, chips de lard, vinaigrette au jus de viande =====</p> <p>Steak sauté au poivre, pommes bougères. =====</p> <p>Bavarois</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 18 MARS 2025</u>	<u>MERCREDI 19 MARS 2025</u>	<u>JEUDI 20 MARS 2025</u>	<u> VENDREDI 21 MARS 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Aumonière de saumon aux crevettes et avocat ====</p> <p>Blanquette de joue de porcelet aux noisettes, ragout de légumes primeurs ====</p> <p>Assortiment de choux</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>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>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Sur une poêlée de champignons, œuf poché, chips de lard, vinaigrette au jus de viande =====</p> <p>Fricassée de porc aux légumes printaniers =====</p> <p>Tarte croustillante au chocolat</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Goujonnettes de rascasse, Sauce Andalouse =====</p> <p>Epaule d'agneau rôtie au thym, gratin dauphinois, quelques pleurotes =====</p> <p>Comme une forêt noire</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 25 MARS 2025</u>	<u>MERCREDI 26 MARS 2025</u>	<u>JEUDI 27 MARS 2025</u>	<u>VENDREDI 28 MARS 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes, fondue de tomates ====</p> <p>Filet de carrelet bonne femme, pomme duchesse, quelques légumes glacés ====</p> <p>Tarte sablée au citron meringuée</p> <p><b><i>ou</i></b></p> <p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts au choix (2 au choix)</p>	<p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts au choix (2 au choix)</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Royale de petit pois, effeuillé de haddock cru et cuit ====</p> <p>Sauté de veau marengo aux primeurs Garniture du panier ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Gaspacho de kiwi de l'Adour, crémeux chocolat blanc, quelques framboises</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Moules sauce poulette ====</p> <p>Poulet rôti grand mère Garniture du panier ====</p> <p>Œufs à la neige</p>

PURPLE CAMPUS CARCASSONNE ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE PROSPER MONTAGNE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 01 AVRIL 2025</u>	<u>MERCREDI 02 AVRIL 2025</u>	<u>JEUDI 03 AVRIL 2025</u>	<u>VENDREDI 04 AVRIL 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Goujonnettes de rascasse Sauce rouille ====</p> <p>Fricassée de porc aux légumes printaniers ====</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>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>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Ceviche de loup et avocat snacké en guacamole ====</p> <p>Carré d'agneau rôti, viennoise d'herbes fraîches, Artichaut violet farci façon tajine ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Soufflé glacé à l'orange et cointreau</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Tartare de saumon citron vert coco, petite salade ====</p> <p>Volaille pochée petite mariée Garniture du panier ====</p> <p>Tarte aux poires et à la crème d'amande</p>

PURPLE CAMPUS CARCASSONNE ATELIER GOURMAND RESTAURANT PEDAGOGIQUE PROSPER MONTAGNE



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 08 AVRIL 2025</u>	<u>MERCREDI 09 AVRIL 2025</u>	<u>JEUDI 10 AVRIL 2025</u>	<u>VENDREDI 11 AVRIL 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Velouté de moules aux asperges à l'œuf poché ====</p> <p>Darne de saumon poché, sauce mousseline, flan de légume, pomme anglaise persillée ====</p> <p>Beignets aux fruits frais</p>	<p>Formule type bistrot : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>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>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Quiche océane ====</p> <p>Escalope de bar au sésame et pavot, champignons farcis, choux romanesco ====</p> <p>Bavarois rubané</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Briochine de fruits de mer au curry ====</p> <p>Effiloché de joue de bœuf façon parmentier au vin des Corbières ====</p> <p>Charlotte aux fruits rouges</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 15 AVRIL 2025</u>	<u>MERCREDI 16 AVRIL 2025</u>	<u>JEUDI 17 AVRIL 2025</u>	<u>VENDREDI 18 AVRIL 2025</u>
<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Salade façon niçoise ====</p> <p>Filet de truite de mer Dieppoise Risotto aux algues ====</p> <p>Pâte à choux chantilly/ crème pâtissière</p> <p><b><u>ou</u></b></p> <p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts au choix (2 au choix)</p>	<p><b>Formule type bistrot :</b> 11.00 € (entrée, plat, dessert)</p> <p>Entrées du jour (2 au choix) =====</p> <p>Plats du moment (2 au choix) =====</p> <p>Desserts au choix (2 au choix)</p>	<p>Formule BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Encornets farcis aux pieds de cochon, Coulis de piquillos ====</p> <p>Poitrine de pintade farcie aux herbes, risotto de lentilles, asperges vertes aux langoustines sauce genevoise ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Dessert Autour de la patate douce et des agrumes</p>	<p>Formule CAP 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche ====</p> <p>Feuilleté d'asperges vertes au beurre d'agrumes ====</p> <p>Epaule d'agneau rôtie au thym, gratin dauphinois et fèves ====</p> <p>Eclairs variées</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 29 AVRIL 2025</u>	<u>MERCREDI 30 AVRIL 2025</u>	<u>JEUDI 01 MAI 2025</u>	<u>VENDREDI 02 MAI 2025</u>
Formule CAP 20.00 € (hors boissons)  Mise en bouche ==== Asperges sauce maltaise ==== Poulet sauté aux langoustines Garniture du jour ==== Dessert à base de pâte feuilletée+ crème d'amande	Formule type bistrot : 11.00 € (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	<u><i>Pas d'atelier</i></u>	<u><i>Pas d'atelier</i></u>