





ATELIER GOURMAND Septembre / Décembre 2025

MARGUERITTES

TARIFS UNIFORMISES PURPLE CAMPUS OCCITANIE

PRIX MENUS	18/20/25 € selon jours
COCKTAILS SANS ALCOOL	3 €
COCKTAILS AVEC ALCOOL	4 €
EAUX MINERALES 1L	3 €
EAUX MINERALES 1/2L	2 €
VERRE DE VIN	3€
BOISSONS CHAUDES	1,5 €
FROMAGES	5 €

VINS VOIR CARTE DES VINS

Menus non contractuels, susceptibles d'être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement

POUR RESERVER

ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

[32 avenue Magellan 30210 MARGUERITTES / 04/66/87/97/92](#)

Mercredi 17 septembre : 20 €

Fleur de cabillaud poché, légumes confits et aïoli

Colombo de volaille, riz cumin coriandre

Choux chantilly, pommes chocolat

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com



Vendredi 19 septembre : 25 €

Millefeuille de carottes et épinards

Daurade royale en croûte de sel, moutarde et eau de tomate

Ballotine de lapin, sauce civet, pomme dauphine et fondue de tomate

Macaron framboise/chocolat, sorbet framboise/poivron

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com



Mardi 23 septembre : 20 €

- ▶ Saumon grillé, coco et mousseline citron vert

- ▶ Blanquette d'agneau au cidre, garniture flamande

▶ *****

- ▶ Figues rôties, croquants aux épices et crème glacée vanille miel

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com



Mercredi 24 septembre : 20 € 00

- ▶ Beignets de seiche parfumés au sésame, coulis de brocolis

- ▶ Suprême de volaille flambé, sauce Nantua, Pommes Noisettes, carottes et courgettes glacées

- ▶ Chiboust et Reinette du Vigan, crème anglaise

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com



Vendredi 26 septembre : 20 € 00

Menu Occitanie

Melon au jambon et Noilly-prat

Bourride de poisson à la Sétoise

Salade de fruits et assortiments de sorbet

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Mercredi 08 octobre : 20 € 00

Panacotta d'artichauts, légumes croquants et magret fumés

Dorade à la Hongroise, mousseline de carottes et pommes fondantes

Tarte aux agrumes, cardamome

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com



Mardi 14 octobre : 20 € 00

- ▶ Été indien, velours d'herbes fraîches, légumes grillés et œuf mollet

- ▶ Filet de poisson Grenobloise, artichauts et pommes croquettes aux épinards

- ▶ Tarte coco citron

Mercredi 15 octobre : 20 € 00

Un parfum d'Italie

- ▶ Amuse-bouche: Antipasti

- ▶ Sablé au parmesan, assortiment de légumes acidulés

- ▶ Le classique « Osso-Bucco Milanaise »

Entremet Tiramisu, sauce chocolat blanc et glace au café

Jeudi 16 octobre : 18 € 00

- ▶ Velouté de carottes au lait de coco et gingembre, œuf mollet, noisettes grillées

- ▶ Suprême de volaille basse température, gnocchis de patate douce, légumes de saison sauce chasseur

- ▶ Panna cotta à la vanille, coulis de fruits rouges, crumble streusel





Mercredi 22 octobre : 20 € 00

- ▶ Tartelette de légumes, roquette

- ▶ Magret de canard au myrtille, pommes Macaire aux herbes et artichauts

- ▶ Poires pochées aux épices, sablé orange et chocolat

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Jeudi 23 octobre : 18 € 00

- ▶ Velouté dubarry aux coquillages

- ▶ Cuisses de pintade façon basquaise, frites de polenta

- ▶ Choux chantilly, craquelin

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com



Vendredi 24 octobre: 25 € 00

- ▶ Lotte en habit vert, quelques cocos, sauce curcuma et couteaux

- ▶ Râble de lapin farci, pressé de légumes et céleri confit

- ▶ Poire pochée au vin rouge, réglisse et glace fromage blanc coriandre

Mercredi 05
novembre :
20 € 00

Œuf mollet, choux
fleur advieh et
écume de volaille

Daube provençale,
condiment anchois
capres, pommes
croquettes

Entremet façon
Foret Noire

Vendredi 07 novembre: 18 € 00

► Feuilleté Comtois

- Pavé de saumon en croute de pain d'épices,
beurre blanc, poireaux, rutabagas...

- Crème brûlée pistache, madeleine



Vendredi 07 novembre : 25 € 00

- ▶ Velouté de cèpes, fine tartelette de céleri-rave en deux textures

- ▶ Bar, fenouil et citron

- ▶ Blanc de volaille rôti sur coffre, jus et risotto de chou-fleur, sel de câpres

- ▶ Tarte citron vert basilic, glace et crème à la verveine

Jeudi 13 novembre : 18 € 00

- ▶ Tartare de saumon aux agrumes, tuile au parmesan

- ▶ Filet de bar poché, julienne de légumes, duchesse, sauce beurre blanc

- ▶ Moelleux au chocolat cœur fondant, crème anglaise

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com





Vendredi 14 novembre : 20 € 00

Menu sud-ouest

- ▶ Tourin à l'ail et toasts de Galabart

- ▶ Cassoulet maison

- ▶ Gâteau basque à la cerise, coulis de cerise et glace vanille

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Mercredi
19 novembre :
20 € 00

Crème de cèpes,
œuf poché,
châtaigne, abatis de
volaille

Daurade rôtie,
beurre blanc aux
algues, risotto de
courge coquillage, et
carottes

Charlotte au
chocolat praliné,
sauce chocolat



Jeudi 20 novembre : 18 € 00

- ▶ Quiche aux fruits de mer, vinaigrette aux herbes

- ▶ Sauté de veau marengo, pommes cocottes, navets

- ▶ Crème brûlée et ses mignardises

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Vendredi 21 novembre : 25 € 00

Fraicheur Automnale, entrée végétale

Koulibiac de saumon, curry breton et barigoule d'artichauts

Pomme confite, miel et pollen, glace vanille

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Mercredi 26 novembre : 20 € 00

- ▶ Risotto de moules, safran et courges grillées

- ▶ Pastillas de canard, jus de braisage, salsifis et oignons doux

- ▶ Tarte pommes bananes, crème anglaise

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com



Vendredi 28 novembre : 18 € 00

- ▶ Crèmeux de topinambours, œuf mollet et noisettes

- ▶ Mijoté de porc à la bière, épeautre façon pilaf

- ▶ Tarte aux fruits de saison et crème de noisette vanillée





Vendredi 28 novembre : 25 € 00 menu EXAMEN

- Loup de mer en Bellevue

Ou

Le traditionnel « œuf mayonnaise » mais tiède

- Blanquette de veau au lait de coco, beignets de chou-fleur et riz aux herbes

Ou

- Canard rôti, purée vichy, crème de betterave, jus façon tajine

- Soufflé pistache, sablé amande et pâte de fruits

Ou

- Flambage de fruits, animation des serveurs

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Mardi 02 décembre : 18 € 00

- ▶ Velouté de moule au safran, maïs grillé

- ▶ Fricassée de volaille à la Dijonnaise, riz parfumé

- ▶ Tarte tatin, crème gourmande à la fève de tonka

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Jeudi 04 décembre: 18€00

Œuf poché, crème de champignons et chips de pain

Filet de porc rôti, mousseline de chou-fleur gratin de blettes sauce mornay,
pommes de terre confites au four

Tarte fine aux pommes, chantilly



Vendredi 05 décembre : 35€ 00 (TOUT COMPRIS)

- ▶ *****
- ▶ Menu de FIN D'ANNEE

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Mercredi 10 décembre: 20 € 00

Bar poché, lentilles et sauce moutarde

Curry de porc, pommes noisette et scorsonères

Trilogie de choux

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Jeudi 11 décembre : 18 € 00

Œuf poché meurette

Filet de poisson grillé, sauce béarnaise, fenouil braisé au pastis

Tarte poire amande, sauce chocolat

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Vendredi 12 décembre : 25 € 00

Légumes en croute d'aromates, bonbons de moelle, foie gras
et bouillon végétal

Bar, langoustines, strates de pommes de terre au cresson,
sauce crustacé citronnelle

Parfait glacé mangue, feuilles croustillantes au citron noir





Mercredi 17 décembre : 20 € 00

Velouté de butternut, œufs pochés et cœurs de canard

Filets de bar en deux cuissons , fricassée de légumes et sauce maltaise

Entremet exotique citron vert, façon charlottes

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Vendredi 19 décembre : 25 € 00



Royale de foie gras, crème de poireaux fumée et ravioles forestières

Médailon marin, chou fleur et sauce Genevoise

Douceur hivernale, minestrone de fruits au combava, mousse de fruit, meringue et minestrone de fruits

Réservation à ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

**« *La salle à manger est
un théâtre dont la
cuisine est la coulisse et
la table la scène.* »**