P CAMPUS R P L L





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 <u>ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com</u>

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



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



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



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



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

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



Mardi 14 octobre : 20 € 00

▶ Eté indien, velours d'herbes fraiches, 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

Jeudi 23 octobre : 18 € 00

Velouté dubarry aux coquillages

Cuisses de pintade façon basquaise, frites de polenta

Choux chantilly, craquelin

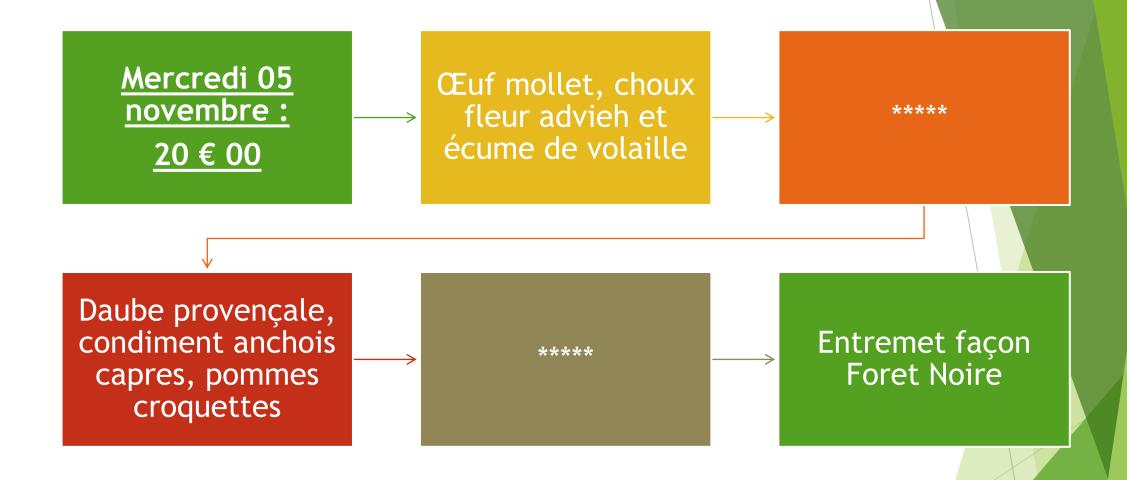


Vendredi 24 octobre: 25 € 00

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



Vendredi 07 novembre:18 € 00

Feuilleté Comtois

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

Crème brulée 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

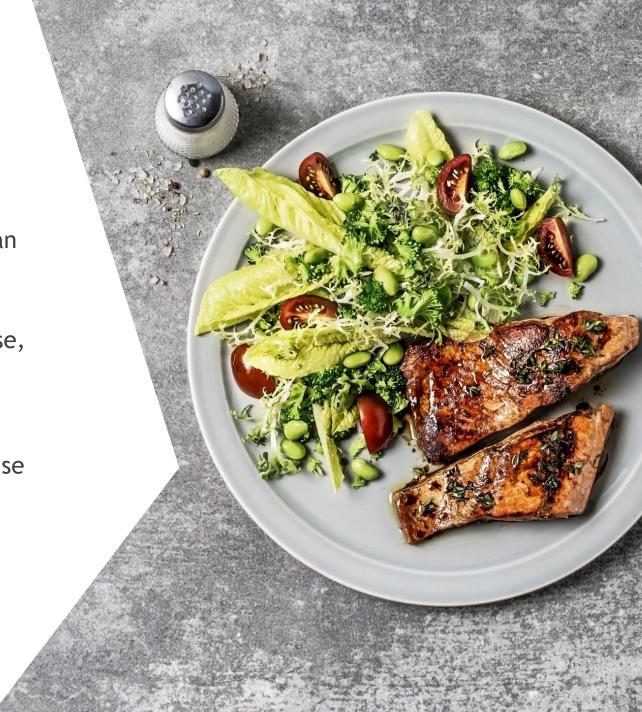
► Tarte citron vert basilic, glace et crème à la verveine

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





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

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 brulée et ses mignardises

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



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

Vendredi 28 novembre : 18 € 00

Crémeux 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

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

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

Mercredi 10 décembre: 20 € 00

Bar poché, lentilles et sauce moutarde

Curry de porc, pommes noisette et scorsonères

Trilogie de choux

Jeudi 11 décembre : 18 € 00

Œuf poché meurette

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

Tarte poire amande, sauce chocolat

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

Vendredi 19 décembre : 25 € 00



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

Médaillon marin, chou fleur et sauce Genevoise

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

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