



ATELIER GOURMAND

LA CARAVELLE

PERPIGNAN



Menus du 10 septembre au 30 septembre 2025

Contact restaurant : 04 68 56 84 74 / 07 61 89 25 60

Mail restaurant : ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

Nos formules uniquement le midi :

		Mercredi 10 septembre <u>TP BP2 VENDANGE</u> Menu 25€ Gaspacho de Bacchus Daurade aux raisins Joues de Dionysos Clafoutis aux raisins	Jeudi 11 septembre <u>TP CAP 2H2</u> Menu 20€ Millefeuille comté betterave Magret aux mendiants Baba au rhum	Vendredi 12 septembre <u>TP CAP 1H2</u> Menu 20€ Tarte fine à la tomate Epaule d'agneau rôtie aux herbes et son gratin de courgettes Mousse au chocolat
Lundi 15 septembre <u>TPro</u> Menu 20€ Salade de gésiers Magret de canard fumé Pave de cabillaud Jus de poivrons Riz pilaf Chips de jambon Tarte fine aux pommes	Mardi 16 septembre <u>TPro</u> Menu 20€ Œuf cocotte forestière Mignon de porc aux herbes crème d'ail Ratatouille de saison Salade de fruits	Mercredi 17 septembre <u>TP BP1 RENTREE</u> Menu 25€ Melon au Byrrh Daurade rôtie, Patate douce et jus vert Mignon de porc, tatin de poire et jus corsé La prune en déclinaison	Jeudi 18 septembre <u>TP CAP 2H3</u> Menu 20€ Tatin de champignons Carre de porc façon charcutière Pavlova de saison	Vendredi 19 septembre <u>TP CAP 1H3</u> Menu 20€ Quiche de courgettes au chèvre Canard à l'orange Pommes boulangères Gratin de figues au muscat
Lundi 22 septembre <u>TPro</u> Menu 20€ Quiche lorraine Filet de sole bonne femme Gratin de courgettes Mousse au chocolat	Mardi 23 septembre <u>TPro</u> Menu 20€ Tartare de saumon Pavé de bœuf grille Polenta Coulis de poivrons tapenade Tarte Bourdaloue	Mercredi 24 septembre <u>TP CAP 2HMan</u> Menu 20€ Œuf brouillé Portugaise Escalope de veau à la crème, petits pois à la française et une garniture surprise Salade de fruits	Jeudi 25 septembre <u>TP CAP 2H1</u> Menu 20€ Carpaccio d'artichaut Carré de porc aux coings Tarte Bourdaloue	Vendredi 26 septembre <u>TP CAP 1H1</u> Menu 20€ Soupe de concombre à la menthe Poulet à l'estragon Riz pilaf Tarte aux pêches
Lundi 29 septembre <u>TPro</u> Menu 20€ Œufs mollets florentine Pave de saumon à l'unilatérale Flan de courgettes Pommes vapeurs Tarte Alsacienne	Mardi 30 septembre <u>TPro</u> Menu 20€ Veloute de potiron au comte Bœuf bourguignon Purée de pommes de terre Légumes glaces Crème brûlée			

Restaurant d'application LA CARAVELLE

1 av Paul Pascot 66000 Perpignan

PURPLE CAMPUS PERPIGNAN www.purple-campus.com

04 68 56 84 74 / 07 61 89 25 60

ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com

