



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

BÉZIERS

Menus du 3 septembre au 24 octobre 2025

Contacts - Eric SALVETAT et Leslie NEGRE
 Réservations au **06 38 25 31 22 / 04 67 809 793**
e.salvetat@purple-campus.com

Nos formules uniquement le midi :

Mercredi 03 septembre

TP BP 2G1
Menu 25 €

Sur un sablé au piment d'Espelette, filet de maquereau, piperade basque, sauce vierge

Filet mignon de cochon, croquette braisée à brun, tian provençal, champignon farci

Fromages affinés

Tarte citron meringuée, tuile dentelle à l'orange, figue flambée

Vendredi 05 septembre

TP CAP 2G1
Menu 25€

Cœuf cuit à basse température, barigoule de légumes

Parmentier de canard confit roquette et parmesan, sauce au poivre

Fromages affinés

Crème brûlée du moment

Mardi 09 septembre

TP CAP 2G2
Menu 25€

Goujonnette de poisson frit, mesclun à l'huile de noix sauce tartare

Mignon de porc, sauce diable Légumes glacés, Polenta

Plateau de fromages

Tarte Amandine sorbet citron, crème anglaise Grand Manier

Vendredi 12 septembre

TP BP 2G2 / MAN
Menu 25€

Tartelette d'œuf mollet glacé soubise, sauce chivry

Quenelle de brochet sauce Nantua, risotto crémeux

Fromages affinés

Entremet vanille café

Mardi 16 septembre

TP CAP 2G3/ CSDR
Menu 25€

Cabillaud en deux cuissons, beurre blanc et mesclun de jeunes pousses

Suprême de pintade, jus brun aux épices, pommes fondantes, pastilla de carotte au cumin

Fromages affinés

Dessert
 CSDR

Vendredi 19 septembre

TP BP 1G1
Menu 25€

Le champignon en fricassée, en royale et en consommé

Sur un sablé à la tomate, piperade basquaise, filet de rouget snacké, sauce vierge

½ Magret de canard rôti à basse température, pulpe de potiron à la châtaigne

Comme une tarte tatin, crème glacée vanille

Mercredi 23 septembre

TP BP 2G1
Menu 25€

Sur une pulpe de pois chiche, anchois mariné

Filet de loup contisé au citron confit, pulpe de céleri rave, sauce vin blanc

Quasi de veau cuit à basse température, déclinaison de butternut

Biscuit dacquoise, bavaroise aux marrons d'Olargues et raisins flambés

Vendredi 26 septembre

TP CAP 2G1
Menu 25€

Duo de cabillaud en deux cuissons, beurre blanc, mesclun

Suprême de pintade, jus brun aux épices, pommes fondantes, pastilla de carottes au cumin

Fromages affinés

Déclinaison autour de la poire



Restaurant pédagogique
 PURPLE CAMPUS BEZIERS
 308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS
www.purple-campus.com



Mardi 30 septembre

TP CAP 2G2
Menu 25 €

Brandade et cabillaud confit,
sauce rémoulade, mesclun

Suprême de pintade, jus brun
aux épices, pomme fondante,
pastilla de carottes au cumin

Fromages affinés

Déclinaison autour de la poire

Jeudi 02 octobre

TP CAP MAN
Menu 25€

Royale de lard fumé, légumes
croquants, vinaigrette acidulée,
chips de parmesan

Tartare de bœuf sauce et
garniture pommes Pont-Neuf

Fromages affinés

Mousse au chocolat, crumble
noisette et anglaise mousseuse

Vendredi 03 octobre

TP BP 2G2 / MAN
CS BARMAN
Menu 25 €

Pojarski de rascasse aux
aromates, beurre émulsionné à
l'oseille, saladin d'herbes

Poitrine de canard en croûte,
pommes fondantes et tian
Provençal, sauce diable

Plateau de fromages affinés

Pavlova exotique et
ananas flambé

Mardi 07 octobre

TP CAP 2G3/ CSDR
Menu 25€

Tartare de saumon, caviar de
tomate, madeleine au saumon
fumé et salade d'herbes

La fricassée de coquelet,
jardinière de légumes

Fromages affinés

Dessert CSDR

Mercredi 08 octobre

TP CAP 1G3/ CSDR
Menu 25€

Grand aïoli de cabillaud,
hadock fumé

Blanquette de joue de porc,
flan de légumes et riz pilaf

Fromages affinés

Dessert
CSDR

Jeudi 09 octobre

TP BP 1G1
Menu 25€

Mousseline de brochet,
grenouille, potage de pois cassés

Suprême de volaille sauce
Nantua, pomme farcie aux cèpes

Fromages affinés

Le baba mojito

Mercredi 15 octobre

TP BP 2G1
Menu 25€

Tartelette d'œuf mollet glacé
soubise, sauce chivry

Quenelle de brochet sauce
Nantua, risotto crémeux

Fromages affinés

Entremet vanille café

Vendredi 17 octobre

TP CAP 2G1
Menu 25€

Mousse de saumon, caviar de
tomate et son sorbet, sauce
rémoulade de basilic et
madeleine au saumon fumé

La fricassée de coquelet,
Jardinière de légumes

Fromages affinés

Nonette à la banane sauce
caramel, crème glacée,
ananas flambé

Mardi 21 octobre

TP CAP 2G2
Menu 25€

Terrine de poisson, caviar de
tomate et son sorbet, sauce
rémoulade de basilic et
madeleine au saumon fumé

La fricassée de volaille,
Jardinière de légumes
Plateau de fromages

Fromages affinés

Tarte fine à la banane, sauce
caramel, crème glacée, quartier
d'ananas flambé

Mercredi 22 octobre

TP CAP 1G2
Menu 25€

Aïoli provençal
bouquetière de légumes

Blanquette de joue
de porc, riz pilaf

Fromages affinés

Tarte au citron

Jeudi 23 octobre

TP CAP MAN
Menu 25€

Saumon confit sur un sablé de
parmesan, caviar de tomate,
madeleine au saumon, sauce
rémoulade

Fricassée de coquelet au Noilly,
Jardinière de légumes

Fromages affinés

Nonette à la banane sauce
caramel, crème glacée et
ananas flambé

Vendredi 24 octobre

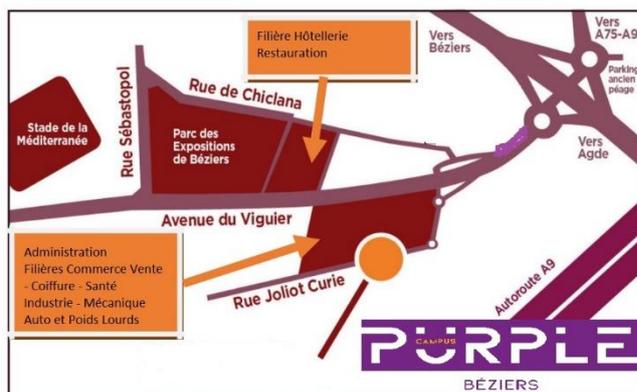
TP BP 2G2 / MAN
CS BARMAN
Menu 25€

Sur une pulpe de pois chiche,
anchois mariné

Filet de loup contisé au citron
confit, pulpe de céleri rave,
sauce vin blanc

Quasi de veau cuit à basse
température, déclinaison de
butternut

Moscovite aux marrons
d'Olargues, raisins flambés



Restaurant d'application

Réservations : 04 67 809 793



Restaurant pédagogique

PURPLE CAMPUS BEZIERS

308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS

www.purple-campus.com

