



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 9 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 10 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 11 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>VENDREDI 12 SEPTEMBRE 2025</u>
<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons)</p> <p>L'œuf mollet, petits pois carottes, cochon catalan ====</p> <p>Poulet rôti et son jus, pommes noisette, garniture Basquaise ====</p> <p>Plateau de fromages ====</p> <p>Crème brûlée</p> <p><u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Salade Maraîchère ====</p> <p>Poulet rôti et son jus, pommes noisette, garniture Basquaise ====</p> <p>Pêche melba</p>	<p>Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>2 entrées au choix ====</p> <p>2 plats au choix ====</p> <p>2 desserts</p>	<p>TP BP: 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Ceviche de daurade, tomate basilic et gressins ====</p> <p>Epaule d'agneau braisée, Polenta crémeuse, tian de légumes d'été Fenouil braisé ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Tarte amande et figue</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 16 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 17 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025</u>	<u> VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025</u>
<p>TP CAP</p> <p>Formule restaurant 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Barigoule de légumes d'été, œuf poché et jus de poulet ====</p> <p>Blanquette de joue de porcelet, risotto aux petits légumes, oignons glacés ====</p> <p>Plateau de fromages ====</p> <p>Autour de la pâte à choux Chantilly/ crème pâtissière</p> <p>Formule Brasserie 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Salade Fraîcheur ====</p> <p>Blanquette de joue de porcelet, risotto aux petits légumes, oignons glacés ====</p> <p>Dame Blanche</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Queues de crevettes et émulsion au citron vert ====</p> <p>Pavé de loup sauté, crème d'ail confit, poireaux grillés, poitrine séchée ====</p> <p>Pièce de bœuf rôtie piquée aux olives noires, réduction d'échalotes au vin et petits légumes ====</p> <p>Tartelette passion framboise</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 23 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 25 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025</u>
<p style="text-align: center;"><i>Pas d'atelier</i></p>	<p style="text-align: center;">Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p style="text-align: center;">2 entrées au choix ===== 2 plats au choix ===== 2 desserts</p>	<p style="text-align: center;">TP CAP Formule restaurant _25.00 € (hors boissons)</p> <p style="text-align: center;">Quiche Landaise ===== Daurade grillée provençale, riz pilaf à l'estragon, brunoise de courgettes aux olives ===== Plateau de fromages ===== Clafoutis aux fruits et crème anglaise</p> <p style="text-align: center;">Formule Brasserie 20.00 € (hors boissons)</p> <p style="text-align: center;">L'œuf mimosa ===== Daurade grillée provençale, riz pilaf à l'estragon, brunoise de courgettes aux olives ===== Chocolat liégeois</p>	<p style="text-align: center;">TP CAP Formule restaurant _25.00 € (hors boissons)</p> <p style="text-align: center;">Sur un sablé parmesan, escabèche de moules au chorizo ===== Escalope de veau à la crème, Petits pois à la française, pommes noisettes ===== Plateau de fromages ===== Tarte aux pommes & Alsacienne</p> <p style="text-align: center;">Formule Brasserie 20.00 € (hors boissons)</p> <p style="text-align: center;">Salade de la mer ===== Escalope de veau à la crème, Petits pois à la française, pommes noisettes ===== Le dessert du jour</p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 30 SEPTEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 01 OCTOBRE 2025</u>	<u>JEUDI 02 OCTOBRE 2025</u>	<u>VENDREDI 03 OCTOBRE 2025</u>
<p>TP CAP</p> <p>Formule restaurant 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Quiche océane ====</p> <p>Carré d'agneau persillé, Jardinière de légumes et pomme cocotte ====</p> <p>Plateau de fromages ====</p> <p>Mousse au chocolat, croustillant praliné, dacquoise noisettes</p> <p>Formule Brasserie 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Coupe fraîche de fruits de mer en cocktail ====</p> <p>Côtes d'agneau persillé, Jardinière de légumes et pomme cocotte ====</p> <p>Banana split</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Cannelloni de crevettes et champignons Hollandaise au beurre de crevette ====</p> <p>Rouget rôti au lard fumé, fenouil cru et cuit, jus de volaille réduit ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Mille-feuille framboise et pistache</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



<u>MARDI 07 OCTOBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 08 OCTOBRE 2025</u>	<u>JEUDI 09 OCTOBRE 2025</u>	<u>VENREDI 10 OCTOBRE 2025</u>
<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u> _25.00 € (hors boissons)</p> <p>Tourte provençale ====</p> <p>Darne de merlu sauce mousseline, flan de légumes, pommes vapeur ====</p> <p>Plateau de fromages ====</p> <p>Entremets caramel ou dérivé</p> <p><u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Coupe fraîche de fruits de mer en cocktail ====</p> <p>Côtes d'agneau persillé, Jardinière de légumes et pomme cocotte ====</p> <p>Banana split</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Fines tranches de jambon et mousse des pâturages ====</p> <p>Œuf presque parfait, velouté d'oignons fumés ====</p> <p>Volaille fermière sautée en cocotte, sucs vinaigrés, pomme dauphine, risotto de butternut ====</p> <p>Ananas caramélisé, gelée passion, ganache montée coco et glace coco</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 14 OCTOBRE 2024</u>	<u>MERCREDI 15 OCTOBRE 2024</u>	<u>JEUDI 16 OCTOBRE 2024</u>	<u>VENDREDI 17 OCTOBRE 2024</u>
<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>Formule type self :</p> <p>11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>2 entrées au choix =====</p> <p>2 plats au choix =====</p> <p>2 desserts</p>	<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u> _25.00 € (hors boissons)</p> <p>Croustillant de maquereau à la parisienne =====</p> <p>Poulet rôti à la sauge, petits pois aux lardons, pommes allumettes =====</p> <p>Plateau de fromages =====</p> <p>Œuf à la neige caramélisé</p> <p><u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Tartare de poisson, mesclun de salade =====</p> <p>Poulet rôti à la sauge, petits pois aux lardons, pommes allumettes =====</p> <p>Fruits en melba</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 21 OCTOBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 22 OCTOBRE 2025</u>	<u>JEUDI 23 OCTOBRE 2025</u>	<u>VENDREDI 24 OCTOBRE 2025</u>
<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Briochine de moule au curry ====</p> <p>Filet de lieu jaune en croute de noisettes, purée de panais, beurre blanc ====</p> <p>Plateau de fromages ====</p> <p>Œuf à la neige caramélisé</p> <p><u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons)</p> <p>Assiette de jambon de pays ====</p> <p>Filet de lieu jaune en croute de noisettes, purée de panais, beurre blanc ====</p> <p>Glace 3 parfums</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>TP BP 25.00 € (hors boissons)</p> <p>Aïoli de lieu jaune ====</p> <p>Bœuf Wellington, Pomme Anna et flan de cresson, Sauce brune ====</p> <p>Le fromage du jour ====</p> <p>Nougat glacé aux noisettes</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>