



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



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



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>
<i>Pas d'atelier</i>	Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix) 2 entrées au choix ==== 2 plats au choix ==== 2 desserts	TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Quiche Landaise ==== Daurade grillée provençale, riz pilaf à l'estragon, brunoise de courgettes aux olives ==== Plateau de fromages ==== Clafoutis aux fruits et crème anglaise <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) L'œuf mimosa ==== Daurade grillée provençale, riz pilaf à l'estragon, brunoise de courgettes aux olives ==== Chocolat liégeois	TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) 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 <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) Salade de la mer ==== Escalope de veau à la crème, Petits pois à la française, pommes noisettes ==== Le dessert du jour



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



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



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>
<i>Pas d'atelier</i>	Formule type self :	TP CAP	<i>Pas d'atelier</i>
	11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	<u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons)	
	2 entrées au choix =====	Croustillant de maquereau à la parisienne =====	
	2 plats au choix =====	Poulet rôti à la sauge, petits pois aux lardons, pommes allumettes =====	
	2 desserts	Plateau de fromages =====	
		Œuf à la neige caramélisé	
		<u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons)	
		Tartare de poisson, mesclun de salade =====	
		Poulet rôti à la sauge, petits pois aux lardons, pommes allumettes =====	
		Fruits en melba	



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



FACILITEUR DE FORMATION



<u>MARDI 04 NOVEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 05 NOVEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 06 NOVEMBRE 2025</u>	<u>VENDREDI 07 NOVEMBRE 2025</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Feuilleté d'œufs brouillés portugaise ==== Poulet rôti et son jus, pommes noisette, garniture Basquaise ==== Plateau de fromages ==== Tarte aux pommes & Alsacienne <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) Rémoulade de légumes crus ==== Poulet rôti et son jus, pommes noisette, garniture Basquaise ==== Ananas en barquette	<i>Pas d'atelier</i>	Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Tartare de mulot tradition, quelques pignons grillés, condiments et gribiche ==== Poitrine de veau farcie, laitue braisée et garniture libre ==== Le plateau de fromage ==== Dans l'idée d'un œuf à la neige « revisité »	<i>Pas d'atelier</i>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 11 NOVEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 12 NOVEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 13 NOVEMBRE 2025</u>	<u>VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025</u>
<i>Pas d'atelier</i>	Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	TP CAP	TP CAP
		<u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons)	<u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons)
	2 entrées au choix =====	Mise en bouche =====	Mise en bouche =====
	2 plats au choix =====	Crème Agnès Sorel =====	Beignet de crevette en tempura, saladine asiatique =====
	2 desserts au choix	Mignon de porc aux pruneaux, duo de pomme de terre, céleri, chips de céleri =====	Darne de saumon grillé, beurre aux agrumes, pommes persillées et fondue de fenouil =====
		Plateau de fromages =====	Plateau de fromages =====
		Crème caramel, fève de tonka et financiers	Mousse au chocolat, croustillant praliné, dacquoise noisettes
		<u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons)	<u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons)
		Potage de légumes en cappuccino =====	Cocktail de bouquets =====
		Mignon de porc aux pruneaux, duo de pomme de terre, céleri, chips de céleri =====	Pavé de saumon grillé, beurre aux agrumes, pommes persillées et fondue de fenouil =====
		Coupe Agenaise	Café liégeois



FACILITEUR DE FORMATION



<u>MARDI 18 NOVEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 19 NOVEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 20 NOVEMBRE 2025</u>	<u> VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025</u>
TP CAP		Formule BP	TP CAP
<u>Formule restaurant</u>		25.00 € (hors boissons)	<u>Formule restaurant</u>
_25.00 € (hors boissons)		Mise en bouche :	_25.00 € (hors boissons)
Mise en bouche		=====	Mise en bouche
=====	Formule type self :		=====
Goujonnettes de rascasse sauce rouille	11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	Bouillon de cresson et oseille, quelques légumes tièdes, gnocchis de ricotta	Quiche landaise
=====		=====	=====
Blanquette de joue de porcelet aux noisettes, ragout de légumes d'automne	2 entrées au choix	Râble de lapin farci,	Filet de truite à l'unilatérale, épinards
=====	=====	Champignons sauvages à la réglisse,	frais, beurre blanc au raifort
=====	2 plats au choix	Cylindre croustillant de pomme de terre purée de céleri rave	=====
=====	=====	=====	=====
Plateau de fromages	2 desserts au choix	Le fromage du jour	Plateau de fromages
=====		=====	=====
Paris Brest		Paris-Brest	Assortiment d'entremets à base de crème prise
<u>Formule Brasserie</u>		ou	<u>Formule Brasserie</u>
20.00 € (hors boissons)		Formule type self :	20.00 € (hors boissons)
le poisson mariné à l'huile d'olive		11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	Légumes froids en sauce vierge
=====			=====
Poulet rôti et son jus, pommes noisette, garniture Basquaise		2 entrées au choix	Filet de truite à l'unilatérale, épinards
=====		=====	frais, beurre blanc au raifort
=====		2 plats au choix	=====
Désirs du Roy		=====	=====
		2 desserts au choix	Tartes variées



FACILITEUR DE FORMATION



<u>MARDI 25 NOVEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 26 NOVEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 27 NOVEMBRE 2025</u>	<u>VENREDI 28 NOVEMBRE 2025</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Minestrone au pistou ==== Pavé de lieu jaune grenobloise, julienne de légumes et Pommes vapeur ==== Plateau de fromages ==== Clafoutis aux fruits d'automne, crème anglaise <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) Rémoulade de légumes crus ==== Pavé de lieu jaune grenobloise, julienne de légumes et Pommes vapeur ==== Ananas en barquette	<i>Pas d'atelier</i>	Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Raviolis à l'encre de seiche farce de gambas aux herbes et citron vert, jus de coffres émulsionné au Noilly Prat ==== Pavé de sandre rôti viennoise de noisettes, purée de panais et persil, réduction d'une sauce poulet ==== Le fromage du jour ==== Eclair aux fruits acidulés, crème à la fleur d'oranger, éclats de crumble	TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Œuf mollet aux légumes épicés, coulis de poivron ==== Volaille rôtie à la sauge, petits pois aux lardons, pommes allumettes ==== Plateau de fromages ==== Tartes variées <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) Le potage du jour ==== Volaille rôtie à la sauge, petits pois aux lardons, pommes allumettes ==== Le chocolat menthe



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 02 DECEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 03 DECEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 04 DECEMBRE 2025</u>	<u>VENDREDI 05 DECEMBRE 2025</u>
TP CAP		TP CAP	TP CAP
<u>Formule restaurant</u>		<u>Formule restaurant</u>	<u>Formule restaurant</u>
_25.00 € (hors boissons)		_25.00 € (hors boissons)	_25.00 € (hors boissons)
Mise en bouche		Mise en bouche	Mise en bouche
=====		=====	=====
Quiche à l'échalote confite et chèvre	Formule type self :	Potage Saint-Germain aux croûtons	Ficelles picardes
frais	11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	=====	=====
=====	2 entrées au choix	Carré d'agneau persillé,	Blanquette de veau à l'ancienne et riz
Poitrine de volaille panée à la Milanaise	=====	Jardinière de légumes et pommes	pilaf
=====	2 plats au choix	cocottes	=====
Plateau de fromages	=====	Plateau de fromages	Plateau de fromages
=====	2 desserts au choix	=====	=====
Entremets crème anglaise		Bûche pâtissière	Tarte Bourdaloue
<u>Formule Brasserie</u>		<u>Formule Brasserie</u>	<u>Formule Brasserie</u>
20.00 € (hors boissons)		20.00 € (hors boissons)	20.00 € (hors boissons)
Rémoulade de légumes crus		Rémoulade de légumes crus	Salade lardons et vinaigre
=====		=====	=====
Poitrine de volaille panée à la Milanaise		Côtes d'agneau persillé,	Blanquette de veau à l'ancienne et riz
=====		Jardinière de légumes et pommes	pilaf
Ananas en barquette		cocottes	=====
		=====	Crêpes à l'orange
		Ananas en barquette	



<u>MARDI 09 DECEMBRE 2025</u> TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Velouté de potiron aux éclats de noisettes, Ravioles de Romans ==== Darne de saumon grillé, beurre marseillais, pommes persillées et fondue de fenouil ==== Plateau de fromages ==== Tarte croustillante au chocolat <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) Rémoulade de légumes crus ==== Pavé de saumon grillé, beurre marseillais, pommes persillées et fondue de fenouil ==== Salade de fruits frais	<u>MERCREDI 10 DECEMBRE 2025</u> Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix) 2 entrées au choix ===== 2 plats au choix ===== 2 desserts au choix	<u>JEUDI 11 DECEMBRE 2025</u> Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche : ==== Crème de haricot blanc de Castelnaudary, beignet d'escargot ==== Jarret d'agneau braisé aux épices tandoori, Gratin de penne à l'artichaut, choux de Bruxelles ==== Le fromage du jour ==== Croustillant de mangue, sabayon au citron vert et biscuit joconde coco <u>ou</u> Formule type self : 11.00 € (entrée, plat, dessert au choix) 2 entrées au choix ===== 2 plats au choix ===== 2 desserts au choix	<u>VENREDI 12 DECEMBRE 2025</u> TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Minestrone au pistou ==== Escalope de veau viennoise Garniture du jour ==== Plateau de fromages ==== Crêpes fourrées <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) Carpaccio de saumon ==== Escalope de veau viennoise Garniture du jour ==== Oreillons d'abricots en pâtissière
--	---	--	---



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 16 DECEMBRE 2025</u>	<u>MERCREDI 17 DECEMBRE 2025</u>	<u>JEUDI 18 DECEMBRE 2025</u>	<u> VENDREDI 19 DECEMBRE 2025</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Bouillon de châtaignes Languedocien, petit cake ==== Filet de mulot sauce bonne femme, pommes duchesse, quelques légumes glacés ==== Plateau de fromages ==== Iles flottantes caramélisées <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) La planche du charcutier ==== Filet de mulot sauce bonne femme, pommes duchesse, quelques légumes glacés ==== Coupe exotique	<i>Pas d'atelier</i>	Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche : ==== Couteau, cacahuètes et citron ==== Côtes et filet de chevreuil, jus acidulé aux griottes, genièvre et céleri ==== Le fromage du jour ==== Pamplemousse, sureau et chocolat blanc	TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Crème Agnès Sorel ==== Filet de truite à l'unilatérale, épinards frais, beurre blanc au raifort ==== Plateau de fromages ==== Crème brûlée/crème renversée/petit pot de crème <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons) Les 3 coquillages ==== Filet de truite à l'unilatérale, épinards frais, beurre blanc au raifort ==== Comme un Irish Coffee