



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

BÉZIERS

Menus du 4 novembre au 19 décembre 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 :

Mardi 4 novembre

TP CAP 2G3 / CSDR
Menu 25 €

Velouté Dubarry, fricassée des
bois et inflorescences

Pavé de lieu jaune, julienne de
légumes crue et cuite aux herbes,
fine purée de carotte et
pamplemousse, sauce genevoise

Fromages affinés

Dessert CSDR

Mercredi 5 novembre

TP CAP 1G3 / CSDR
Menu 25 €

Œuf mollet, barigoule de
légumes, jus de volaille et
parmesan

Parmentier de canard confit,
roquette et sauce au poivre

Fromages affinés

Dessert CSDR

Vendredi 7 novembre

TP BP 1G1
Menu 25€

Déclinaison d'huitres du bassin
d'Arcachon

Filet de blonde d'Aquitaine
cuit à basse température,
pomme farcie,
jus de bœuf réduit

Fromages affinés

L'intense cacao

Vendredi 14 novembre

TP BP 1G2
Menu 25€

Assiette d'huîtres en trois façons

Tournedos de bœuf flambé à
l'Armagnac, jus réduit, pulpe
d'artichauts et pommes
fondantes

Fromages affinés

Comme un St Honoré cacao

Mardi 18 novembre

TP CAP 2G2
Menu 25 €

Sur une gelée de crustacés
crème Dubarry glacée

Assiette de fruits de mer

Pavé de Poisson braisé,
julienne de légumes crue et
cuite aux herbes, pommes
écrasées, beurre vin rouge

Fromages affinés

Crêpes flambées,
sorbet agrumes

Mercredi 19 novembre

TP CAP 1G2
Menu 25€

Potage Julienne Darblay,
quelques moules en marinère

Pavé de Saumon braisé,
pommes éclatées aux
olives et condiments,
sauce vin blanc

Fromages affinés

Tarte au chocolat

Jeudi 20 novembre

TP MAN
Menu 25€

Avocat cocktail, saladine et
huile verte

Blanquette de veau à
l'ancienne, flan de légumes et
pâtes fraîches

Fromages affinés

Ile flottante exotique, mouillette
de gaufre tiède

Vendredi 21 novembre

TP BP 2G2 / MAN / CS BAR
Menu 25€

Tartine de maquereau, piperade
Basque, sauce vierge

Filet mignon de cochon,
croquette braisée à brun,
purée de betterave et
champignons farcis

Fromages affinés

Tarte citron meringuée, tuile
dentelle à l'orange,
agrumes flambés



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



Mardi 25 novembre

TP CAP 2G3

Menu 25€

Soupe de poisson de roche
et raviole de moule

Pièce de bœuf sautée,
sauce au poivre,
pommes fondantes
et tian de légumes

Fromages affinés

Dessert CSDR

Mercredi 26 novembre

TP CAP 1G3 / BTS 2

Menu 25€

Potage Julienne Darblay,
quelques moules en marinière

Suprême de volaille sauté au miel
et noisettes, jus de volaille,
gnocchis de semoule,
légumes glacés

Fromages affinés

Dessert CSDR

Vendredi 28 novembre

TP BP 1G1

Menu 25 €

Croustillant de bœuf
moutarde et échalote

Soufflé de brochet,
épinards et écrevisses

Fromages affinés

Le miel et la pomme

Mercredi 3 décembre

TP BP 2G1 / CAP 1G1

Menu 25€

Crème Dubarry
aux coquillages

Demi-pigeon rôti,
racines de légumes glacés,
croutons gras

Fromages affinés

Finger marron fruit rouge

Mardi 9 décembre

TP CAP 2G2

Menu 25 €

Œuf cuit à basse température,
barigoule de légumes

Parmentier de canard confit,
roquette et parmesan,
sauce au poivre

Fromages affinés

Crème brûlée du moment

Mercredi 10 décembre

TP CAP 1G2

Menu 25 €

Royale de champignons, caramel
de porto, crème de lentilles
ou
Tartare de saumon

Suprême de volaille sauté au miel
et noisettes, gnocchis de semoule
ou truite pochée sauce vin blanc
riz pilaf

Fromages affinés

Mousse au chocolat, crumble
noisette, anglaise mousseuse
et griottes flambées

Jeudi 11 décembre

TP MAN

Menu 25€

Velouté Dubarry, fricassée des
bois et inflorescents

Saumon cuit par court
mouillement, saladine de
légumes et herbes,
pommes écrasées

Fromages affinés

Poirier

Vendredi 12 décembre

TP BP 2G2 / MAN / CS BAR

Menu 25€

Julienne de chipirons,
gambas flambées
émulsion citron

Carré de cochon en croute
d'Espelette, croquette de
pomme de terre, royale
basquaise

Fromages affinés

Le chocolat framboise

Mercredi 17 décembre

TP CAP 1G3

Menu 25 €

Huîtres en trois façons

Dos de lieu jaune rôti, fine purée
de carottes au pamplemousse

Poitrine de canard sauce au
poivre de Sichuan, écrasé de
patate douce

Buffet de bûches CSDR

Vendredi 19 décembre

TP BP 1G1

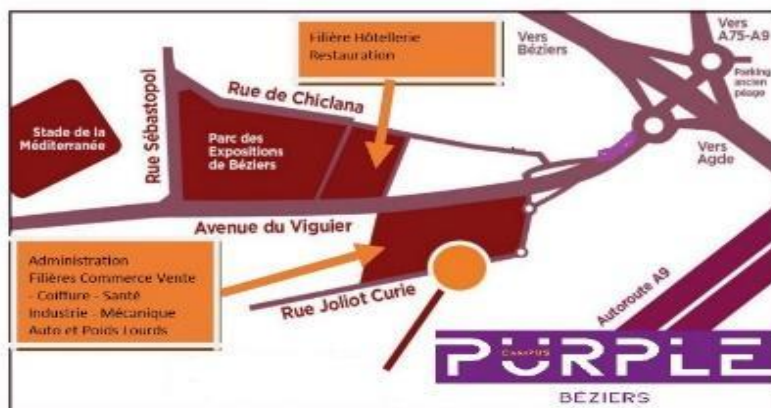
Menu 25€

Croustade d'œuf brouillé à la
truffe, jus de poulet

Sur un crouton gras, salmis de
pintade, racine de légumes

Fromages affinés

Sur un biscuit cuiller,
bavaroise de marron,
coulis cacao



Restaurant d'application

Réservations : 04 67 809 793