



Menus du 01 OCTOBRE au 24 OCTOBRE 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 1 octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
		BP 2 - Italie	CAP 2	CAP 1
		Menu 25€	Menu 20€	Menu 20€
		CAPONATA	SOUFFLE AU FROMAGE	VELOUTE GLACE DE PARMESAN A L'ŒUF POCHÉ
		ARANCINI AUX FRUITS DE MER	PAPILLOTTE DE SAUMON	DOS DE LIEU A L'AÏOLI DE COING
		CARRE DE VEAU MILANAISE TAGLIATELLES	FONDUE DE POIREAUX	TIAN DE LEGUMES
		CANOLÉ SICILIEN	CREPES FLAMBEES	TARTE BOURDALOUE
Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
TP	TP	BP 1	CAP 2	FERME
Menu 25€	Menu 25€	Menu 25€	Menu 20€	
SOUPE DE CAROTTES AU CURRY ET SES CHEZ DE LARDS	TARTE FINE A LA TOMATE ET THON	TARTARE DE SAUMON	TARTARE DE SAUMON	
FISH AND CHIPS		CALAMARS FARCIS	FILET DE LIEU CONFIT RISOTTO	
SAUCE TARTARE	POULET SAUTE CHASSEUR	RABLE DE LAPIN AU BLE NOIR		
TIRAMISU	GRATIN DAUPHINOIS	LA POMME	TARTE CHOCO BANANE	
	TARTE CITRON MERINGUEE			
Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
FERME	TP	CAP 2	CAP 2	CAP 1
	Menu 25€	Menu 20€	Menu 20€	Menu 20€
	MENU EXAMEN	QUICHE LORRAINE ET SON NID DE SALADE	CEVICHE DE LIEU CONDIMENT BETTERAVE	TARTARE DE TOMATES
	PLACES LIMITEES	FILETS DE LIMANDE POCHEES ET SON BEURRE BLANC		DAURADE A L'UNILATERAL BEURRE BLANC A LA VANILLE
	ENTREE PLAT	RIZ PILAF ET TOMATES PROVENCALES	JOUE DE PORC AU BANYULS	LEGUMES GLACES
	FROMAGE		CRÊPES FLAMBEES	CHOUX CHANTILLY
	DESSERT	ENTREMET AUX FRUITS DE SAISON		
Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
FERME	FERME	BP 2	CAP 2	CAP 1
		Menu 25€	Menu 20€	Menu 20€
		ANCHOUADE	TARTARE DE POISSON	TARTE AUX CHAMPIGNONS
		ESQUIXADE DE MORUE	MIGNON DE PORC SAUCE NORMANDE	POULET BASQUAISE TAGLIATELLE MAISON
		PINTADE AU BYRRH	FORET NOIRE	TIRAMISU A LA CHATAIGNE
		CREME CATALANE REVISITEE		
Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
FERME	FERME	FERME	FERME	FERME

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





Menus du 5 NOVEMBRE au 28 NOVEMBRE 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

lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	mercredi 5 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre
FERME	FERME	BP I AMERIQUE CENTRALE	CAP 2	CAP I
		Menu 25€	Menu 20€	Menu 20€
		EMPANADAS	VELOUTE DE POTIRON ARAIGNEE ET CHEVRE	CAPONATA SICILIENNE
		TAPADO	SAR ROTI AUX CHAMPIGNONS	FILET DE BAR RÔTI BEURRE CITRONNE
		PEPIAN		POLENTA MOELLEUSE
		RELLENTINOS	ŒIL SANGlant	ILE FLOTTANTE
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
FERME	FERME	CAP 2 - ROMANE ET KASSY	CAP 2	CAP I
		Menu 20€	Menu 20€	Menu 20€
		TARTARE DE SAUMON AU COUTEAU, SAUCE YUZU ET CARPACCIO MANGUE AVOCAT	AVOCATS CREVETTES	TARTE AUX POIREAUX
		PÂTES AUX CREVETTE FLAMBEES AU PASTIS ET PIMENT D'ESPELETTE	BLANQUETTE DE VEAU	NAVARIN D'AGNEAU POMMES VAPEUR
		CAFÉ GOURMAND (ECLAIR CARAMEL, PANACOTA MOUSSE FRUITS ROUGE, CLAFOUTIS POMMES NORMANDE)	SAVARIN CHANTILLY	SALADE AGRUMES
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
FERME	FERME	BP 2 ALSACE	CAP 2 BEAUJOLAIS	CAP I
		Menu 25€	Menu 20€	Menu 20€
		SOUPE DE MUNSTER	SALADE LYONNAISE	SALADE AUTOMNE
		BAECKEDOFFE	PETIT SALE AUX LENTILLES	TRUITE A LA GRENOBLOISE
		FROMAGE		RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
		KOUGELHOPF	TATIN DE POMME	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
FERME	FERME	BP I TROMPE L'ŒIL	CAP 2	CAP I
		Menu 25€	Menu 20€	Menu 20€
		UN DESSERT EN ENTREE	ŒUF MEURETTE	SOUPE DE CEPES A L'ŒUF POCHÉ
		UN CAPPUCCINO ?		
		UN DESSERT...ENCORE	VOLAILLE AUX ENDIVES	LAPIN AUX PRUNEAUX JARDINIÈRE DE LEGUMES
		VOUS ALLER FAIRE LA VAISSELLE	POIRE FLAMBÉE GLACE VIN ROUGE	TARTE A LA RHUBARBE

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

