

Menus JANVIER 2026

LA CARAVELLE - L'Atelier Gourmand

<u>Mardi 06 janvier</u> 20€	<u>Mercredi 07 janvier</u> 20€	<u>Jeudi 08 janvier</u> 20€	<u>Vendredi 09 janvier</u> 20€
<p>Velouté Saint Germain</p> <p>Magret sauce Porto et pommes dauphine aux cèpes</p> <p>Tulipe mousse citron meringuée</p>	<p>Gratinée oignon revisitée</p> <p>Bœuf Bourguignon et bouquetière de légumes</p> <p>Déclinaison autour de l'agrumé</p>	<p>Tarte au Roquefort et endives</p> <p>Magret de Canard sauce au poivre et Gâteau de pommes de terre</p> <p>Tatin aux pommes</p>	<p>Velouté de potiron à la vanille</p> <p>Chou Farci</p> <p>Coulant au chocolat et crème anglaise</p>
<u>Mardi 13 janvier</u> Fermé	<u>Mercredi 14 janvier</u> <u>Menu Fromages</u> 25€ Saint Jacques, endives et Mimolette Papillote de saumon à la Fourme d'Ambert Plateau de Fromages Cheese Cake Passion	<u>Jeudi 15 janvier</u> 20€ <u>Galette des Rois</u> Velouté de Potiron Bœuf Bourguignon Galette des Rois	<u>Vendredi 16 janvier</u> 20€ Œufs en Meurette Filet de limande sauce Bonne femme Tarte au Citron Meringuée
<u>Mardi 20 janvier</u> Fermé	<u>Mercredi 21 janvier</u> <u>Menu Végétarien</u> 25€ Déclinaison autour de l'oignon Blanquette de Seitan Curry de pois chiche au tofu Ananas Flambés	<u>Jeudi 22 janvier</u> 20€ Quiche Lorraine Navarin d'agneau aux petits légumes Saint-Honoré	<u>Vendredi 23 janvier</u> 20€ Champignons farcis Faux filet sauce bordelaise pommes pont neuf Pithiviers
<u>Mardi 27 janvier</u> 20€ Carpaccio de saint Jacques Galtes de porc au Banyuls Gratin dauphinois farci à la Duxelles Galette des rois	<u>Mercredi 28 janvier</u> 20€ Œuf parfait, crémeux choux fleur, tuile parmesan Daurade Black cod, sauce miso saikyo Julienne de légumes L'incontournable Coulant chocolat	<u>Jeudi 29 janvier</u> 20€ Œuf croustillant et légumes croquants Poulet façon chasseur Pumpkin Pie	<u>Vendredi 30 janvier</u> 20€ Bouchées à la Reine Bouillabaisse Catalane Panacotta à la verveine

Réservations au 04 68 56 84 74 / 07 61 89 25 60 - Ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com
Ouvert uniquement le midi.

Restaurant d'application La Caravelle 1 Avenue Paul Pascot 66000 Perpignan

Nos chefs : Xavier Debavelaere Thomas Cantagrill Sébastien Barcelo

En salle : Elodie Gaszner Thomas Guisset



Menus FEVRIER 2026

LA CARAVELLE - L'Atelier Gourmand

<u>Mardi 03 février</u> Fermé	<u>Mercredi 04 février</u> Menu pays Slaves 25€ Bortsch Palneni Chushki Double entrecôte façon Stroganoff Babka 	<u>Jeudi 05 février</u> 20€ Tarte de légumes œuf mollé Daurade sauce Hollandaise Pavlova 	<u>Vendredi 06 février</u> 20€ Soupe d'artichauts à la citronnelle Couscous Carpaccio d'ananas 
<u>Mardi 10 février</u> Fermé	<u>Mercredi 11 février</u> Menu Monochrome 25€ Orange Blanc Purple Noir 	<u>Jeudi 12 février</u> 20€ Velouté Dubarry Entrecôte double sauce béarnaise Crêpes Suzette 	<u>Vendredi 13 février</u> 20€ Soupe au pistou Quenelles de poisson, sauce Nantua Crumble de pommes, crème à la cannelle 
<u>Mardi 17 février</u> Voyage en Asie 20€ Assortiment de sushis et makis Travers de porc laqué, flambage saké et ses légumes Pâtisseries Asiatiques 	<u>Mercredi 18 février</u> 20€ Quiche Océane Navarin d'agneau aux pommes et ses légumes Plateau de fromage AOP/IGP 	<u>Jeudi 19 février</u> Nouvel an chinoise 20€ Tartare du jour Thai Ramen Mochis glacés 	<u>Vendredi 20 février</u> 20€ Velouté de patates douces au gingembre Cordon bleu de volaille maison, frites et sauces maison Assortiment de crêpes 
<u>Mardi 24 février</u> Fermé	<u>Mercredi 25 février</u> Fermé	<u>Jeudi 26 février</u> Fermé	<u>Vendredi 27 février</u> Fermé

Réservations au 04 68 56 84 74 / 07 61 89 25 60 - Ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com
Ouvert uniquement le midi-

Restaurant d'application La Caravelle 1 Avenue Paul Pascot 66000 Perpignan

Nos chefs :  Xavier Debavelaere  Thomas Cantagru  Sébastien Barcelo 

En salle :  Elodie Gaszner  Thomas Guisset 

