





























Menus JANVIER 2026

LA CARAVELLE - L'Atelier Gourmand

Mardi 06 janvier 20 € Velouté Saint Germain Magret sauce Porto et pommes dauphine aux cèpes Tulipe mousse citron meringuée  	Mercredi 07 janvier 20€ Gratinée oignon revisitée Bœuf Bourguignon et bouquetière de légumes Déclinaison autour de l'agrumes  	Jeudi 8 janvier 20€ Tarte au Roquefort et endives Magret de Canard sauce au poivre et Gâteau de pommes de terre Tatin aux pommes  	Vendredi 9 janvier 20€ Velouté de potiron à la vanille Chou Farci Coulant au chocolat et crème anglaise  
Mardi 13 janvier Fermé	Mercredi 14 janvier Menu Fromages 25€ Saint Jacques, endives et Mimolette Papillote de saumon à la Fourme d'Ambert Plateau de Fromages Cheese Cake Passion  	Jeudi 15 janvier 20€ Galette des Rois Velouté de Potiron Bœuf Bourguignon Galette des Rois  	Vendredi 16 janvier 20€ Œufs en Meurette Filet de limande sauce Bonne femme Tarte au Citron Meringuée  
Mardi 20 janvier Fermé	Mercredi 21 janvier Menu Végétarien 25€ Déclinaison autour de l'oignon Blanquette de Seitan Curry de pois chiche au tofu Ananas Flambés  	Jeudi 22 janvier 20€ Quiche Lorraine Navarin d'agneau aux petits légumes Saint-Honoré  	Vendredi 23 janvier 20€ Champignons farcis Faux filet sauce bordelaise pommes pont neuf Pithiviers  
Mardi 27 janvier 20€ Carpaccio de saint Jacques Gâtes de porc au Banyuls Gratin dauphinois farci à la Duxelles Galette des rois  	Mercredi 28 janvier 20€ Œuf parfait, crémeux choux fleur, tuile parmesan Daurade Black cod, sauce miso saikyo Julienne de légumes L'incontournable Coulant chocolat  	Jeudi 29 janvier 20€ Œuf croustillant et légumes croquants Poulet façon chasseur Pumpkin Pie  	Vendredi 30 janvier 20€ Bouchées à la Reine Boullinade 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 Barcello 

En salle:  Elodie Gaszner  Thomas Guisset 

Menus FEVRIER 2026

LA CARAVELLE - L'Atelier Gourmand

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

Notre chef:  : Xavier Debavelaere  Thomas Cantagrill  Sébastien Barcello 

En salle:  : Elodie Gaszner  Thomas Guisset 