



<u>MARDI 06 JANVIER 2026</u>	<u>MERCREDI 07 JANVIER 2026</u>	<u>JEUDI 08 JANVIER 2026</u>	<u>VENDREDI 09 JANVIER 2026</u>
TP CAP	Formule type self :	TP CAP	TP CAP
<b><u>Formule restaurant</u></b>	11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	<b><u>Formule restaurant</u></b>	
25.00 € (hors boissons)		<b><u>RESTAURANT COMPLET</u></b>	
Mise en bouche	2 entrées au choix	25.00 € (hors boissons)	<b>Petit déjeuner /Brunch</b>
=====	=====	Mise en bouche	
Crème Agnès Sorel	2 plats au choix	=====	<b>Formule à partir de 9.00€</b>
=====	=====	Tartare de saumon mariné au citron	
Duo de poissons grillés marseillaise,	2 desserts au choix	vert et coco	<b>Ouverture de 9H00 jusqu'à 14h00</b>
pommes persillées, fondue de fenouil		=====	
=====		Contre-filet de bœuf rôti et bouquetière	
Plateau de fromages		de légumes	
=====		=====	
Entremets autour de la crème prise		Plateau de fromages	
		=====	
		Pithiviers	



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 13 JANVIER 2026</u>	<u>MERCREDI 14 JANVIER 2026</u>	<u>JEUDI 15 JANVIER 2026</u>	<u>VENDREDI 16 JANVIER 2026</u>
<p>TP CAP</p> <p><b><u>Formule Brasserie</u></b></p> <p>20.00 € (hors boissons)</p> <p>Le poisson mariné à l'huile d'olive</p> <p>====</p> <p>Le plat du jour</p> <p>Où</p> <p>La grillade</p> <p>====</p> <p>Ananas flambé et mignardises</p>	<p><b>Formule type self :</b></p> <p>11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>2 entrées au choix</p> <p>=====</p> <p>2 plats au choix</p> <p>=====</p> <p>2 desserts au choix</p>	<p>TP BP</p> <p>25.00 € (hors boissons)</p> <p><b>Comme un buffet</b></p> <p>(Préparation réalisée par nos apprenants BP2)</p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Formule type self :</b></p> <p>11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>2 entrées au choix</p> <p>=====</p> <p>2 plats au choix</p> <p>=====</p> <p>2 desserts au choix</p>	<p><i><b>Pas d'atelier</b></i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 20 JANVIER 2026</u>	<u>MERCREDI 21 JANVIER 2026</u>	<u>JEUDI 22 JANVIER 2026</u>	<u>VENDREDI 23 JANVIER 2026</u>
<p>TP CAP</p> <p><b><u>Formule Brasserie</u></b></p> <p>20.00 € (hors boissons)</p> <p>Salade de fromage chaud</p> <p>====</p> <p>Le plat du jour</p> <p>Où</p> <p>La grillade</p> <p>====</p> <p>Variation d'agrumes et croquants</p>	<p><i>Pas d'atelier</i></p>	<p>TP BP</p> <p><b><u>RESTAURANT COMPLET</u></b></p>	<p>TP CAP</p> <p><b><u>Formule restaurant</u></b></p> <p>25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche</p> <p>====</p> <p>Croustillant de maquereau à la parisienne</p> <p>====</p> <p>Escalope de veau viennoise</p> <p>====</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>====</p> <p>Crêpes fourrées</p> <p><b><u>Formule Brasserie</u></b></p> <p>20.00 € (hors boissons)</p> <p>La salade endive, pâte persillée et noix</p> <p>====</p> <p>Escalope de veau viennoise</p> <p>====</p> <p>Le pannequet.</p>



FACILITEUR DE FORMATION



<u>MARDI 27 JANVIER 2026</u>	<u>MERCREDI 28 JANVIER 2026</u>	<u>JEUDI 29 JANVIER 2026</u>	<u>VENDREDI 30 JANVIER 2026</u>
TP CAP		TP CAP	TP CAP
<u>Formule restaurant</u>			<u>Formule restaurant</u>
25.00 € (hors boissons)			25.00 € (hors boissons)
Mise en bouche			(Table de 2 à 4 couverts)
=====			Mise en bouche
L'œuf mollet, petits pois carotte,	<b>Formule type self :</b>		=====
cochon catalan	11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)		Œuf cassé, fondue de lentilles
=====			Et quelques pleurotes
Volaille pochée sauce hongroise, riz	2 entrées au choix		=====
pilaf	=====		Entrecôte double grillée, sauce choron
=====	2 plats au choix		Et pommes pont neuf
Plateau de fromages	=====		=====
=====	2 desserts au choix		Plateau de fromages
Assortiment de tartes			=====
<u>Formule Brasserie</u>			Roulé pâtissière, mangue, caramel
20.00 € (hors boissons)			orange
Cocktail de crevettes			
=====			
Volaille pochée sauce hongroise, riz			
pilaf			
=====			
Ananas frais			

**RESTAURANT COMPLET**



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 03 FEVRIER 2026</u>	<u>MERCREDI 04 FEVRIER 2026</u>	<u>JEUDI 05 FEVRIER 2026</u>	<u>VENDREDI 06 FEVRIER 2026</u>
<p>TP CAP</p> <p><b><u>Formule restaurant</u></b></p> <p>25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche</p> <p>====</p> <p>Cassiolette océane</p> <p>====</p> <p>Civet de lapin à la française, pâtes fraîches</p> <p>====</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>====</p> <p>Autour du fruit exotique, caramel à l'orange et pâte soufflée</p> <p><b><u>Formule Brasserie</u></b></p> <p>20.00 € (hors boissons)</p> <p>L'œuf mimosa</p> <p>====</p> <p>Civet de lapin à la française, pâtes fraîches</p> <p>====</p> <p>Comme une Suzette</p>	<p><b>Formule type self :</b></p> <p>11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>2 entrées au choix</p> <p>=====</p> <p>2 plats au choix</p> <p>=====</p> <p>2 desserts au choix</p>	<p>TP BP</p> <p>25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche :</p> <p>====</p> <p>Œuf cocotte, foie gras et duxelles de cèpes</p> <p>====</p> <p>Canard à l'orange</p> <p>(Cuisses poêlées, filets sur coffre),</p> <p>Pommes amandines, chutney d'oranges</p> <p>Et carottes glacées</p> <p>====</p> <p>Le fromage du jour</p> <p>====</p> <p>Dessert autour du chocolat en tartelette</p> <p><b><u>ou</u></b></p> <p><b>Formule type self :</b></p> <p>11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)</p> <p>2 entrées au choix</p> <p>=====</p> <p>2 plats au choix</p> <p>=====</p> <p>2 desserts au choix</p>	<p><i><b>Pas d'atelier</b></i></p>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 10 FEVRIER 2026</u>	<u>MERCREDI 11 FEVRIER 2026</u>	<u>JEUDI 12 FEVRIER 2026</u>	<u>VENDREDI 13 FEVRIER 2026</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Terrine de saumon et coques ==== Agneau en cocotte à la bière brune Garniture du jour ==== Plateau de fromages ==== Génoise +crème mousseline ou diplomate <u>Formule Brasserie</u> 20.00 € (hors boissons)  Moules à la marinère ==== Agneau en cocotte à la bière brune Garniture du jour ==== Coupe des îles	<p style="text-align: center; font-size: 2em;"><i>Pas d'atelier</i></p>	TP BP 25.00 € (hors boissons) <b>Menu « comme avant »</b>  Mise en bouche ==== Lieu jaune cuit au plat façon dugléré ==== Gibelotte de lapin à l'ancienne, galette de pomme de terre, quelques oignons glacés ==== Le fromage du jour ==== Mille feuilles à la vanille bourbon, quenelle de glace caramel	TP CAP <u>Formule restaurant</u> 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Potage Saint-Germain aux croûtons ==== Daurade grillée provençale, riz pilaf à l'estragon, brunoise de butternut aux noisettes ==== Plateau de fromages ==== Œuf à la neige



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 17 FEVRIER 2026</u>	<u>MERCREDI 18 FEVRIER 2026</u>	<u>JEUDI 19 FEVRIER 2026</u>	<u>VENDREDI 20 FEVRIER 2026</u>
TP CAP	Formule type self :	TP CAP	TP CAP
<u>Formule restaurant</u>	11.00 € (entrée, plat, dessert au choix)	<u>Formule restaurant</u>	<u>Formule restaurant</u>
_25.00 € (hors boissons)		_25.00 € (hors boissons)	_25.00 € (hors boissons)
Mise en bouche	2 entrées au choix	Mise en bouche	Mise en bouche
====	=====	====	=====
Goujonnettes de rascasse, sauce	2 plats au choix	Jalousie de poisson au beurre blanc	Feuilleté croustillant aux œufs brouillés
andalouse	=====		herbes et fondue de tomates
=====	2 desserts au choix	=====	=====
Contre filet rôti, bouquetière de légumes		Civet de lapereau en cocotte, pâtes	Darne de colin pochée,
de saison		fraiches	Sauce mousseline,
=====		=====	Flan de romanesco et pommes à
Plateau de fromages		Plateau de fromages	l'anglaise
=====		=====	=====
Bras de venus		Entremets au riz, lait coco, fruits	Plateau de fromages
		exotiques	=====
			Tarte sablée au citron, meringue et
			zestes