

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

<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><u>Formule Brasserie</u></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>Formule type self :</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>Comme un buffet</p> <p>(Préparation réalisée par nos apprenants BP2)</p> <p>OU</p> <p>Formule type self :</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>Pas d'atelier</i></p>

<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><u>Formule Brasserie</u></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><i>RESTAURANT COMPLET</i></p>	<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u></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><u>Formule Brasserie</u></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>

<u>MARDI 27 JANVIER 2026</u>	<u>MERCREDI 28 JANVIER 2026</u>	<u>JEUDI 29 JANVIER 2026</u>	<u>VENDREDI 30 JANVIER 2026</u>
<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u></p> <p>_25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche</p> <p>=====</p> <p>L'œuf mollet, petits pois carotte, cochon catalan</p> <p>=====</p> <p>Volaille pochée sauce hongroise, riz pilaf</p> <p>=====</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>=====</p> <p>Assortiment de tartes</p> <p><u>Formule Brasserie</u></p> <p>20.00 € (hors boissons)</p> <p>Cocktail de crevettes</p> <p>=====</p> <p>Volaille pochée sauce hongroise, riz pilaf</p> <p>=====</p> <p>Ananas frais</p>	<p><u>Formule type self :</u></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 CAP</p> <p><i>RESTAURANT COMPLET</i></p>	<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u></p> <p>_25.00 € (hors boissons)</p> <p>(Table de 2 à 4 couverts)</p> <p>Mise en bouche</p> <p>=====</p> <p>Œuf cassé, fondue de lentilles</p> <p>Et quelques pleurotes</p> <p>=====</p> <p>Entrecôte double grillée, sauce choron</p> <p>Et pommes pont neuf</p> <p>=====</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>=====</p> <p>Roulé pâtissière, mangue, caramel orange</p>

<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>Formule restaurant</p> <p>25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche</p> <p>=====</p> <p>Cassolette 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>Formule Brasserie</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>Formule type self :</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>(Cuisse poêlée, filets sur coffre), 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><i>ou</i></p> <p>Formule type self :</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>Pas d'atelier</i></p>

<u>MARDI 10 FEVRIER 2026</u>	<u>MERCREDI 11 FEVRIER 2026</u>	<u>JEUDI 12 FEVRIER 2026</u>	<u>VENDREDI 13 FEVRIER 2026</u>
<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u></p> <p>_25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche</p> <p>====</p> <p>Terrine de saumon et coques</p> <p>====</p> <p>Agneau en cocotte à la bière brune</p> <p>Garniture du jour</p> <p>====</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>====</p> <p>Génoise +crème mousseline ou diplomate</p> <p><u>Formule Brasserie</u></p> <p>20.00 € (hors boissons)</p> <p>Moules à la marinière</p> <p>====</p> <p>Agneau en cocotte à la bière brune</p> <p>Garniture du jour</p> <p>====</p> <p>Coupe des îles</p>	<p><u>MERCREDI 11 FEVRIER 2026</u></p>	<p>TP BP</p> <p>25.00 € (hors boissons)</p> <p>Menu « comme avant »</p> <p>Mise en bouche</p> <p>====</p> <p>Lieu jaune cuit au plat façon dugléré</p> <p>====</p> <p>Gibelotte de lapin à l'ancienne, galette de pomme de terre, quelques oignons glacés</p> <p>====</p> <p>Le fromage du jour</p> <p>====</p> <p>Mille feuilles à la vanille bourbon, quenelle de glace caramel</p>	<p>TP CAP</p> <p><u>Formule restaurant</u></p> <p>_25.00 € (hors boissons)</p> <p>Mise en bouche</p> <p>====</p> <p>Potage Saint-Germain aux croûtons</p> <p>====</p> <p>Daurade grillée provençale, riz pilaf à l'estragon, brunoise de butternut aux noisettes</p> <p>====</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>====</p> <p>Œuf à la neige</p>

Pas d'atelier

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