












Menus MAI 2026

LA CARAVELLE - L'Atelier Gourmand

<p><u>Mardi 5 MAI 20€</u></p> <p>Avocats crevettes</p> <p>Blanquette de veau, riz pilaf</p> <p>Foret noire</p> <p></p>	<p><u>Mercredi 06 MAI 20€</u></p> <p>Bisque de crustacés</p> <p>Carré de porc, printanière de légumes</p> <p>Bavarois aux fruits</p> <p></p>	<p><u>Jeudi 7 MAI 20€</u></p> <p>Salade catalane</p> <p>Paella en salle</p> <p>Crème catalane</p> <p></p>	<p><u>Vendredi 8 MAI</u></p> <p>Férié</p>
<p><u>Mardi 12 MAI 20€</u></p> <p>Gaspacho de Peche au basilic</p> <p>Poulet cocotte grand-mère</p> <p>Clafoutis cerises</p> <p></p>	<p><u>Mercredi 13 MAI 25€</u></p> <p>Ceviche de poisson blanc</p> <p>Filet de limande bonne femme</p> <p>Quasi de veau aux poivres</p> <p>Charlotte aux fruits</p> <p></p>	<p><u>Jeudi 14 MAI</u></p> <p>Férié</p>	<p><u>Vendredi 15 MAI</u></p> <p>Fermé</p>
<p><u>Mardi 19 MAI</u></p> <p>Fermé</p>	<p><u>Mercredi 20 MAI 25€</u></p> <p>Assiette de tapas</p> <p>Paella</p> <p>Churros</p> <p></p>	<p><u>Jeudi 21 MAI 20€</u></p> <p>Gaspacho Andalou</p> <p>Papillote de Lotte US</p> <p>Nougat glacé</p> <p></p>	<p><u>Vendredi 22 MAI 20€</u></p> <p>Salade César</p> <p>Poulpe snacké a l'aigre douce, et ses légumes Thaï</p> <p>Charlotte aux fraises</p> <p></p>
<p><u>Mardi 26 MAI</u></p> <p>Examens</p> <p>A demander par téléphone pour un soucis de confidentialité</p>	<p><u>Mercredi 27 MAI</u></p> <p>Examens</p> <p>A demander par téléphone pour un soucis de confidentialité</p> <p></p>	<p><u>Jeudi 28 MAI 20€</u></p> <p>Salade César</p> <p>Papillote de saumon Béarnaise</p> <p>Moelleux chocolat</p> <p></p>	<p><u>Vendredi 29 MAI 20€</u></p> <p>Rilette de Maquereaux</p> <p>Navarin d'agneau et sa garniture printanières</p> <p>Clafoutis de Cerises</p> <p></p>

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



7 Nox chefs:  : Xavier Debavelaere  Thomas Cantagrill  Sébastien Barcelo  En salle:  : Elodie Gaszner  Thomas Guisset 