



<u>MARDI 29 SEPTEMBRE 2026</u>	<u>MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026</u>	<u>JEUDI 01 OCTOBRE 2026</u>	<u>VENDREDI 02 OCTOBRE 2026</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Quiche oignon(jambon), œuf poché sauce hollandaise ==== Carré d'agneau persillé, Jardinière de légumes et pomme cocotte ==== Mousse au chocolat, croustillant praliné, dacquoise noisettes	<i>Pas d'atelier</i>	TP BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Aïoli de lieu jaune ==== Boeuf Wellington, Pomme Anna et flan de cresson, Sauce brune ==== Le fromage du jour ==== Nougat glacé aux noisettes	<i>Pas d'atelier</i>



FACILITEUR DE FORMATION



MARDI 06 OCTOBRE 2026

Pas d'atelier

MERCREDI 07 OCTOBRE 2026

Pas d'atelier

JEUDI 08 OCTOBRE 2026

TP BP

25.00 € (hors boissons)

Mise en bouche

====

Œuf presque parfait, velouté d'oignons
fumés

====

Volaille fermière sautée en cocotte, sucs
vinaigrés, pomme dauphine, risotto de
butternut

====

Ananas caramélisé, gelée passion,
ganache montée coco et glace coco

Restaurant complet

VENDREDI 09 OCTOBRE 2026

Pas d'atelier



FACILITATEUR DE FORMATION



MARDI 13 OCTOBRE 2026

Pas d'atelier

MERCREDI 14 OCTOBRE 2026

Pas d'atelier

JEUDI 15 OCTOBRE 2026

TP CAP

Formule restaurant

_20.00 € (hors boissons)

Mise en bouche

====

Croustillant de maquereau à la
parisienne

====

Poulet rôti à la sauge, petits pois aux
lardons, pommes allumettes

====

Œuf à la neige caramélisé

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

TP CAP

Formule restaurant

_20.00 € (hors boissons)

Mise en bouche

====

Œuf mollet, chips de lard, crème de
panais

====

Filets de chinchard grenobloise, julienne
de légumes et pommes à l'anglaise

====

Profiteroles / choux et éclairs



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 20 OCTOBRE 2026</u>	<u>MERCREDI 21 OCTOBRE 2026</u>	<u>JEUDI 22 OCTOBRE 2026</u>	<u>VENDREDI 23 OCTOBRE 2026</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Briochine de moule au curry ==== Filet de lieu jaune en croute de noisettes, purée de panais, beurre blanc ==== Œuf à la neige caramélisé	<i>Pas d'atelier</i>	TP BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Cannelloni de crevettes et champignons hollandaise au beurre de crevette ==== Rouget rôti au lard fumé, fenouil cru et cuit, jus de volaille réduit ==== Le fromage du jour ==== Mille-feuille framboise et pistache	<i>Pas d'atelier</i>



FACILITEUR DE FORMATION



<u>MARDI 03 NOVEMBRE 2026</u>	<u>MERCREDI 04 NOVEMBRE 2026</u>	<u>JEUDI 05 NOVEMBRE 2026</u>	<u>VENDREDI 06 NOVEMBRE 2026</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Gaspacho Andalou ==== Mignon de porc aux pruneaux, duo PDT céleri, chips de céleri ==== Choux chantilly	<i>Pas d'atelier</i>	Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Tartare de mulot tradition, quelques pignons grillés, condiments et gribiche ==== Poitrine de veau farcie, laitue braisée et garniture libre ==== Le plateau de fromage ==== L'œuf à la neige et la praline rose	<i>Pas d'atelier</i>



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 10 NOVEMBRE 2026</u>	<u>MERCREDI 11 NOVEMBRE 2026</u>	<u>JEUDI 12 NOVEMBRE 2026</u>	<u> VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Rouleaux de courgettes à la parisienne ===== Darne de colin pochée, Sauce mousseline, Flan de romanesco et pommes à l'anglaise ===== Assortiment de choux	<i>Pas d'atelier</i>	TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Crème Agnès Sorel ===== Mignon de porc aux pruneaux, duo de pomme de terre, céleri, chips de céleri ===== Plateau de fromages ===== Crème caramel, fève de tonka et financiers	TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Beignet de crevette en tempura, saladine asiatique ===== Bar (entier) en croute de sel, flan de céleri, jus aux champignons ===== Mousse au chocolat, croustillant praliné, dacquoise noisettes



FACILITEUR DE FORMATION



<u>MARDI 17 NOVEMBRE 2026</u> TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Goujonnettes de rascasse sauce rouille ==== Blanquette de joue de porcelet aux noisettes, ragout de légumes d'automne ==== Paris Brest	<u>MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026</u> <i>Pas d'atelier</i>	<u>JEUDI 19 NOVEMBRE 2025</u> Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche : ==== Bouillon de crevette parfumé et tapioca aux shiitakés ==== Râble de lapin farci, Champignons sauvages à la réglisse, Cylindre croustillant de pomme de terre purée de céleri rave ==== Le fromage du jour ==== Paris-Brest	<u>VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026</u> TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Quiche landaise ==== Filet de truite à l'unilatérale, épinards frais, beurre blanc au raifort ==== Assortiment d'entremets à base de crème prise
---	---	--	--



FACILITEUR DE FORMATION



<u>MARDI 24 NOVEMBRE 2026</u>	<u>MERCREDI 25 NOVEMBRE 2026</u>	<u>JEUDI 26 NOVEMBRE 2026</u>	<u>VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Œufs mollets aux légumes épicés, coulis de poivron ==== Poulet rôti à la sauge, petits pois aux lardons, pommes allumettes ==== Tarte aux pommes-alsacienne	<i>Pas d'atelier</i>	Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Raviolis à l'encre de seiche farce de gambas aux herbes et citron vert, jus de coffres émulsionné au Noilly Prat ==== Pavé de lieu jaune rôti, risotto de petit épeautre betterave, jus de petits pois au wasabi ==== Le fromage du jour ==== Eclair aux fruits acidulés, crème à la fleur d'oranger, éclats de crumble	<i>Pas d'atelier</i>



FACILITEUR DE FORMATION



<u>MARDI 01 DECEMBRE 2026</u>	<u>MERCREDI 02 DECEMBRE 2026</u>	<u>JEUDI 03 DECEMBRE 2026</u>	<u>VENREDI 04 DECEMBRE 2026</u>
TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Quiche à l'échalote confite et chèvre frais ===== Poitrine de volaille panée à la Milanaise ===== Jalousie aux poires	<i>Pas d'atelier</i>	TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Potage Saint-Germain aux croûtons ===== Carré d'agneau persillé, Jardinière de légumes et pommes cocottes ===== Choux citron framboise meringués	TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ===== Ficelles picardes ===== Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf ===== Tarte Bourdaloue



FACILITATEUR DE FORMATION



MARDI 08 DECEMBRE 2026

TP CAP

Formule restaurant

_20.00 € (hors boissons)

Mise en bouche

====

Velouté de potiron aux éclats de
noisettes, Ravioles de Romans

====

Darne de saumon grillé, beurre
marseillais, pommes persillées et
fondue de fenouil

====

Tarte croustillante au chocolat

MERCREDI 09 DECEMBRE 2026

Pas d'atelier

JEUDI 10 DECEMBRE 2026

Formule BP

25.00 € (hors boissons)

Mise en bouche :

====

Crème de haricot blanc de
Castelnaudary, beignet d'escargot

====

Estouffade d'agneau aux olives de
taggiasche,
Gratin de penne à l'artichaut, choux de
Bruxelles

====

Le fromage du jour

====

Croustillant de mangue, sabayon au
citron vert et biscuit joconde coco

VENDREDI 11 DECEMBRE 2026

TP CAP

Formule restaurant

_20.00 € (hors boissons)

Mise en bouche

====

Minestrone au pistou

====

Escalope de veau viennoise

Garniture du jour

====

Crêpes fourrées



FACILITATEUR DE FORMATION



<u>MARDI 15 DECEMBRE 2026</u> TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Crème Agnès Sorel ==== Filet de truite à l'unilatérale, épinards frais, beurre blanc au raifort ==== Crème brûlée/crème renversée/petit pot de crème	<u>MERCREDI 16 DECEMBRE 2026</u> <i>Pas d'atelier</i>	<u>JEUDI 17 DECEMBRE 2026</u> Formule BP 25.00 € (hors boissons) Mise en bouche : ==== Cassiolette d'escargots, crème douce légèrement ailée, PDT et oseille ==== Noisette de sanglier, jus acidulé aux griottes, genièvre et céleri ==== Le fromage du jour ==== Ravioles d'ananas, mousse chocolat blanc, sorbet mangue Ou TP CAP (Brasserie) 20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Veloute de laitue cresson coques ==== Poulet rôti et son jus, pommes noisette, garniture Basquaise ==== Bûche pâtissière	<u> VENDREDI 18 DECEMBRE 2026</u> TP CAP <u>Formule restaurant</u> _20.00 € (hors boissons) Mise en bouche ==== Sur un sablé parmesan, escabèche de moules au chorizo ==== Escalope de veau à la crème, petits pois à la française, pommes noisettes ==== Tarte pommes & Alsacienne
---	--	---	--