

ATELIER GOURMAND

MENUS 2026/2027



TARIF DES BOISSONS

COCKTAIL DU JOUR ALCOOLISE.....	4,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL.....	3,00€
APERITIF CLASSIQUE (pastis, vermouth, gentiane,,,).....	3,00€
VERRE DE VIN IGP* 10 cl.....	3,00€
JUS DE FRUIT.....	3,00€
SIROP.....	1,50€
BOUTEILLE D'EAU MINERALE PLATE/GAZEUSE 1 l.....	3,00€
BOUTEILLE DE VIN IGP 75 cl.....	13,00€
BOUTEILLE DE VIN AOP 75 cl.....	16,00€
BOUTEILLE DE VIN blanc de blanc 75 cl.....	15,00€
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	45,00 €
DIGESTIFS (Cognac, Armagnac, Get...).....	3,00€
BOISSONS CHAUDES (café, thé, infusions).....	1,50€

ATTENTION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et interdit aux mineurs

Prix net & service compris

TARIF DES REPAS : 20 €
(SAUF MENU DE NOEL 30 €)

ASSIETTE DE FROMAGES : 5 €



IMPORTANT

Pour des raisons pédagogiques
Et d'approvisionnement
Les menus peuvent être modifiés.

Merci de signaler toutes allergies ou intolérances lors de votre réservation.

Accès personnes à mobilité réduite
Entrée principale

Prix net & service compris



ALLERGENES

- Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...
- Arachides
- Fruits à coque : noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, etc.
- Œufs
- Poissons
- Soja
- Lait
- Crustacés
- Mollusques
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Dioxyde de soufre (SO2) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre

HEURE D'ARRIVEE : SE PRÉSENTER À 12H15 À L'ACCUEIL



MERCREDI 21/10/2026

• • • BUFFET DE HORS-D'ŒUVRE FROIDS 20 €

1re année

Charcuterie, taboulé et œufs mimosa

Choux à la chantilly, tarte et salade de fruits



Liste des allergènes en 3e page

MERCREDI 04/11/2026

MENU CÉVENOL 20 €

2e année

Chips de lard, œuf poché et potage de potimarron

Jambonnette de volaille sauce aux cèpes, purée de butternut aux oignons doux des Cévennes

Moelleux à la châtaigne

Liste des allergènes en 3e page



MERCREDI 25/11/2026

MENU BOCUSE 20 €

2e année

Saucisson brioché, sauce meurette

Fricassée de volaille façon Bocuse, riz pilaf

Tarte aux pralines roses

Liste des allergènes en 3e page



MERCREDI 09/12/2026

MENU BOURGUIGNON 20 €

1re année

Œuf en meurette

Estouffade de bœuf bourguignon au poivre de Cubèbe

Poire Belle-Hélène, sorbet cassis

Liste des allergènes en 3e page



MERCREDI 16/12/2026

MENU DE NOËL 30 €

2e année

Cocktail de bienvenue et mises en bouche

Assiette de fruits de mer au poivre à huîtres

Filet de canette à l'orange, pommes de terre aux champignons

Plateau de fromages et bûche de Noël



MERCREDI 13/01/2027

MENU DU NORD 20 €

1re année

Ficelle picarde

Suprême de volaille à la normande, chou-fleur rôti à la
baie de Batak

Tarte normande au calvados

Liste des allergènes en 3e page



MERCREDI 03/02/2027

SOUVENIRS D'ENFANCE 20 €

1re année

Potage Saint-Germain aux croûtons

Blanquette de veau, riz pilaf et carottes rôties

Crème caramel

Liste des allergènes en 3e page



MERCREDI 10/02/2027

MENU SAINT-VALENTIN 20 €

2e année

Soufflé de poisson, sauce Nantua et tuile de parmesan

Pavé de saumon au beurre blanc, charlotte de légumes

Plateau de fromages

Macaron aux saveurs de Cupidon



MERCREDI 03/03/2027

MENU DU SUD-OUEST 20 €

1re année

Salade périgourdine

Magret aux griottes de Fougerolles, écrasée de pommes de terre façon sarladaise

Croustade aux pommes et aux noix



MERCREDI 10/03/2027

MENU DU LANGUEDOC 20 €

2e année

Vol-au-vent à la brandade

Gardiane de taureau, riz de Camargue

Tarte Tatin aux pommes du Vigan

Liste des allergènes en 3e page



MERCREDI 24/03/2027

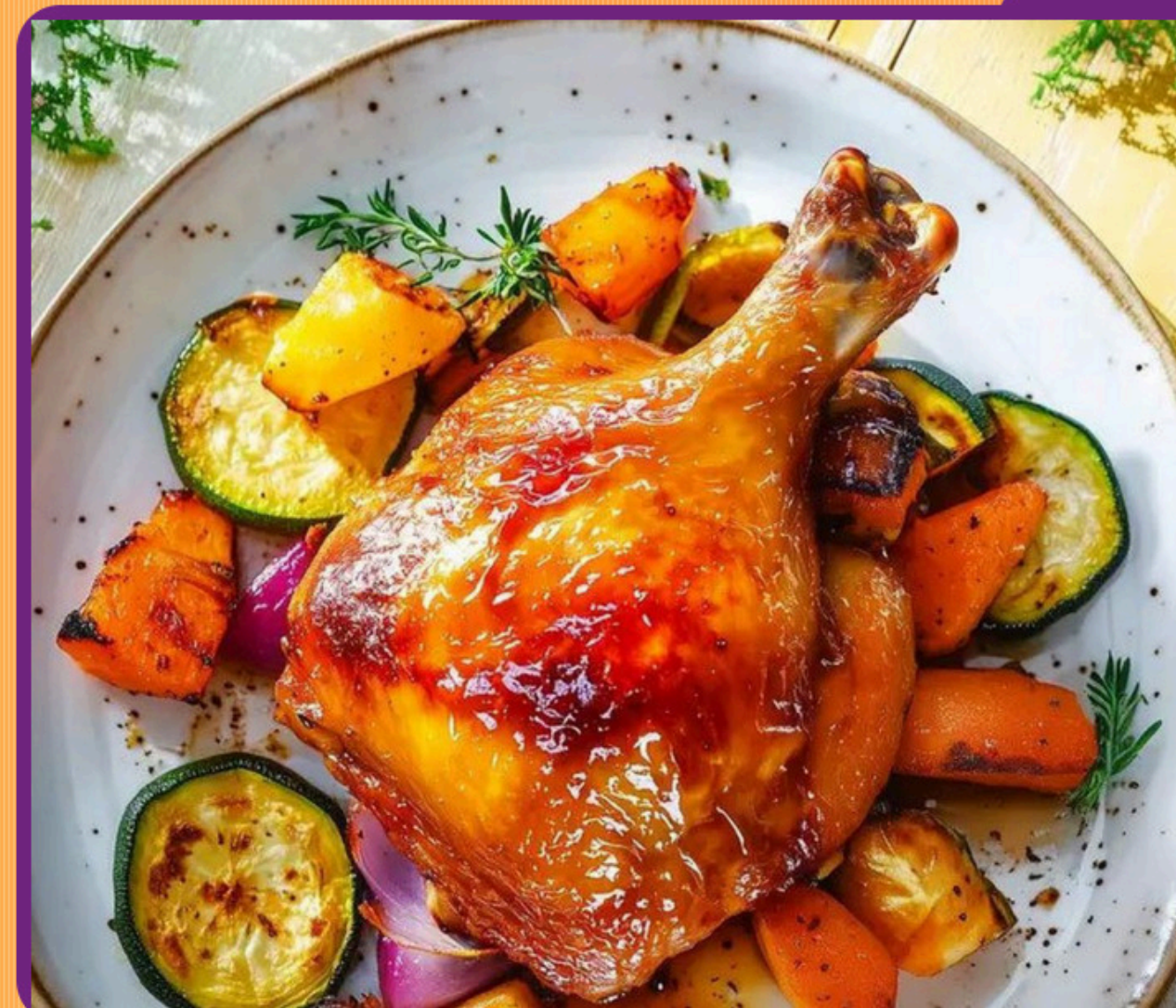
MENU PRINTANIER 20 €

1re année

Cannellonis de légumes

Poulet rôti, tartelette feuilletée aux légumes primeurs

Sabayon de fruits de saison



MERCREDI 31/03/2027

MENU DU BOUCHER 20 €

2e année

Terrine de campagne

Côte de bœuf, sauce béarnaise ou sauce porto,
pommes duchesse

Paris-Brest

Liste des allergènes en 3e page



MERCREDI 21/04/2027

MENU SÉTOIS 20 €

1re année

Tielle sétoise au piment d'Espelette, mesclun

Daurade sauce vierge, tian de légumes sur un sablé au parmesan

Crème brûlée à la fève de tonka, zézette de Sète



MERCREDI 28/04/2027

MENU NIÇOIS 20 €

2e année

Salade niçoise

Daurade sauce vierge, pommes Darphin

Tarte au citron de Menton déstructurée



Liste des allergènes en 3e page

MERCREDI 05/05/2027

MENU ANTILLAIS 20 €

1re année

Accras de morue, sauce pimentée

Marmite du pêcheur (poissons selon arrivage), sauce chien

Ananas flambé au rhum, glace coco



MERCREDI 12/05/2027

MENU DE LA MER 20 €

2e année

Terrine de poisson, sauce aïoli

Darne de maigre au citron et à la ciboulette, légumes tournés

Crêpes Suzette flambées

Liste des allergènes en 3e page



MERCREDI 09/06/2027

MENU BISTROT 20 €

1re année

Poireaux vinaigrette ou tomate moscovite

Pièce de bœuf sauce au poivre, gratin dauphinois

Œuf à la neige



MERCREDI 23/06/2027

BRUNCH 20 €

1re année

Buffet de hors-d'œuvre chauds et froids, sucrés et salés



Liste des allergènes en 3e page

CONTACT INFORMATION



Pour réserver, contactez l'accueil :

PURPLE CAMPUS Alès

270 quai des Prés Rasclaux - 30100 ALES

ateliergourmand.ales@purple-campus.com

Parking clientèle : 10 avenue marcel cachin, 30100 Alès (derrière le centre de formation)
Accessibilité PMR (rampe d'accès) : parking 270 quai des Prés Rasclaux 30100 ALES



04/66/91/21/21



ateliergourmand.ales@purple-campus.com



CFA d'Alès Service et Cuisine



[purple_campus_ales](https://www.instagram.com/purple_campus_ales)



REMERCIEMENTS

Nous remercions notre aimable clientèle ainsi que nos partenaires pour leurs contributions à la réussite de nos apprentis

Fleur't avec le Dit vin



Le Domaine des Maladières à Vézénobres



Le Domaine St Alban à St Privat des vieux



Promo Cash



La brûlerie



Le Haggis Gourmand avec Terre exotique



Eurolam

