



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L´APPRENTI

BÉZIERS

Menus du 3 novembre au 18 décembre 2026

Contacts - Eric SALVETAT et Leslie NEGRE
Réservations au 06 38 25 31 22 / 04 67 809 793
e.salvetat@purple-campus.com

Nos formules uniquement le midi :

Mardi 3 novembre

TP CAP C2
Menu 25€

Soupe de poissons de roche, raviole de moules

Pièce de boeuf sautée, sauce au poivre, pommes fondantes, tian de légumes

Fromages affinés

Dessert CSDR

Mercredi 4 novembre

TP CAP C1
Menu 25 €

Potage julienne Darblay, quelques moules en marinière

Suprême de volaille sauté au miel et noisettes, jus de volaille et gnocchi de semoule et légumes glacés

Fromages affinés

Dessert CSDR

Vendredi 6 novembre

TP BP A1
Menu 25€

Assiette d'huîtres du bassin d'Arcachon

Tournedos de blonde d'Aquitaine cuit à basse température flambé au cognac, pulpe de potiron à la châtaigne

Fromages affinés

L'intense cacao

Vendredi 13 novembre

TP CAP A2
Menu 25€

Sur une gelée de crustacés crème Dubarry glacée

Assiette de fruits de mer

Poisson braisé, Julienne de légumes crue et cuite aux herbes, pommes écrasées beurre au vin rouge

Crêpes flambées, sorbet agrumes

Mardi 17 novembre

TP CAP B2
Menu 25€

Rillette de saumon, caviar de tomate, madeleine au saumon fumé et salade d'herbes

La fricassée de coquelet, jardinière de légumes

Fromages affinés

Moelleux au chocolat, sauce caramel, crème glacée et bananes flambées

Mercredi 18 novembre

TP CAP B1
Menu 25 €

Œuf mollet, barigoule de légumes, jus de volaille et parmesan

Parmentier de canard confit, roquette et sauce au poivre

Fromages affinés

Crème brûlée aux marrons

Vendredi 20 novembre

TP BP B1 / MAN
Menu 25€

Bouill' Bonifacienne

Filet mignon de cochon en croûte d'herbes du maquis, cromesquis de Broccio jambon, jus au boudin

Fromages affinés

Crêpe façon Suzette et glace vanille

Mardi 24 novembre

TP CAP C2
Menu 25 €

Velouté Dubarry, fricassée des bois et inflorescences

Pavé de lieu jaune, Julienne crue, cuite aux herbes, fine purée de carottes au pamplemousse, sauce genevoise

Fromages affinés

Dessert CSDR

Restaurant pédagogique
PURPLE CAMPUS BEZIERS
308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS
www.purple-campus.com

Mercredi 25 novembre

TP CAP C1 BTS 1 A
Menu 25 €

Grand aïoli de cabillaud, haddock fumé tranché en salle

Blanquette de joue de cochon riz pilaf

Fromages affinés

Dessert CSDR

Vendredi 27 novembre

TP BP A1
Menu 25€

Croustillant de bœuf moutarde et échalotes

Soufflé de brochet épinards et écrevisses

Fromages affinés

Le miel et la pomme

Mercredi 2 décembre

TP CAP A1 / BP A2
Menu 25€

Crème Dubarry aux coquillages

Fricassée de coquelet, racines de légumes glacés, croûton gras

Fromages affinés

Finger aux marrons et fruits rouges

Mercredi 9 décembre

TP CAP B1 BTS 2 A
Menu 25 €

Grand aïoli de cabillaud, haddock fumé
ou
Tartare de saumon

Blanquette de joue de porc, riz pilaf
ou
Truite pochée sauce vin blanc

Mousse au chocolat, crumble noisette et anglaise mousseuse
ou
Omelette norvégienne

Vendredi 11 décembre

TP MAN
Menu 25€

Velouté Dubarry, fricassée des bois et inflorescences

Suprême de pintade, jus brun aux épices, pommes fondantes, julienne de carottes au cumin

Fromages affinés

La revisite du poirier Et poire flambée

Mercredi 16 décembre

TP CAP C1
Menu 25 €

Huîtres en trois façons

Dos de lieu jaune rôti, fine purée de carottes au Pamplemousse

Poitrine de canard sauce au poivre de Sichuan, écrasé de patate douce

Bûche CSDR

Vendredi 18 décembre

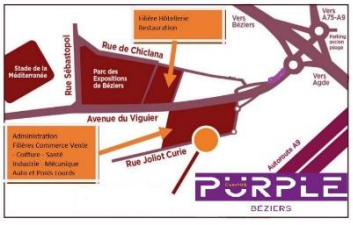
TP BP A1
Menu 25€

Royale de foie gras et son chutney aux poires, saladine à l'huile de truffe

Sur un croûton gras, salmis de pintade à la truffe, rutabaga et salsifis glacés

Fromages affinés

Bûche aux marrons, insert exotique, coulis chocolat, mandarine flambée à l'impériale



Restaurant d'application
Réservations : 04 67 809 793

Restaurant pédagogique
PURPLE CAMPUS BEZIERS
308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS
www.purple-campus.com