



Menus de l'Atelier des Saveurs

LP Albert Camus – FIRMINY

Réservation auprès de Mme Berne ☎ 04 77 40 17 26 (matin)

Uniquement par téléphone

Merci de penser à réserver au plus tard une semaine avant la date du service.

Menu : entrée, plat, dessert, boissons non comprises : 13.70 €



Vendredi 12 janvier 2024 (20 couverts)

Moules marinières
Parmentier de canard pommes de terre et patate douce, éclats de marrons
Fondant chocolat, crème au Baileys

Mercredi 17 janvier 2024 (25 couverts)

Foie gras poêlé figues rôties
Salade de Saint Jacques
Vinaigrette à la truffe
Tournedos rôti
Gratin aux morilles
Assiette de fromages
Galette des rois

Vendredi 26 janvier 2024 (24 couverts)

Œuf mollet florentine
Magret de canard aux baies roses
Frites de polenta/ Purée de potimarron
Tarte au citron



Vendredi 02 février 2024 (24 couverts)

Assiette de poissons fumés
Filet de pintade forestière
Embeurrée de chou au lard fumé
Riz au lait vanillé et agrumes

Vendredi 09 février 2024 (24 couverts)

Crème Dubarry
Grand Aioli provençal
Far aux pommes et Calvados

Vendredi 16 février 2024 (24 couverts)

Œufs brouillés à la Portugaise
Truite aux amandes, crique ardéchoise et flan de brocoli
Chou chantilly

L'Atelier des Saveurs permet aux élèves de s'entraîner en situation réelle, en cuisine et en salle, et de partager leur passion avec vous. Du fait des contraintes organisationnelles de la formation, les horaires sont stricts :

le service du midi se déroule de 12h à 13h30.

Les menus sont élaborés selon la progression et les exigences des diplômes préparés.

Toute l'équipe pédagogique compte sur votre tolérance et votre bienveillance pour accepter les quelques inaptitudes professionnelles qui pourraient en découler occasionnellement.

Le fonctionnement du restaurant d'application suit les directives du BO du 23/11/1195 : « les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc pas correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés ».