



La Table
de l'Apprenti

Restaurant d'application
de CCI Sud Formation Béziers

Menus du 08 AVRIL au 24 MAI 2019

Nouveau contact M. Eric SALVETAT

Réservations au **04 67 809 793 / 06 38 25 31 22**

latabledelapprenti@sudformation.cci.fr

Nos formules : Menu Bistrot 12.00 € - Menu 17.00 € - Menu gastronomique 22.00 €

Supplément assiette de fromages 2.50 €

Service uniquement le midi

Lundi 8 Avril

Menu 17 €

Pavé d'espadon
façon meunière,
épinards au beurre noisette,
garniture niçoise

☺☺☺

Filet de canette à l'orange,
crique ardéchoise

☺☺☺

Tarte Tutti frutti

Mardi 9 Avril

Menu 17 €

Mousseline de poisson
en habit vert, saladin d'encornet
à l'huile d'olive

☺☺☺

Daurade rôtie, risotto à l'encre de
seiche, légumes glacés,
sauce américaine

☺☺☺

Tiramisu
Fruits flambés

Mercredi 10 Avril

Pas de restaurant

Jeudi 11 Avril

Menu 20 €

EXAMEN BP 2è ANNEE

Nous contacter pour le menu

Vendredi 12 Avril

Menu 20 €

EXAMEN BP 2è ANNEE

Nous contacter pour le menu

Mardi 16 Avril

Menu 17 €

Pavé de poisson façon meunière,
épinards sautés au beurre
noisette, garniture niçoise

☺☺☺

Filet de canette rôtie,
gastrique aux griottes,
crique ardéchoise

☺☺☺

Dessert MCDR

Mercredi 17 Avril

Menu à 19.50 €

Sur une pulpe de haricots au
chorizo, filet de daurade sauté,
sauce américaine

☺☺☺

Fricassée de coquelet, quelques
légumes tournés et glacés

☺☺☺

Fromages affinés

☺☺☺

Dessert MCDR

Vendredi 19 Avril

Pas de restaurant

Mardi 23 Avril**Examen CAP CUISINE****Pas de restaurant****Mercredi 24 Avril****Menu 19.50 €**Bavarois d'avocat, granité tomate
poivron, chips de vitelotte

☺

Navarin d'agneau cuisiné à l'orientale,
citron confit, gargouillou de légumes
et semoule boulgour

☺

Plateau de fromages

☺

Tarte fine aux pommes

Vendredi 26 Avril**Menu 17 €**Terrine de foie gras
et ses condiments

☺

Filet de daurade contisée au
citron confit, beurre nantais,
polenta crémeuse au basilic,
canneton d'aubergine

☺

Finger abricot noisette,
Fraises flambées au caramel
menthe balsamique**Lundi 6 Mai****Menu 17€**Goujonnettes de carrelet
en viennoise, saladine de
légumes, sauce tartare

☺

Lotte cuisinée façon
« bonne femme »

☺

Crêpe flambée comme chez
Suzette, glace vanille**Mardi 7 Mai****Examen CAP CUISINE****Pas de restaurant****Vendredi 10 Mai****Menu 17€**Terrine de foie gras
et ses condiments

☺

Filet de daurade contisée au
citron confit, beurre nantais,
polenta crémeuse au basilic,
canneton d'aubergine

☺

Finger abricot noisette,
Fraises flambées au caramel
menthe balsamique**Mardi 14 Mai****Examen CAP CUISINE****Pas de restaurant****Mercredi 15 Mai****Menu 17€**Soupe glacée de légumes,
mousse de chèvre frais
aux condiments

☺

Pavé de cabillaud à l'unilatérale,
gingembre, soja,
tombée d'épinards, pommes
rattes et beurre blanc

☺

Sur une idée : profiteroles
et fruits flambés**Vendredi 17 Mai****Menu 19.50€**Dans un bouillon crémeux aux
asperges vertes, raviole d'herbes
fraîches, cake aux olives

☺

Fricassée de joue de veau
au Vermouth
Julienne de céleri rave
et pomme Amandine

☺

Fromages affinés

☺

Sur un crumble, crème citron,
sorbet thym, coulis passion
et agrumes flambés**Mardi 21 Mai****Menu 12€**Royale de crème aux champignons,
caramel de Banyuls,
crème de lentilles

☺

Suprême de volaille sauté au miel
et noisettes, gnocchis de semoule

☺

Mousse au chocolat, crumble
et anglaise mousseuse**Mercredi 22 Mai****Menu 19.50 €**Sur une pulpe de haricot Tarbais,
chorizo, filet de daurade sautée
et sauce Américaine

☺

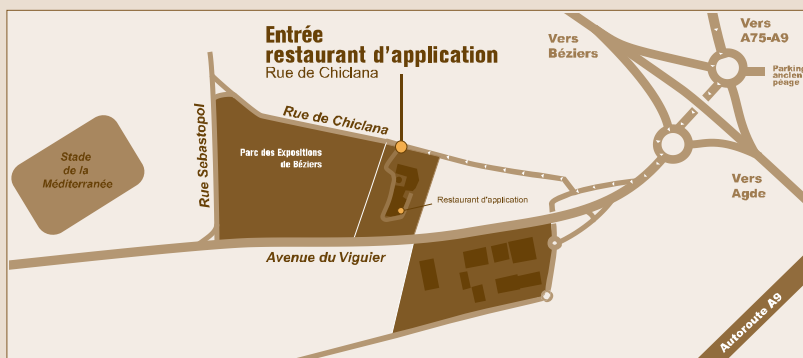
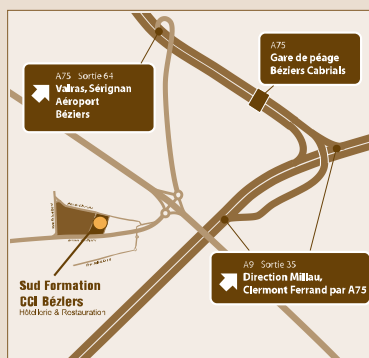
Fricassée de coquelet aux épices,
quelques légumes tournés et glacés

☺

Fromages affinés

☺

Tiramisu

Vendredi 24 Mai**Pas de restaurant****Informations, Réservations****Restaurant
d'application****Réservations :
04 67 809 793**

CCI Sud Formation - CFA Occitanie - Etablissement de Béziers
 Restaurant d'application, rue de Chiclana - CS40371 - 34535 BEZIERS CEDEX
 Tel. 04 67 809 709

CCI Sud Formation
 CFA OCCITANIE | BÉZIERS