



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 €

Menu brasserie (entrée/plat ou plat/dessert) : 8.50 €



Mercredi 06 mars (20 couverts)

Œuf brouillé à la Portugaise
Morue – Piperade de légumes de saison
Flan à la vanille

Vendredi 08 mars 2024 (24 couverts)

Assiette de charcuterie
Darne de saumon grillée, sauce hollandaise
Pommes vapeur
Endives braisées à l'orange
Mousse chocolat orange

Mercredi 20 mars 2024 (20 couverts)

Oeufs farcis Chimais
Gigot d'agneau au thym frais
Fagots de haricots verts au bacon
Gratin de pommes de terre, au blanc de poireau
Banana split



Mercredi 10 avril 2024 (20 couverts)

Cocktail de crevettes
Ragoût de veau au Massalé
Patates douces, flan d'épinard
Tarte au citron meringuée



Mercredi 15 mai (20 couverts)

Moules sauce Poulette
Émincé de volaille au curry
Riz Madras, tomates provençales
Ananas flambés

Vendredi 17 mai 2024 (24 couverts)

Burger ligérien
Potatoes épicées
Salade fraîcheur
Milkshake

Mercredi 22 mai 2024 (24 couverts)

Flamiche picarde
Filet de volaille à la crème de Morille
Ecrasé de pommes de terre
Tarte fine aux pommes

Vendredi 24 mai 2024 (24 couverts)

Feuilleté d'asperges mousseline
Magret de canard au poivre vert
Légumes primeurs
Tarte aux fraises et pistaches

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 diplômés 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 ».