

RESTAURANT D'APPLICATION

novembre
décembre
2023



L'Atelier Gourmand

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h)

Formule 2 plats : 14 €
Formule 3 plats : 18 €

Le soir (à 19h)

Tarif spécifique



Le Bistro de l'Atelier

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h)

Formule 2 plats : 12 €
Formule 3 plats : 14 €

Le soir (à 19h)

Tarif spécifique



La Brasserie de l'Atelier

(salle de la brasserie)

Le midi (à 12h)

Facturation à la carte



Au bout du premier parking en entrant à gauche.
L'accès au restaurant se fait par les marches.

Pour les personnes à mobilité réduite,
possibilité de se garer sur le parking du haut.

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

« 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 en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Réservations au 02 43 59 70 41

(Pas de réservation le lundi matin)



91 Rue Haute-Follis - 53000 LAVAL

Mardi midi
7 novembre
2023



Assiette de charcuterie
Poulet rôti, pommes cocottes et petits légumes
Tarte aux pommes

Mardi midi
7 novembre
2023



Quiche Lorraine
Emincé de volaille à la forestière,
riz pilaf et poêlée d'automne
Crème brûlée

Mardi midi
14 novembre
2023



Quiche Lorraine
Emincé de volaille à la forestière,
riz pilaf et poêlée d'automne
Crème brûlée

Mardi midi
14 novembre
2023



Œuf mimosa
Escalope de volaille viennoise et riz pilaf
Tarte sablée à la normande

Mercredi midi
15 novembre
2023



Velouté de saison ou Assiette de charcuterie
Burger ou Bavette à l'échalote
Île flottante ou Fondant au chocolat

Jeudi midi
16 novembre
2023



AFTER WORK BEAUJOLAIS NOUVEAU



Dégustation : 2 verres de Beaujolais
et planche apéritive

De 18h à 20h
sur réservation
10€

Mardi midi
21 novembre
2023



Quiche lorraine
Filet de poisson meunière et riz pilaf aux fruits secs
Salade de fruits frais

Mardi midi
21 novembre
2023



Goujonnées de poisson frit sauce tartare
Suprême de volaille grillé beurre Maître d'hôtel
et pommes allumettes
Tarte Bourdaloue

Mercredi midi
22 novembre
2023



Velouté de saison ou Assiette de charcuterie
Burger ou Onglet de bœuf
Île flottante ou Fondant au chocolat

Vendredi midi
24 novembre
2023



Saucisson brioché
Foie flambé ou Quenelle sauce Nantua
Tarte aux pralines roses

Mardi midi
5 décembre
2023



Allumettes au fromage
Bœuf Bourguignon et pommes de terre à l'anglaise
Ananas frais

Mardi midi
5 décembre
2023



Goujonnées de poisson frit sauce tartare
Suprême de volaille grillé beurre Maître d'hôtel
et pommes allumettes
Tarte Bourdaloue

Jeudi midi
7 décembre
2023



Mise en bouche
Œuf meurette
Poulet aux écrevisses,
poêlée de champignons
et pommes de terre rôties à la graine de moutarde
Plateau de fromages
Poire Belle Dijonnaise

Mardi midi
12 décembre
2023



Potage julienne d'Arblay
Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf
Tarte feuilletée aux fruits

Mardi midi
12 décembre
2023



Menu de Noël

Velouté de butternut,
éclats de châtaignes et noisettes
Pintade poêlée aux raisins,
purée de topinambour, potimarron et panais rôtis
Bûche roulée



Mercredi midi
13 décembre
2023



Menu de Noël

Amuse-Bouche
Déclinaison de St jacques
Quasi de Veau et garnitures de saison
Bûche glacée

MENU à 20€
(hors boissons)



Jeudi SOIR
14 décembre
2023



Dîner de Noël

Menu Dégustation (6 plats)



(élaboré et servi par les Premières Baccalauréat
professionnel et les 2ème année de BTS)

Mardi midi
19 décembre
2023



Menu de NOËL

Assiette de la mer
Roti de bœuf en croûte sauce forestière,
butternut rôti, pommes cocottes
et purée de céleri
Bûche



Mardi midi
19 décembre
2023



Menu de Noël

Velouté de butternut,
éclats de châtaignes et noisettes
Pintade poêlée aux raisins,
purée de topinambour, potimarron et panais rôtis
Bûche roulée



Mercredi midi
20 décembre
2023



Menu de Noël

Amuse-Bouche
Déclinaison de St jacques
Quasi de Veau et garnitures de saison
Bûche glacée

MENU à 20€
(hors boissons)

