



## 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  
Ile 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



Goujonnettes 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  
Ile 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



Goujonnettes 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



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



Menu  
Dégustation  
(6 plats)



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

Mardi midi  
19 décembre  
2023



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



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

MENU à 20€  
(hors boissons)