



## 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

9 janvier  
2024



Potage Crécy Briarde  
Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés et riz  
Galette des rois

Jeudi midi

11 janvier  
2024



Mise en bouche : Brouillade forestière  
Salade de bœuf à l'asiatique  
Pot au feu comme avant et petit panier de légumes d'hiver  
Bavarois poires sauce caramel

Vendredi midi

12 janvier  
2024



**INFLUENCE  
NORDIQUE**

Galette de pomme de terre à l'aneth,  
saumon gravlax et tartare de hareng au gin  
Pavé de gibier mariné et ballotine de choux  
Fromage  
Pain nordique perdu

Mardi midi

16 janvier  
2024



Soupe de poisson  
Veau marengo et tagliatelles  
Tarte Bourdaloue

Mardi midi

16 janvier  
2024



Potage Dubarry  
Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés et riz  
Galette des rois

Vendredi midi

19 janvier  
2024



**INFLUENCE  
AFRIQUE  
DU NORD**

Croustillant de maquereau au citron confit  
et olives, sauce harissa légère  
Agneau de 7 heures et ses garnitures  
ou Couscous de volaille  
Fromage  
Autour de l'agrume et de la cannelle

Mardi midi

23 janvier  
2024



Potage St Germain aux croutons  
Blanquette de volaille et riz arlequin  
Choux à la crème

Mardi midi

23 janvier  
2024



Crème Dieppoise  
Veau Marengo, pommes croquettes et carottes glacées  
Forêt noire

Mercredi midi

24 janvier  
2024



Plaisir de la table  
en Auvergne-Rhône-Alpes

Jeudi midi  
25 janvier  
2024



Le menu ne peut  
vous être communiqué

**EXAMENS  
BLANCS**

Vendredi midi  
26 janvier  
2024



**INFLUENCE  
DOM-TOM**

Féroce d'avocat et thon aux épices massalé  
Colombo de volaille, banane plantain et patate douce  
ou Gambas et poisson lait de coco, vanille et riz créole

Fromage  
Flan antillais coco, bananes flambées au rhum  
et sorbet pina colada

Mardi midi  
30 janvier  
2024



Terrine de poisson sauce cocktail  
Poisson poché au beurre blanc,  
brocolis, légumes et pommes anglaises  
Mousse au chocolat

Mardi midi  
30 janvier  
2024



Potage St Germain  
Veau Marengo, pommes croquettes et carottes glacées  
Forêt noire

Mercredi midi  
31 janvier  
2024



Plaisir de la table  
en Alsace-Lorraine

Vendredi SOIR  
2 février  
2024



**INFLUENCE  
ASIE**

Diner en 6 services

**DINER  
28€**

Mardi midi  
6 février  
2024



Crème Dubarry  
Paillette de poisson au beurre de ciboulette  
Tiramisu

Jeudi midi  
8 février  
2024



Mise en bouche : Velouté de moules safranées  
Flamiche poireaux maroilles  
Carbonade flamande ou Waterzoi de poisson,  
chicon braisé, pommes frites et choux de Bruxelles  
Gaufres et glace spéculos

Vendredi midi  
9 février  
2024



Rillettes de saumon à l'aneth  
Côte de veau forestière  
ou Dos de cabillaud poché au beurre d'agrumes  
Assiette et plateau de fromages  
Chou pâtissier au chocolat

**EXAMENS  
BLANCS**

Mardi midi  
13 février  
2024



Crevettes, avocat et pamplemousse sauce cocktail  
Filet de canette et cuisse confite au St Amour  
et garniture de saison  
Café des gourmands et gourmandes



Mercredi midi  
14 février  
2024



Mise en bouche  
Autour des coquillages  
Canard ou Lieu jaune et garniture de saison  
Fromage  
Entremet

Jeudi midi  
15 février  
2024



Plaisir de la table  
autour des fromages  
et des produits laitiers



Vendredi midi  
16 février  
2024



Tartare de saumon aux herbes  
Paupiette de daurade, mousseline de saumon  
ou Filet de canard à l'orange  
Assiette et plateau de fromages  
Choux craquelin vanille



Mardi midi  
20 février  
2024



Salade d'avocat sauce cocktail  
Poulet grillé à l'américaine et pommes allumettes  
Café gourmand

Mercredi midi  
21 février  
2024



Mise en bouche  
Autour des coquillages  
Canard ou Lieu jaune et garniture de saison  
Fromage  
Entremet

Jeudi midi  
22 février  
2024



Mise en bouche  
Quiche au munster et mesclun  
Petite choucroute Charcutière  
ou Filet mignon sauce à la bière  
Choux façon forêt noire et sorbet cerise

Vendredi midi  
23 février  
2024



Rillettes de maquereaux et moutarde à l'ancienne  
Filet de daurade  
ou Pièce du boucher grillée beurre Maître d'Hôtel  
Assiette et plateau de fromages  
Paris-Brest

