RESTAURANT D'APPLICATION

janvier
février
2025

L'Atelier Gourmand

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h)

Formule 3 plats : 18,50 €

Le soir (à 19h)

Tarif spécifique

Le Bistro de l'Atelier

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h)

Formule 2 plats : 12,50 €
Formule 3 plats : 14,50 €

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

Le service de réservation sera fermé
du jeudi 26 décembre 2024
au vendredi 3 janvier 2025 (inclus).

Mardi midi 7 janvier 2025	Potage Crécy Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés et riz pilaf Galette des rois
Mardi midi 7 janvier 2025	Salade de gésiers Fricassée de volaille vallée d'Auge, pommes fruits et pommes noisettes Galette des rois
Jeudi midi 9 janvier 2025	Œuf en meurette ou saucisson en brioche Volaille aux écrevisses et mousseline de légumes Poire belle dijonnaise ou dessert du jour

EXAMENS BLANCS

Tables de 2, 3, 4 ou 5

Vendredi midi
10 janvier 2025

Velouté de butternut au lait de coco et curry,
moules et éclats de châtaignes
Conception autour du lapin et de ses garnitures
Fromages
Coupe glacée façon forêt noire

Mardi midi
14 janvier 2025

Potage st germain aux croutons
Blanquette de volaille et riz arlequin
Tarte Bourdaloue

Mardi midi
14 janvier 2025

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

Jeudi midi
16 janvier 2025

Pâté en croûte
Lapin moutardé,
fricassée de champignons
et gratin dauphinois
Poire belle dijonnaise
ou dessert du jour

EXAMENS BLANCS

Tables de 2, 3, 4 ou 5

Vendredi midi
17 janvier 2025

Brouillade au haddock et œufs de hareng
Conception autour du saumon et de ses garnitures
Fromages
Bavarois

Mardi midi
21 janvier 2025

Soupe de poisson
Veau marengo, tagliatelles et salade verte
Choux à la crème

Vendredi midi 24 janvier 2025	Assiette Norvégienne et pain polaire Autour du bœuf et des airelles et garniture scandinave Cerises flambées vodka arrangée et glace Skyr EXAMENS BLANCS Tables de 2, 3, 4 ou 5
Mardi midi 28 janvier 2025	Terrine de poisson sauce cocktail Poisson poché au beurre blanc, brocolis, légumes et pommes anglaises Mousse au chocolat
Jeudi midi 30 janvier 2025	Velouté de butternut et son œuf poché Pièce du boucher sauce bordelaise, pommes paille et mesclun Tarte chocolat et crème anglaise ou choux à la crème EXAMENS Tables de 3, 4 ou 5
Jeudi midi 30 janvier 2025	Poireaux vinaigrette revisités Steak grillé sauce au poivre, pommes paille et mesclun Tarte chocolat et crème anglaise ou profiteroles
Vendredi midi 31 janvier 2025	INFLUENCE DOM-TOM Feuilleté boudin antillais, accras de morue et rougail Autour de la volaille aux épices et de ses garnitures Ananas flambé au rhum et sorbet coco EXAMENS BLANCS Tables de 2, 3, 4 ou 5
Mardi midi 4 février 2025	Crème Dubarry Papillote de poisson au beurre de ciboulette Tiramisu