

RESTAURANT D'APPLICATION

septembre
octobre
2025



L'Atelier Gourmand

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).
Formule 3 plats
19€

Le soir (à 19h).
Tarif
spécifique



L'Annexe de l'Atelier

(salle de la brasserie)

Le midi (à 12h).
Formule 3 plats : 19€



Le Bistro de l'Atelier

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h).
Formule 2 plats : 13€
Formule 3 plats : 15€



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



Jeudi midi
11 septembre
2025



Autour de la buratta et du jambon sec
Côte de veau à la plancha et légumes de fin d'été
Mille-feuille aux fraises

Jeudi midi
11 septembre
2025



Melon et jambon cru
Cuisse de volaille grillée, beurre de poivrons,
ratatouille et riz pilaf
Pâté aux prunes

Vendredi midi
12 septembre
2025



Salade de tomate et Mozzarella
Côte de porc au curry et ratatouille niçoise
Tarte sablée aux fraises

Vendredi midi
12 septembre
2025



Mise en bouche
Variation tomate mozzarella et tagliatelles de courgettes
Déclinaison de maquereau en trois façons,
fenouil, courgettes, aubergines et tomates
Tartelette crème frangipane, compotée de pêches
et pêche rôtie glace verveine

Jeudi midi
18 septembre
2025



Salade fraîcheur, filet de sardine et coques
Suprême de volaille de Loué à la plancha,
légumes d'été et brochette de pommes de terre
Tarte fine aux pommes, crème glacée Cointreau

Vendredi midi
19 septembre
2025



Rosace de melon au jambon sec
Poulet sauté basquaise et pommes de terre grenaille
Fraisier

Vendredi **SOIR**
19 septembre
2025



Mise en bouche
Bourride de lotte
Le canard en deux façons,
pommes de terre grenaille au romarin et figues
Ardoise de fromages
Sablé, bavaroise à la verveine et crème glacée à l'abricot

DINER
27€

Jeudi midi
25 septembre
2025



Œuf de Loué parfait et truite de Parné-sur-Roc
Jambonnette de volaille et mousseline de mogettes
Soupe de fraises

Vendredi midi
26 septembre
2025



Gaspacho de tomates et charcuteries
Paëlla
Crème catalane et churros

Vendredi SOIR
26 septembre
2025



Buffet de tapas et moules farcies
Zarzuela de pescado
Fromages espagnols
Gourmandises Hispaniques
(glace au turrón, churros et crème catalane)



Jeudi midi
2 octobre
2025



Tatin à l'andouille de Guémené
Mignon de porc à la graine de moutarde
et coco de Paimpol
kouign amann, glace caramel beurre salé et crêpe flambée

Jeudi midi
2 octobre
2025



LA BRETAGNE

Galette saucisse revisitée
Filet de bar sauce au vin blanc,
purée de pommes de terre à l'andouille de Guémené
Sablé breton, crème diplomate et fraises



Vendredi midi
3 octobre
2025



Salade campagnarde
Filet de canard grillé aux agrumes, légumes tournés
et gratin de pommes de terre
Bavarois chocolat-vanille

Vendredi midi
3 octobre
2025



Salade grecque gastronomique et tarte fine au rouget
Noisette d'agneau et gratin de caviar d'aubergine
Baklavas aux noix, crème glacée au yaourt grec et miel

Mardi midi
7 octobre
2025



Tomate farcie à la macédoine de légumes
Poisson du jour beurre maître d'hôtel,
riz créole et ratatouille
Ile flottante

Jeudi midi
9 octobre
2025



Mousseline de poisson au coulis d'herbes
Sauté de volaille, coco curry et sa garniture
Pavlova aux fruits de saison

Jeudi midi
9 octobre
2025



Mousseline de poisson au coulis d'herbes
Filet de limande roulé et coco de Paimpol
Assiette gourmande

Vendredi midi
10 octobre
2025



Soupe de moules au curry
Pièce de bœuf grillée, pommes Pont-Neuf
Bavarois poire caramel

Vendredi **SOIR**
10 octobre
2025



Mise en bouche
Petits farcis Niçois
et riz de Camargue au jus corsé
Loup de mer beurre à l'anis, fine ratatouille
de légumes du soleil, fenouil braisé et socca
Autour du citron et des agrumes

DINER
27€

Mardi midi
14 octobre
2025



Tomate farcie à la macédoine de légumes
Poisson du jour beurre maître d'hôtel,
riz créole et ratatouille
Ile flottante

Jeudi midi
16 octobre
2025



Assiette de fruits de mer
Lotte sauce armoricaine et petits légumes
Douillon revisité aux poires

Vendredi midi
17 octobre
2025



Salade d'endives aux agrumes et magret fumé
Onglet à l'échalote, pommes dauphines
et flan de champignons
Charlotte poire chocolat et crème anglaise praliné