

RESTAURANT D'APPLICATION

novembre
décembre
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

Mardi midi
4 novembre
2025



Quiche Lorraine
Emincé de volaille à la forestière,
riz pilaf et petits légumes
Crème brûlée

Mardi midi
4 novembre
2025



Œuf mimosa
Emincé de volaille aux pleurotes,
pommes gaufrettes et flan de carottes
Tarte pommes

Jeudi midi
6 novembre
2025



Gratin de Coquillages et crustacés
Filet mignon Vallée d'Auge et pommes sautées
Assiette 3 fromages (avec supplément)
Teurgoule au caramel d'Isigny

Vendredi midi
7 novembre
2025



Bruschetta et mesclun
Sauté de volaille sauce à l'italienne
et penne aux fines herbes
Tiramisu

Vendredi **SOIR**
7 novembre
2025



Mise en bouche
Risotto aux petits légumes et coquillages,
thon snacké et pesto
Saltimbocca de veau et linguines aux poivrons
ou Osso bucco à la milanaise
Gorgonzola
Tiramisu et gourmandises italiennes



Jeudi midi
13 novembre
2025



Pétoncles et crevettes flambées
ou Gratin de pétoncles à la dieppoise
Daurade sauce crustacés, butternut, courge et potimarron
Omelette Norvégienne

Vendredi midi
14 novembre
2025



Mousseline de merlan ou terrine de poissons
Filet de limande sole farcie
Fromages
Entremet poire chocolat

Mardi midi
18 novembre
2025



Terrine de poisson sauce cocktail
Filet de poisson meunière, brocolis,
pommes anglaises et flan de légumes
Poire pochée façon belle Hélène

Jeudi midi
20 novembre
2025



Poke bowl et planches de charcuteries
Joue de bœuf braisée et garniture de saison
Entremet choco-griottes crousti-fondant

Vendredi midi
21 novembre
2025



Tartelette salée aux petits légumes,
crémeux de chèvre et magret fumé
Ballotine de volaille forestière et garniture de saison
Fromages
Entremet café façon moka ou forêt noire

Mardi midi
25 novembre
2025



Quiche lorraine
Escalope de volaille panée et riz pilaf
Ananas frais et glace rhum-raisin

Mardi midi
25 novembre
2025



Quiche lorraine
Emincé de volaille à la forestière,
riz pilaf et petits légumes
Crème brûlée

Jeudi midi
27 novembre
2025



Crème Dubarry à la fourme d'Ambert
ou Oeuf parfait, crème Saint-Germain et parmesan
Sole meunière ou Filet de limande sole à la dieppoise
Opéra

Vendredi midi
28 novembre
2025



Crème de champignons aux noix, œuf parfait
et beignets soufflés
Autour du canard - Fromages
Tartelette chocolat et fruits rouges

Mardi midi
2 décembre
2025



Allumettes aux crevettes
Echine de porc grillée et beurre au colombo,
pomme-patate douce et croquette épicée
Tarte fine aux pommes

Mardi midi
2 décembre
2025



Potage parmentier
Suprême de volaille grillé et beurre moutarde,
flan de légumes et pomme de terre papillote
Tarte normande aux pommes

Vendredi midi
5 décembre
2025



Velouté Dubarry
Sauté de veau Marengo et pommes de terre à l'anglaise
Omelette norvégienne

Mardi midi
9 décembre
2025



Velouté de butternut, St Jacques snackée,
julienne de poireau frite et noisettes
Pintade poêlée aux raisins et châtaignes,
potimarron et panais rôtis
Bûche de Noël

Mardi midi
9 décembre
2025



Potage julienne Darblay
Blanquette de volaille aux légumes de saison
et riz Créole
Tarte feuilletée aux fruits

Jeudi SOIR
11 décembre
2025



Amuses bouches
Terrine de foie gras
Saint-Pierre, panais et girolles
Bœuf en deux façons et garniture de saison
Autour du chocolat



Vendredi midi
12 décembre
2025



Truite fumée et gravlax de truite
de Parné-sur-Roc,
crème acidulée et blinis
Sauté de sanglier sauce airelle, purée de céleri,
poire au vin rouge et potiron rôti
Bûche chocolat griottes



Mardi midi
16 décembre
2025



Velouté de butternut, St Jacques snackée,
julienne de poireau frite et noisettes
Pintade poêlée aux raisins et châtaignes,
potimarron et panais rôtis
Bûche de Noël

Mardi midi
16 décembre
2025



Assiette de la mer et gravlax
Pintade rôtie sauce forestière,
butternut rôti, pommes cocotte
et purée de céleri
Bûche de Noël

