

# RESTAURANT D'APPLICATION

janvier  
février  
2026



## 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  
6 janvier  
2026



Potage Parmentier  
Suprême de volaille grillée au beurre moutarde,  
flan de légumes et pommes de terre en papillote  
Tarte normande aux pommes

Mardi midi  
6 janvier  
2026



Salade de gésiers  
Fricassée de volaille Vallée d'Auge,  
pommes fruits et pommes noisettes  
Galette des rois

Jeudi midi  
8 janvier  
2026



Houmous betterave rouge  
Salade de chicon et cromesquis au maroilles  
Waterzoï d'un estaminet  
Bavarois au spéculos

Vendredi midi  
9 janvier  
2026



Œuf poché, flan de champignons,  
coulis de mâche et éclats de noisettes  
Ballottine de truite fine, sauce émulsionnée,  
mousseline de chou-fleur et garnitures de saison  
Fromages  
Choux craquelin praliné ou pistache

Mardi midi  
13 janvier  
2026



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

Mardi midi  
13 janvier  
2026



Potage St Germain aux croutons  
Blanquette de volaille et riz arlequin  
Tarte Bourdaloue

Jeudi midi  
15 janvier  
2026



Bretzel  
Tarte Flambée  
Filet de poisson au pinot noir, choux et spaetzles  
Cerises flambées et crème glacée au pain d'épice

**INFLUENCE ALSACIENNE**

Vendredi midi  
16 janvier  
2026



Terrine de poisson chaude sauce crustacés  
Mixed grill beurre composé à l'estragon,  
pomme darphin et croustillant champignons  
Galette des rois

Vendredi midi  
16 janvier  
2026



Velouté de butternut, moules et éclats de châtaignes  
Râble de lapin farci aux fruits secs, sauce brune et garnitures de saison  
Fromages  
Galette des rois ou poire Belle Hélène

Mardi midi  
20 janvier  
2026



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

Mardi midi  
20 janvier  
2026



Crème de lentilles corail  
Veau marengo, tagliatelles et salade verte  
Choux craquelin à la crème

Jeudi midi  
22 janvier  
2026



Crème de lentilles corail et œuf parfait  
Côte de veau aux pleurotes, laitues braisées et légumes rôtis  
Plateau de fromages ou Profiteroles

Vendredi midi  
23 janvier  
2026



Terrine de poisson froide sauce cocktail  
Côte de veau aux pleurotes, flan brocolis-carotte et rosti  
Choux craquelin à la crème

Vendredi SOIR  
23 janvier  
2026



**INFLUENCE  
DOM-TOM**

Accras de morue  
Tartare de daurade, curry citron vert et fruits exotiques  
Rôti de pintade farcie à l'ananas flambé au vieux rhum, gratin de giraumon, chips de bananes plantain et purée de patates douces au gingembre  
Tuile et mousse chocolat et maracuja, bavarois coco, ananas flambé, glace coco et shooter de rhum arrangé

**DINER  
27€**

Mardi midi  
27 janvier  
2026



Soupe de poisson, rouille et croutons  
Poisson poché beurre blanc, légumes et pommes anglaises  
Mousse au chocolat

Jeudi midi  
29 janvier  
2026



Retour de pêche en trois façons  
Sauté de veau marengo et garnitures du jour  
Choux craquelin pistache

Vendredi midi  
30 janvier  
2026



Autour du hareng  
Gravlax et œuf poché sur brioche perdue,  
carpaccio de betteraves et crème aux herbes  
Mignon de porc farci sauce madère  
et garnitures de saison  
Fromages  
Buffet de desserts

Mardi midi  
3 février  
2026



Crème Dubarry  
Paillette de poisson, beurre blanc aux agrumes,  
julienne de légumes et pommes de terre  
Tiramisu

Vendredi midi  
6 février  
2026



Œuf meurette  
Pavé de bœuf sauce choron ou béarnaise, mousseline  
de potiron, pomme dauphine et endive braisée  
Fromages  
Entremet chocolat cacahuètes

Mardi midi  
10 février  
2026



Avocat sauce cocktail  
Cuisse de poulet sauté chasseur  
Pommes dauphine et garnitures chasseur  
Café gourmand

Jeudi midi  
12 février  
2026



Accras  
Oeuf poché crème germain, lardons et croutons  
Pièce de boeuf béarnaise, pommes dauphine  
et croquettes de champignons  
Bavarois clémentine

Vendredi midi  
13 février  
2026



Ceviche St Jacques et crevettes citron vert  
ou Brochette de St Jacques et crevettes  
Pavé de Bœuf mariné façon chili, patates douces,  
purée de haricots rouges  
et maïs en polenta  
Gourmandises exotiques

