

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



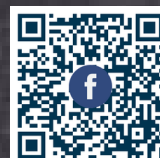
Au bout du premier parking en entrant à gauche.
L'accès au restaurant se fait par les marches.
Pour les personnes à mobilité réduite,
possibilité de se garer sur le parking du haut.

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 rostì
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
Paillotte 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

