

RESTAURANT D'APPLICATION

**mars
avril
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)

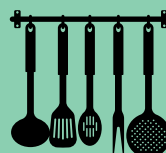
Le midi (à 12h).
Formule 3 plats : 19€



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



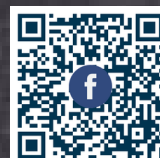
Au bout du premier parking en entrant à gauche.
L'accès au restaurant se fait par les marches.
Pour les personnes à mobilité réduite,
possibilité de se garer sur le parking du haut.

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





Le service de réservation sera fermé
du lundi 23 au vendredi 27 février 2026.

Mardi midi
3 mars
2026



Potage St Germain
Veau Marengo, pommes croquettes et carottes glacées
Aumonière pomme-poire et sauce caramel

Jeudi midi
5 mars
2026



Tartine de boudin et saucisse,
compotée pommes-oignons et mesclun
Echine de porc confite et gratin dauphinois
Paris-Brest

Vendredi midi
6 mars
2026



Mise en bouche
Poisson poché, bouillon thaï et maki
Suprême de volaille façon yakitori,
jus soja miel et sa garniture
Tartelette agrumes
et déclinaison de saveurs asiatiques



Mardi midi
10 mars
2026



Potage St Germain
Veau Marengo, pommes croquettes et carottes glacées
Aumonière pomme-poire et sauce caramel

Jeudi midi
12 mars
2026



Croustillant chèvre, jambon sec et mesclun
Poulet au citron confit et tajine de légumes
Tarte chocolat

Vendredi midi
13 mars
2026



Mise en bouche
Déclinaison de gnocchi et œufs frits et crème parmesan
Jambonnette de volaille farci aux langoustines
sauce américaine, tarte fine aux légumes
et pommes boulangères
Opéra

Mardi midi
17 mars
2026



Œufs farcis Chimay
Poulet grillé à l'américaine sauce diable
et pommes pailles
Poire Belle-Hélène

Mardi midi
17 mars
2026



Soupe de poissons et accompagnements
Fricassée de volaille aux pleurotes,
gratin de pommes de terre et mâche aux fines herbes
Choux chantilly-mascarpone et sauce chocolat

Jeudi midi
19 mars
2026



Variation autour du rouget
Autour de l'agneau
Aumônière aux pommes

Vendredi midi
20 mars
2026



Tartelettes crème de fèves au lard et légumes printanier,
filet de rouget snacké et vinaigrette tiède
Carré en croute d'herbes
ou Selle d'agneau farcie à la crème d'ail, artichaud
barigoule, sucrose braisée et carottes nouvelles
Mille-feuille fraises crème diplomate et coulis de fraises

Jeudi midi
26 mars
2026



Saumon fumé en terrine et en chiffonade
Autour du canard à l'orange et garnitures du marché
Nougat glacé

Vendredi midi
27 mars
2026



Assiette de la mer
Filet de lieu jaune dieppoise, brocolis
et pommes anglaises
Assiette de fromages
Coupe glacée Normande

Mardi midi
31 mars
2026



Tartare de saumon au citron vert,
œuf poché et salade roquette
Papillote de poisson au curry
sur julienne de légumes et pommes anglaises
Bavarois vanille framboise

Mardi midi
31 mars
2026



Salade avocat crevettes sauce cocktail
Mixed grill et beurre composé,
brochette de légumes grillés et pommes darphin
Café gourmand

Mardi midi
7 avril
2026



Salade de lentilles, œuf mollet et chips de lard
Pavé de saumon meunière,
pommes dauphines et légumes de saison
Bavarois vanille poire

Mardi midi
7 avril
2026



Œuf en meurette
Fich and chips
Assiette de fromages
Fraise Melba

Jeudi midi
9 avril
2026



Mise en bouche
Assiette des tripiers
Foie de veau et garnitures
ou Onglet de bœuf et garnitures
Brioche aux pralines en pain perdu,
poire et sorbet cassis

Vendredi midi
10 avril
2026



Salade de tomme bretonne chaude,
pommes caramélisées et andouille de Guéméné
Filet mignon sauce aigre douce pommeau,
pomme rôtie crème aux herbes et légumes printaniers
Crêpes, chantilly et caramel beurre salé