



## 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 13 au vendredi 17 avril 2026.

Mardi midi  
28 avril  
2026



Feuilleté d'asperges sauce hollandaise  
Pièce de bœuf à l'échalote,  
pommes Pont-Neuf et tian de légumes  
Tarte aux fraises

Mardi midi  
28 avril  
2026



Salade de lardons et œuf mollet  
Pièce de bœuf béarnaise,  
pommes Pont-Neuf et tomate provençale  
Fraisier

Jeudi midi  
30 avril  
2026



Salade périgourdine  
ou Feuilleté d'asperges des landes  
Autour d'un canard gras,  
pommes salardaises et légumes de saison  
Variation autour du marron et de la noix



Mardi midi  
5 mai  
2026



Œuf frit et crème de fèves  
Filet de truite sauce hollandaise,  
riz pilaf et poêlée printanière  
Sablé aux fraises et pistache

Jeudi midi  
7 mai  
2026



Chipirons farcis  
Axa de veau  
Ossau Iraty  
Gâteau basque et sorbet cerise

Mardi midi  
19 mai  
2026



Salade César  
Burger bœuf ou poisson  
Cheesecake, brownie et cookies



Mardi midi  
19 mai  
2026



Acras de morue sauce tartare  
Pavé de bœuf sauce béarnaise ou choron,  
ratatouille, pommes de terre dauphines et mesclun  
Fraisier

Jeudi midi  
21 mai  
2026



Asperges vertes à l'œuf poché  
Bavette à l'échalote  
ou Poisson en croute d'herbes sauce bordelaise  
Fromages  
Bavarois aux fraises



Tables de  
2, 3, 4  
ou 5

Vendredi midi  
22 mai  
2026



Gratin de fruits de mer et poisson sauce crustacés  
Filet de canard à l'orange  
et garniture de saison  
Fraises et crème mousseline façon crumble  
et sorbet aux fraises

Jeudi midi  
28 mai  
2026



Réservation  
à partir du  
27 avril 2026

Le menu  
ne peut vous  
être communiqué

**EXAMENS**

Vendredi midi  
29 mai  
2026



Terrine de poisson sauce cocktail,  
agrumes et avocats  
Filet de pintade aigre douce au miel,  
pommes grenailles et tian de légumes  
Sablé à la fraise et au basilic

Mardi midi  
2 juin  
2026



Terrine de poisson et saumon fumé  
Côte de veau aux pleurotes  
et pommes grenailles  
Plateau de fromages  
Fraises du moment

**EXAMENS**

Tables de  
2 ou 3