RESTAURANT D'APPLICATION

novembre décembre 2026

L'Atelier Gourmand

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h)
Formule 3 plats
19€

Le soir (à 19h)
Tarif spécifique



Le Bistro de l'Atelier

(salle du restaurant)

Le midi (à 12h)
Formule 2 plats : 14€
Formule 3 plats : 16€



La Brasserie de l' Atelier

(salle de la brasserie)

Le midi (à 12h)
Formule 2 plats : 12€
Formule 3 plats : 14€

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
10 novembre
2026



Céleri rémoulade aux agrumes
Poulet curry coco, riz pilaf et petits légumes
Tarte Alsacienne

Mardi midi
10 novembre
2026



Quiche Lorraine
Filet de poisson sauce crustacés,
riz créole et flan de potiron
Ananas et glace rhum raisin

Mardi midi
17 novembre
2026



Céleri rémoulade aux agrumes
Poulet curry coco, riz pilaf et petits légumes
Tarte Alsacienne

Mardi midi
17 novembre
2026



Avocat sauce cocktail
Côte de porc grillée, beurre aux épices,
riz pilaf, flan de patate douce et banane plantain frite
Tarte exotique

Vendredi midi
20 novembre
2026



Mise en bouche autour de l'huître
Chartreuse de poisson et langoustine
Poisson du moment et sa garniture de saison
Entremet caramel et pommes flambées au Cognac

Mardi midi
24 novembre
2026



Quiche Lorraine
Emincé de volaille forestière,
poêlée et pommes gaufrettes
Crème brulée

Mardi midi
24 novembre
2026



Salade d'endives, gésiers et noix
Blanquette de veau, brocolis et pommes anglaises
Tarte fine aux pommes

Jeudi midi 26 novembre 2026	Soupe de moules au kari gosse Lotte au lard et persil Far breton sauce caramel au beurre salé, glace miel au chouchen ou Biscuit glacé au chouchen et pommes
Vendredi midi 27 novembre 2026	Velouté Dubarry Sauté de veau Marengo, pommes de terre à l'anglaise Omelette norvégienne
Mardi midi 1er décembre 2026	Allumette feuilletée aux crevettes Blanquette de volaille, riz pilaf et légumes de saison Salade de fruits frais
Mardi midi 1er décembre 2026	Quiche Lorraine Emincé de volaille forestière, poêlée et pommes gaufrettes Crème brulée
Jeudi midi 3 décembre 2026	Petite assiette de fruits de mer Mignon à l'andouille de Guémené sauce chouchen, mousseline de choux fleurs et cocos de Paimpol au lard Kouign Amann ou Crêpe glace caramel au beurre salé
Vendredi midi 4 décembre 2026	Velouté de butternut, œuf poché et huile de noisettes Paleron braisé et légumes glacés Riz au lait à la mangue
Mardi midi 8 décembre 2026	Cassolette de fruits de mer Suprême de poulet chasseur, pommes cocottes et garniture chasseur Singapour

Mardi midi
8 décembre 2026

Menu de Noël

Velouté de butternut,
éclats de châtaignes et noisettes et œuf mollet
Pintade poêlée aux raisins, purée de topinambour, potimarron et panais rôtis
Bûche roulée

Jeudi SOIR
10 décembre 2026

Diner de Noël

Menu dégustation
autour des produits de fêtes





Vendredi midi
11 décembre 2026

Menu de Noël

Truite fumée
et gravlax de truite de Parné-sur-Roc,
crème acidulée et blinis
Sauté de sanglier sauce grand veneur,
purée de potimarron, coings rôtis et panais rôtis
Bûche chocolat et griottes



Mardi midi
15 décembre 2026

Menu de Noël

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

Mardi midi
15 décembre 2026

Menu de Noël

Velouté de butternut,
éclats de châtaignes et noisettes et œuf mollet
Pintade poêlée aux raisins, purée de topinambour, potimarron et panais rôtis
Bûche roulée