

Restaurant d'Application « Le Feu Louis »
Semaine N° 5 du 27 Janvier au 31 Janvier 2020

Paiements uniquement Espèces ou chèques

<i>Lundi (midi)</i>	<i>Mardi (midi)</i>	<i>Mercredi (midi)</i>
<p>CAP Cuis 1ère Année Titre pro A</p> <p>Menu</p> <p>Croustade d'Œufs ***</p> <p>Filet de Colin Meunière Pomme De Tapée Frappée Sommité de Chou Romanesco</p>	<p>CAP Cuis 1ère Année CAP CSHCR 1ère Année</p> <p>Menu</p> <p><i>Atelier Brunch Breakfast</i></p> <p>10 Croques Monsieur 10 Quiches aux Poireaux 10 Croissants au Jambon</p> <p>Menu</p> <p>Croustade d'Œufs ***</p> <p>Filet de Colin Meunière Pomme De Terre tapée Sommité de Chou Romanesco</p> <p>Pas de clients extérieurs</p>	<p>Pas de restaurant</p>
<i>Mercredi 19h30</i> SOIR	<i>Jeudi (midi)</i>	<i>Vendredi (midi)</i>
<p>B-P AC 1ère Année B-P ASCR 1ère Année +BTS MHR MAN+ CAP CSHCR 1 an</p> <p>Menu</p> <p>Apéritif et Mises en Bouche Verrine de Soupe de Poisson ***</p> <p>Terrine de Foie Gras, Autour de son chutney du moment, de sa Gelée, et de son Abricot Sec ***</p> <p>Daurade Royale Flambée à l'anis OU Filet de Daurade à la Bordelaise Variante de Fenouil et Pomme Chateau ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Pithiviers</p>	<p>B-P AC 2ème Année +BTS MAH MAN CAP Resto 1ère Année+1 an</p> <p>Menu</p> <p><i>Service plus cher</i> <i>Prévoir minimum 1h30</i></p> <p>Apéritif et Mises en Bouche Brochettes de Pruneaux au Magret Fumé ***</p> <p>Assiette Scandinave avec Toasts et Crème au Raifort ***</p> <p>Cuisse Poularde Pochée Sauce Suprême OU Suprême de Volaille Farcie aux Petits Légumes Sauce aux Morilles Riz Pilaf et Légumes Glacés ***</p> <p>Plateau de fromages ***</p> <p>Pyramide de Croque en Bouche</p>	<p>CAP Cuis 1ère Année</p> <p>Pas de restaurant</p>

* Des modifications peuvent être apportées selon les approvisionnements et annulation de cours.