



# Menus du Restaurant d'Application 2020 - 2021

Centre de Formation d'Apprentis Interconsulaire de l'Eure



[restaurant@cfaie.fr](mailto:restaurant@cfaie.fr)

# Préambule

Les formateurs et les apprentis du Pôle Cuisine et Restauration vous souhaitent la bienvenue au restaurant d'application du CFAie de Val-de-Reuil. Les particuliers, les personnels de l'établissement et nos apprentis peuvent venir y déjeuner seul ou à plusieurs en fonction de l'organisation pédagogique du jour.

**Pour cela, il est nécessaire de réserver la veille en envoyant un mail à l'adresse : [restaurant@cfaie.fr](mailto:restaurant@cfaie.fr)**

Les prestations proposées au restaurant du CFAie ne peuvent pas être comparées à celles du secteur professionnel de la restauration. Les différences de tarifs avec la profession, comme les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Il est un lieu d'apprentissage. A ce titre, nous vous demandons de faire preuve d'indulgence pour nos apprentis qui sont en formation.

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des actions pédagogiques ponctuelles.

En raison de la reprise des cours par les apprentis à 14 heures, nous nous autorisons à ne pas accueillir les clients après 12h30.

Le CFAie accepte les règlements par chèque et en espèce. Quant au paiement par carte bancaire, il a lieu dans le bâtiment A.

# Les formateurs du pôle Cuisine Restauration

## Formateurs de pratique cuisine

Sylvain Louchet • [sylvain.louchet@cfaie.fr](mailto:sylvain.louchet@cfaie.fr)

Bastien Mare • [bastien.mare@cfaie.fr](mailto:bastien.mare@cfaie.fr)

Jérôme Ganaye • [jerome.ganaye@cfaie.fr](mailto:jerome.ganaye@cfaie.fr)

## Formateurs de pratique salle

Danièle Dejeux • [daniele.dejeux@cfaie.fr](mailto:daniele.dejeux@cfaie.fr)

François Avelot • [francois.avelot@cfaie.fr](mailto:francois.avelot@cfaie.fr)

Armelle Leroux • [armelle.leroux@cfaie.fr](mailto:armelle.leroux@cfaie.fr)



## Du 24 au 28 août 2020

**Lundi, Mardi Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP2 tables de 2 cts)

Brasserie :

Melon rafraîchi au Pineau ou à l'italienne

Dos de lieu jaune rôti,

purée de carotte au pamplemousse et huile de coriandre

Crème brûlée du Lavandou

Restaurant :

Marmande confite mozzarella,

feuilles de roquette et pignons

Papillote de lieu jaune,

purée de carotte au pamplemousse et huile de coriandre

Plateau de fromages

Crème brûlée du Lavandou

**Vendredi** (BP 2 Tables de 4 et 2cts)

Région : Nouvelle-Aquitaine

Amuse-bouche : huître d'Arcachon pochée,

sabayon au safran

Matelote bordelaise ou salade au foie gras

Carré de porc noir de Bigorre

Dessert à base de fraises du Périgord et de kiwis de l'Adour  
ou café gourmand

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 31 août au 4 septembre 2020

**Lundi, Mardi** Fermé

**Mercredi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Quiche à la julienne de légumes et beignets de gambas

Blanc de volaille pané à la noisette petit légumes sauce  
marchand de vin

Chou chantilly

Restaurant :

Quiche à la julienne de légumes et beignet de gambas

Sole meunière, petits légumes

Plateau de fromages

Chou chantilly

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Melon à l'italienne ou melon rafraîchi au Pineau

Dos de lieu jaune rôti, purée de carottes

au pamplemousse et huile de coriandre

Crème brûlée du Lavandou

Restaurant :

Marmande confite mozzarella,

feuilles de roquette et pesto, pignons de pin torréfiés

Papillote de lieu jaune, purée de carottes

au pamplemousse et huile de coriandre

Plateau de fromages normands

Crème brûlée du Lavandou

**Vendredi** Fermé

## Du 7 au 11 septembre 2020

**Lundi, Mardi Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2cts)

Brasserie :

Melon à l'italienne ou melon rafraîchi au Pineau

Dos de lieu jaune rôti,

purée de carottes au pamplemousse et huile de coriandre

Crème brûlée du Lavandou

Restaurant :

Marmande confite mozzarella,

feuilles de roquette et pesto, pignons de pin torréfiés

Papillote de lieu jaune,

purée de carottes au pamplemousse et huile de coriandre

Plateau de fromages normands

Crème brûlée du Lavandou

**Vendredi** Fermé

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 14 au 18 septembre 2020

**Lundi, Mardi Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Terrine de poisson sauce cocktail

Emincé de poulet mariné au citron,  
riz pilaf safrané et légumes sautés

Salade de fruits frais

Restaurant :

Coeur d'artichaut à l'oeuf poché, sauce hollandaise

Emincé de poulet mariné au citron,  
riz pilaf safrané et légumes sautés

Plateau de fromages

Pannequet à la mangue et caramel d'orange

**Vendredi** (BP2 tables de 4 et 2 cts)

Région : Pays de la Loire

Amuse-bouche : galipette farcie

Terrine de poissons de la Loire

Fricassée de volaille de Loué

Ou tartare de Maine-Anjou

Soufflé glacé au Cointreau

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 21 au 25 septembre 2020

**Lundi, Mardi** Fermé

**Mercredi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Feuilleté d'oeufs brouillés portugaise  
Croustillant de canard, poêlée de légumes  
Salade de fruits frais

Restaurant :

Feuilleté d'oeufs brouillés portugaise  
Magret de canard, sauce vin rouge, poêlée de légumes  
Salade de fruits frais

**Jeudi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Terrine de poisson sauce cocktail  
Emincé de poulet mariné au citron,  
riz pilaf safrané et légumes sautés  
Salade de fruits frais

Restaurant :

Coeur d'artichaut à l'oeuf poché sauce hollandaise  
Emincé de poulet mariné au citron,  
riz pilaf safrané et légumes sautés  
Plateau de fromages  
Pannequet à la mangue et caramel d'orange

**Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2 cts)

Région : Normandie

Amuse-bouche : aspic d'huître, crème légère au vinaigre de cidre  
Filets de carrelet Dieppoise, fondue de poireaux de Créances  
Magret de canard à la rouennaise,  
pomme Duchesse et carottes de sables glacées  
Dessert autour de la pomme et de la poire

## Du 28 septembre au 2 octobre 2020

**Lundi, Mardi Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Terrine de poisson sauce cocktail  
Emincé de poulet mariné au citron,  
riz pilaf safrané et légumes sautés  
Salade de fruits frais

Restaurant :

Coeur d'artichaut à l'oeuf poché sauce hollandaise  
Emincé de poulet mariné au citron,  
riz pilaf safrané et légumes sautés  
Plateau de fromages  
Pannequet à la mangue et caramel d'orange

**Vendredi** Fermé

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 5 au 9 octobre 2020

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Quiche lorraine  
Côte de porc charcutière, mousseline de pomme de terre  
Crème caramel

**Mercredi** (CAP 1 Tables de 3 ou 4 cts)

Allumette au fromage  
Escalope de veau panée, pomme Duchesse  
Chou à la crème

**Jeudi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Petits choux d'escargots parfumés à l'ail, salade de roquette  
Filets de carrelet, crème de crevettes grises,  
mousseline de ratte aux herbes  
Café gourmand

Restaurant :

Petits choux d'escargots parfumés à l'ail, salade de roquette  
Sole meunière, mousseline de ratte aux herbes  
Croquant à la pomme,  
crème d'amande et caramel d'agrumes

**Vendredi** (BP2 tables de 4 et 2 cts)

Région : Bretagne

Amuse-bouche : tartelette aux oignons de Roscoff  
Raviole de tourteau, consommé de crustacés  
Ou assiette de poissons fumés  
Bar ou Filet de bar et andouille de Guémené  
Dessert autour de la crêpe  
Ou crêpes flambées

## Du 12 au 16 octobre 2020

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Quiche lorraine  
Côte de porc charcutière, mousseline de pomme de terre  
Crème caramel

**Mercredi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Moules marinières  
Poulet sauté aux pommes et Calvados, Pommes noisettes  
Camembert mariné  
Entremets aux pommes

Restaurant :

Soupe de moules du Mont-St-Michel  
Poulet sauté aux pommes et Calvados, pommes noisettes  
Pommes flambées

**Jeudi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Petits choux d'escargots, salade de roquette,  
crème parfumée à l'ail  
Filets de carrelet crème de crevette grises,  
mousseline de rate aux herbes  
café gourmand

Restaurant :

Petits choux d'escargots, salade de roquette,  
crème parfumée à l'ail  
Sole meunière et mousseline de rate aux herbes  
Croquant à la pomme crème  
d'amande et caramel d'agrumes, cannelle

**Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2 cts)

Région : Hauts-de-France

Amuse-bouche : ficelle picarde Waterzoï de poissons  
Ou planche de poissons fumés  
Carbonade, garniture flamande  
Tartine au Maroilles  
Dessert : créations personnelles

## Du 19 au 23 octobre 2020

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP 1 Tables de 3 ou 4 cts)

Salade de haricots blancs à l'andalouse  
Pavé de saumon poché, sauce hollandaise, riz pilaf  
Tarte aux pommes à l'alsacienne

**Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Petits choux d'escargots, salade de roquette,  
crème parfumée à l'ail  
Filets de carrelet crème de crevette grises,  
mousseline de rate aux herbes  
café gourmand

Restaurant :

Petits choux d'escargots, salade de roquette,  
crème parfumée à l'ail  
Sole meunière et mousseline de rate aux herbes  
Croquant à la pomme crème  
d'amande et caramel d'agrumes, cannelle

**Vendredi** (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres  
concepts de restauration à thème  
(restauration collective, cafétéria...)

## Du 2 au 6 novembre 2020

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

OEufs farcis Chimay  
Darne de saumon grillée beurre blanc,  
carottes vichy et pommes persillées  
Tarte aux pommes

**Mercredi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

OEufs farcis Chimay  
Darne de saumon pochée, sauce hollandaise,  
pommes à l'anglaise  
Tiramisu

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Ardoise de charcuteries à partager  
Fricassée de veau grand-mère, pommes cocottes  
Charlotte aux poires et copeaux de chocolat

Restaurant :

Potage Julienne Darblay, tuile de parmesan  
Fricassée de veau Grand-mère, pommes cocottes  
Plateau de fromages  
Charlotte aux poires et copeaux de chocolat

**Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2 cts)

Région : Centre

Amuse-bouche : croustillant au crottin de Chavignol  
Darne ou pavé de saumon aux lentilles du Berry  
Epaule d'agneau Tourangelle  
Tartine fromagère  
Pithiviers ou pomme de Limousin flambée

## Du 16 au 20 novembre 2020

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP 1 Tables de 3 ou 4 cts)

Quiche lorraine  
Rôti de boeuf, jardinière de légumes  
Beignets de pommes, sauce abricot

**Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Ardoise de charcuteries à partager  
Fricassée de veau Grand-mère, pommes cocottes  
Charlotte aux poires et copeaux de chocolat

Restaurant :

Potage julienne Darblay, tuile de parmesan  
Fricassée de veau Grand-mère, pommes cocottes  
Plateau de fromages  
Charlotte aux poires et copeaux de chocolat

**Vendredi** (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres concepts de restauration à thème  
(*restauration collective, cafétéria...*)

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 23 au 27 novembre 2020

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP 1 Tables de 3 ou 4 cts)

Quiche aux poireaux  
Poulet cocotte Grand-mère  
Mousse au chocolat

**Mercredi** (CAP 1 Tables de 3 ou 4 cts)

Velouté Dubarry  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
Crème caramel et sa tuile aux amandes

**Jeudi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Gnocchi à la parisienne et champignons des bois  
Côtes d'agneau persillé, ail en chemise,  
marbré de pommes de terre et jus corsé  
Tarte fine aux pommes quenelle  
vanille et caramel beurre salé

Restaurant :

Huîtres

Carré d'agneau persillé sur lit de foin,  
ail en chemise, marbré de pommes de terre et jus corsé  
Tarte fine aux pommes quenelle  
vanille et caramel beurre salé

**Vendredi** (BP2 tables de 4 et 2 cts)

Région : Ile-de-France

Sole Colbert ou sole meunière  
Caneton poêlé Montmorency  
Saint-Honoré ou cerises en Jubilé



## Du 30 novembre au 4 décembre 2020

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

OEufs farcis Chimay  
Darne de saumon grillée beurre blanc,  
carottes vichy et pommes persillées  
Tarte aux pommes

#### **Mercredi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Assiette de poissons fumés  
Croque-monsieur salade  
Tarte alsacienne

##### Restaurant :

Petits choux d'escargots, crème fouettée à l'ail  
Tajine d'agneau aux abricots, semoule épicée  
Tarte alsacienne

#### **Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Ardoise de charcuteries à partager  
Fricassée de veau Grand-mère, pommes cocottes  
Charlotte aux poires et copeaux de chocolat

##### Restaurant :

Potage julienne Darblay, tuile de parmesan  
Fricassée de veau grand-mère, pommes cocottes  
Plateau de fromages  
Charlotte aux poires et copeaux de chocolat

#### **Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2 cts)

##### Région : Grand-Est

Amuse-bouche : flamenküche  
Entrée à base de truite et d'écrevisses ou jambon cru  
Poularde pochée au riesling, spätzles  
Charlotte aux framboises ou mirabelles flambées

## Du 7 au 11 décembre 2020

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Tarte à l'oignon  
Entrecôte grillée sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf  
Aumônière de pommes, sauce caramel

### Mercredi Fermé

#### **Jeudi** (CAP 2 Tables de 2cts)

##### Brasserie :

Gnocchi à la parisienne et champignons des bois  
Côtes d'agneau persillé, ail en chemise,  
marbré de pommes de terre et jus corsé  
Tarte fine aux pommes quenelle  
vanille et caramel beurre salé

##### Restaurant :

Huîtres normandes  
Carré d'agneau persillé sur lit de foin, ail en chemise,  
marbré de pommes de terre et jus corsé  
Tarte fine aux pommes quenelle  
vanille et caramel beurre salé

#### **Vendredi** (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres  
concepts de restauration à thème  
(*restauration collective, cafétéria...*)

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 14 au 18 décembre 2020

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Potage julienne Darblay  
Darne de saumon, beurre blanc,  
Carottes Vichy et pommes vapeur  
Chou chantilly

#### **Mercredi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Potage Julienne Darblay  
Navarin d'agneau aux pommes  
Tarte alsacienne

#### **Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Ravioles de poisson à l'armoricaine, jus d'étrille  
Assiette anglaise, salade  
Nougat glacé pistaches et noisettes coulis de fruits rouges

##### Restaurant :

Ravioles de poisson à l'armoricaine, jus d'étrille  
Ballotine de caille farcie forestière, crème de morille  
Mousseline de butternut et légumes glacés  
Cerises en jubilé

### Vendredi Fermé

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 4 au 8 janvier 2021

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Quiche aux poireaux  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
Mousse au chocolat

#### **Mercredi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Darne de saumon grillée sauce béarnaise  
Carré d'agneau aux primeurs  
Tarte tatin crème fouettée

##### Restaurant :

Darne de saumon grillée sauce béarnaise  
Carré d'agneau aux primeurs  
Tarte tatin crème fouettée

#### **Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Gnocchi à la parisienne et champignons des bois  
Côtes d'agneau persillé, ail en chemise,  
marbré de pommes de terre et jus corsé  
Tarte fine aux pommes quenelle  
vanille et caramel beurre salé

##### Restaurant :

Huîtres normandes  
Carré d'agneau persillé sur lit de foin, ail en chemise,  
marbré de pommes de terre et jus corsé  
Tarte fine aux pommes quenelle  
vanille et caramel beurre salé

#### **Vendredi** (BP1 Tables de 4 et 2 cts)

##### Région : Bourgogne-Franche-Comté

Amuse-bouche : beignet de cuisse de grenouille sauce gribiche  
OEuf poché bourguignonne  
Lapin à la dijonnaise, petits légumes d'hiver  
ou tartare de charolaise  
Dessert : création personnelle

## Du 11 au 15 janvier 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Potage julienne Darblay  
Poulet cocotte Grand-mère  
Crème caramel, tuile aux mandes

**Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Ravioles de poisson à l'armoricaine, jus d'étrille  
Croque-monsieur, salade  
Nougat glacé pistaches et noisettes coulis de fruits rouges

Restaurant :

Ravioles de poisson à l'armoricaine, jus d'étrille  
Ballotine de caille farcie forestière, crème de morille,  
mousseline de butternut et légumes glacés  
Cerises en jubilé

**Vendredi** (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres  
concepts de restauration à thème  
(*restauration collective, cafétéria...*)

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 18 au 22 janvier 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Velouté Dubarry  
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
Tarte aux pommes à l'alsacienne

**Mercredi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

OEuf mollet Florentine  
ou assiette Saint-Antoine  
Sole meunière, mousseline de pommes de terre  
Fromages  
Pithiviers

**Jeudi** (CAP2 Fermé - examen blanc)

**Vendredi** (BP2 tables de 4 et 2 cts)

Thème : Dom-Tom

Amuse-bouche : samossa  
Daurade marinée à la tahitienne, salade de mangue  
Fricassée de poulet exotique  
ou côte de boeuf  
Entremets à l'ananas ou assiette de fruits exotiques

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 25 au 29 janvier 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Potage Julienne Darblay  
Poulet cocotte Grand-mère  
Chou chantilly

**Mercredi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Croustillant de fromage  
Pavé de saumon, carottes glacées et riz pilaf  
Ananas

Restaurant :

Croustillant de fromage  
Papillote de saumon, carottes glacées et riz pilaf  
Ananas flambé

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Ravioles de poisson à l'armoricaine, jus d'étrille  
Croque-monsieur, salade  
Nougat glacé pistaches et noisettes coulis de fruits rouges

Restaurant :

Ravioles de poisson à l'armoricaine, jus d'étrille  
Ballotine de caille farcie forestière, crème de morille,  
mousseline de butternut et légumes glacés  
Cerises en jubilé

**Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2cts)

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

Amuse-bouche : potage Esaü, lard croustillant et dés de Cantal  
Ravioles du Dauphiné ou jambon cru  
Plat à base de pintade ou tartiflette  
Dacquoise aux noix de Grenoble

## Du 1 au 5 février 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Crème Dubarry  
Navarin d'agneau aux pommes  
Chou chantilly

**Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP2 Fermé - examen blanc)

**Vendredi** (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres concepts de restauration à thème  
(restauration collective, cafétéria...)

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 8 au 12 février 2021

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Mousseline de saumon au basilic  
Entrecôte sauce marchand de vin, pommes Pont-Neuf  
Beignets aux pommes, sauce abricot

#### **Mercredi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

OEufs brouillés à la Portugaise  
ou assiette de poissons fumés  
Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf  
Fondant au chocolat sur crème anglaise

#### **Jeudi** (CAP2 Tables 2 cts)

##### Brasserie :

Verrine d'avocat aux crevettes et pomelos  
Pavé de boeuf, sauce bordelaise, gratin dauphinois  
Tarte citron meringuée

##### Restaurant :

Crêpe farcie océane  
Côte de boeuf sauce Choron, gratin dauphinois  
Toasts de fromages / salade  
Tarte citron meringuée

### Vendredi Fermé

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 15 au 19 février 2021

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Tartare d'avocat et saumon fumé  
Poulet cocotte Grand-mère  
Tarte aux pommes à l'alsacienne

#### **Mercredi** (CAP2 Fermé - examen blanc)

#### **Jeudi** (CAP2 Fermé - examen blanc)

#### **Vendredi** (BP1 Tables de 4 et 2 cts)

##### Région : Région PACA

Amuse-bouche : tartare de sardine  
Filets de loup aux 3 sauces, fenouil étuvé  
ou salade niçoise  
Gigot ou carré d'agneau de Sisteron  
Tarte au citron de Menton

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 1 au 5 mars 2021

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Assiette Saint-Antoine ou terrine de poisson sauce cocktail  
Poulet sauté chasseur, pommes noisettes  
Plateau de fromages  
Tarte en bande feuilletée

### Mercredi Fermé

#### **Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Verrine d'avocat aux crevettes et pomelos  
Pavé de boeuf, sauce bordelaise, gratin dauphinois  
Tarte citron meringuée

##### Restaurant :

Crêpe farcie océane  
Côte de boeuf sauce Choron, gratin dauphinois  
Toasts de fromages sur salade  
Tarte citron meringuée

### Vendredi (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres concepts de restauration à thème  
(*restauration collective, cafétéria...*)

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 8 au 12 mars 2021

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Feuilleté d'oeufs brouillés à la portugaise  
Parmentier de lieu à la graine de moutarde, chips de lard  
Île flottante, tuile aux amandes

#### **Mercredi** (CAP 1 Tables de 3 ou 4 cts)

Macédoine de légumes et oeuf mimosa  
Truite pochée au court-bouillon, beurre blanc  
Flan de légumes et pommes à l'anglaise  
Crème brûlée

#### **Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Salade niçoise (sous réserve)  
Club-sandwich ou hot-dog  
Profiteroles pistache coulis chocolat et amandes grillée.

##### Restaurant :

Goujonnettes de merlan et beignets de crevettes  
sur ardoise sauce andalouse et tartare  
Magret de canard rôti à l'orange  
pomme croquette et tartare de poire aux noix  
Profiteroles pistache coulis chocolat et amandes grillées

#### **Vendredi** (BP2 tables de 4 et 2 cts)

Amuse-bouche : salade de quinoa, pamplemousse et crabe  
Bar grillé au fenouil, sauce béarnaise ou saumon fumé  
Caille et sa garniture  
Entremets à la poire ou poire flambée

## Du 15 au 19 mars 2021

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Mousseline de saumon au basilic  
Entrecôte sauce marchand de vin, pommes Pont-Neuf  
Beignets aux pommes

#### **Mercredi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Velouté Dubarry  
Fricassée de lapin petits légumes  
Entremets au chocolat

##### Restaurant :

Velouté Dubarry  
Tartare de poisson  
Entremets au chocolat

#### **Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Verrine d'avocat aux crevettes et pomelos  
Pavé de boeuf, sauce bordelaise, gratin dauphinois  
Tarte citron meringuée

##### Restaurant :

Crêpe farcie océane  
Entrecôte grillée sauce Choron, gratin dauphinois  
Toasts de fromages / salade  
Tarte citron meringuée

#### **Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2cts)

##### Région : Occitanie

Amuse-bouche : brandade de morue  
Salade de la mer au chorizo, coulis de haricots blancs,  
tuile au paprika  
ou salade aux gésiers confits, vinaigrette à l'huile de noix  
Jambonnette de canard du sud-ouest  
ou magret de canard  
Sabayon aux fruits de saison au Muscat de Rivesaltes

## Du 22 au 26 mars 2021

### Lundi Fermé

#### **Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

OEufs farcis Chimay  
Dorade au fenouil, beurre blanc, pommes vapeur  
Plateau de fromages  
Tarte fine aux pommes

### Mercredi Fermé

#### **Jeudi** (CAP 2 Tables de 2 cts)

##### Brasserie :

Salade niçoise (sous réserve)  
Club-sandwich ou hot-dog  
Profiteroles pistache, coulis chocolat et amandes grillées

##### Restaurant :

Goujonnettes de merlan et beignets de crevettes sur  
ardoise sauce andalouse et tartare  
Magret de canard rôti à l'orange  
pomme croquette et tartare de poire aux noix  
Profiteroles pistache, coulis chocolat et amandes grillées

#### **Vendredi** (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres  
concepts de restauration à thème  
(restauration collective, cafétéria...)

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 29 mars au 2 avril 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Goujonnettes de merlan, sauce tartare  
Côte de boeuf sauce béarnaise  
Bavarois rubané

**Mercredi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Crêpe farcie Océane  
ou terrine de poisson sauce cocktail  
Pavé de boeuf sauce bordelaise  
ou pavé flambé sauce au poivre,  
gratin dauphinois  
Tarte chocolat-framboises

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches  
sauce mousseline

Médailles de veau Duroc, pomme Darphin

Forêt noire

Restaurant :

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches  
sauce mousseline

Steak tartare, pomme Darphin

Forêt noire

**Vendredi** (BP 2 tables de 4 et 2cts)

Amuse-bouche : fromage chaud sur toast  
Chartreuse de ris de veau ou planche de charcuteries  
Plat à base de turbot  
Dessert aux agrumes ou fruits flambés

## Du 6 au 9 avril 2021

**Lundi, Mardi** Fermé

**Mercredi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Salade composée  
Noisettes de porc pommes cocottes  
Tarte chocolat-framboises

Restaurant :

Filet de daurade purée de carotte  
Noisettes de porc pommes cocottes  
Tarte chocolat-framboises

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Salade niçoise (sous réserve)  
Club-sandwich ou hot-dog  
Profiteroles pistache, coulis chocolat et amandes grillées

Restaurant :

Goujonnettes de merlan et beignets  
de crevettes sur ardoise sauce andalouse et tartare  
Magret de canard à l'orange, pomme  
croquette et tartare de poire aux noix  
Profiteroles pistache, coulis chocolat et amandes grillées

**Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2 cts)

Région : Nouvelle-Aquitaine

Amuse-bouche : Huître d'Arcachon pochée,  
sabayon au safran  
Matelote bordelaise ou saumon fumé  
Carré de porc noir de Bigorre  
Dessert à base de fraises du Périgord et kiwis de l'Adour  
ou fraises Melba



## Du 12 au 16 avril 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Crêpe farcie océane ou assiette de poissons fumés  
Côte de boeuf, beurre maître d'hôtel, pommes allumettes  
Fromages blanc ou coupe de glaces

**Mercredi** Fermé

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2cts)

Brasserie :

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches  
sauce mousseline

Médailles de veau Duroc, pomme Darphin

Forêt noire

Restaurant :

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches  
sauce mousseline

Steak tartare, pomme Darphin

Forêt noire

**Vendredi** (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres  
concepts de restauration à thème  
(restauration collective, cafétéria...)

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 19 au 23 avril 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Velouté de moules safrané  
Poulet sauté chasseur, pommes noisettes  
Crêpe fourrée aux pommes, sauce caramel

**Mercredi** (CAP 1 Tables de 3 ou 4 cts)

Tarte à l'oignon

Poulet sauté chasseur, pommes cocottes

Mousse au chocolat

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Paupiette de saumon, fondue de poireaux au beurre blanc

Croque-monsieur, salade

Bavarois rubané ou pêche Melba

Restaurant :

Paupiette de saumon, fondue de poireaux au beurre blanc

Tajine d'agneau aux primeurs et abricots, semoule épicée

Toast de fromage sur nid de salade

Pêche Melba ou bavarois rubané

**Vendredi** (BP2 tables de 4 et 2cts)

Entrée à base de lotte ou melon rafraîchi ou à l'italienne

Jambonnette de volaille, velouté aux coques

ou steak flambé sauce au poivre

Blanc-manger

## Du 3 au 7 mai 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Goujonnettes de merlan, sauce tartare  
Côte de boeuf grillée sauce béarnaise,  
flan de carotte et pomme Duchesse  
Ile flottante et tuile aux amandes

**Mercredi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Melon à l'italienne  
Croque-monsieur salade  
Tarte aux fraises

Restaurant :

Filet de lieu en crouste de noisette flan de champignon  
Saltimbocca de veau, risotto  
Tarte aux fraises

**Jeudi** (CAP2 Tables de 2 cts)

Brasserie :

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches  
sauce mousseline  
Médailles de veau Duroc, pomme Darphin  
Forêt noire

Restaurant :

Feuilleté aux pointes d'asperges vertes et blanches  
sauce mousseline  
Steak tartare, pomme Darphin  
Forêt noire

**Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2 cts)

Région : Centre-Val de Loire

Amuse-bouche : galipette farcie  
Terrine de poissons de la Loire  
ou tartare de saumon sur saumon fumé  
Fricassée de volaille de Loué ou côte de boeuf  
Fromages de chèvre du Val de Loire  
ou Soufflé glacé au Cointreau

## Du 10 au 12 mai 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP Tables de 3 ou 4 cts)

Feuilleté d'asperges sauce mousseline  
Dos de cabillaud à la dieppoise,  
pommes vapeur et fagot de haricots verts  
Génoise au chocolat et crème pâtissière

**Mercredi** (CAP1 Tables de 3 ou 4 cts)

Feuilleté d'asperges sauce mousseline  
Médailles de veau Duroc  
Paris-Brest ou fruits flambés

**Jeudi** Férié

**Vendredi** Fermé

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 17 au 21 mai 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi** (CAP 1 Tables de 3 ou 4 cts)

Allumettes au fromage  
Escalope de veau panée, flan de carotte,  
fagots de haricots verts  
Plateau de fromages  
Mousse au chocolat

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi** (CAP PSR)

Nouveau diplôme vous proposant de découvrir d'autres  
concepts de restauration à thème  
(*restauration collective, cafétéria...*)

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

## Du 31 mai au 4 juin 2021

**Lundi** Fermé

**Mardi**

Velouté de moules safrané  
Poulet sauté chasseur, pommes noisettes  
Crêpe fourrée aux pommes, sauce caramel

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi** (BP1 tables de 4 et 2cts)

*Sous réserve*

Région : Bretagne

Amuse-bouche : tartelette aux oignons de Roscoff  
Raviole de tourteau, consommé de crustacés  
ou huîtres  
Filets de bar, andouille de Guémené ou Bar  
Dessert autour de la crêpe  
ou crêpes flambées

*Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil  
Viandes : origine France, races à viande*

# Les formations Cuisine Restauration du CFAie

## Fermeture semaine du :

25 au 28 mai 2021  
7 au 11 juin 2021  
14 au 18 juin 2021  
21 au 25 juin 2021  
28 juin au 2 juillet 2021  
5 au 8 juillet 2021

CAP Cuisine

BP Arts de la Cuisine

CAP Commercialisation et Service  
en Hôtel-Café-Restaurant

CAP Production et Service en Restaurations

BP Arts du Service et Commercialisation  
en Restauration





Accueil parking restaurant • Route de Louviers, 27100 Val-de-Reuil

## Centre de Formation d'Apprentis Interconsulaire de l'Eure

41, rue du Pas des Heures, CS 10205 - 27102 Val-de-Reuil Cedex

Tél. : 02 32 09 33 77 • Fax : 02 32 59 49 03 • Mél. : cfaie@cfaie.fr • [www.cfaie.fr](http://www.cfaie.fr)



[restaurant@cfaie.fr](mailto:restaurant@cfaie.fr)