



## MENU du 20 au 24 Mai 2019

sur réservation par téléphone (05.46.48.70.85) ou auprès du professeur de pratique

Tarifs Clients Extérieurs : Menu traditionnel 2 ou 3 plats entre 11€ à 14€/prix net et service compris

Menu découverte 2 ou 3 plats entre 14€ à 17€/ prix net et service compris  
apéritif-eau-café compris, vin non compris

Tarifs préférentiels : 4,50€/apprenant - 8,90€ (tout compris) /Personnel CMA17

<b>Lundi</b> <b>Pas de service</b>	<b>Mardi</b> <b>Pas de service</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b> <b>Pas de service</b>
			Assiette de fruits de mer	
Révisions techniques Restaurant/ Bar Brasserie/Hôtellerie		Examen BP Art du service et commercialisation en restaurant	Curry de porc Riz madras	*Dresser une salade composée *Cuisson des œufs *Dresser une assiette de fromages
			Bavarois rubané	