

MENU du 16 au 20 Mars 2020

sur réservation par téléphone (05.46.48.70.85) ou auprès du professeur de pratique
Tarifs Clients Extérieurs : Entre 11€ à 25€/prix net et service compris - 2 à 4 plats
 apéritif-eau-café compris

<p>Lundi</p> <p><u>CAP 1.1 Semaine 08</u> <u>Ateliers expérimentaux</u> <u>PPAE</u></p>	<p>Mercredi</p> <p><u>CAP 1.1 Semaine 08</u> <u>PRATIQUE 16 euros</u></p>	<p>Jeudi</p> <p><u>CAP 2.2 Semaine 09</u> <u>PRATIQUE 20 euros</u> COMPLET</p> <p>5 tables de 2 couverts (10 cvts) 3 tables « restaurant » 2 tables « brasserie »</p> <p><u>CANDIDATES Ambre - Emeline</u></p>	<p>Vendredi</p> <p><u>CAP 2.2 Semaine 09</u> <u>PRATIQUE 20 euros</u> COMPLET</p> <p>4 tables de 2 couverts (8 cvts) 2 tables « restaurant » 2 tables « brasserie »</p> <p><u>CANDIDATES Mélissa - Justine</u></p>
<p><u>HEBERGEMENT</u></p> <p><i>-Chambre à blanc, en recouche, couverture, hors-service (H.S), libre</i></p> <p><u>RESTAURANT</u></p> <p><i>-Découpage et dressage au guéridon d'une entrée chaude (quiche Lorraine)</i></p>	<p><i>Amuse bouche</i> ****</p> <p><i>Quiche lorraine et son mesclun de salade</i> ****</p> <p><i>Merlan à l'anglaise, Pomme vapeur, beurre maître d'hôtel</i> ****</p> <p><i>Tarte feuilletée aux fruits en bande</i></p> <p><i>-Réaliser une vinaigrette moutardée servie avec l'entrée</i> <i>-Sauce du plat principal à l'anglaise</i> <i>-Ouverture d'une demi-bouteille de vin blanc ou rosé au seau</i> <i>-Découpage et dressage du dessert au guéridon (tarte pour 4 personnes)</i></p>	<p>MENU TYPE EXAMEN CAP</p>	<p>MENU TYPE EXAMEN CAP</p>

--	--	--	--