



## Récapitulatif des menus de notre restaurant d'application

### *La Petite Brise*

jusqu'au 19 décembre 2025

mardi 23 septembre 2025	Nouveaux élèves - Exercice pédagogique sans clientèle
jeudi 25 septembre 2025	Menu dégustation autour de l'Asie Entrée : Tarte à l'anchois marinées aux herbes fraîches Poisson : Aiguillettes de Saint Pierre, paillettes de nori, bouillon dashi au safran et légumes du moment Viande : Lapin à la niçoise Dessert : Quimdim (flan à la noix de coco)
vendredi 26 septembre 2025	Pâté pantin Supreme de volaille, sauce suprême ratatouille. Panna cotta, crumble ananas et sorbet mangue
mardi 30 septembre 2025	Nouveaux élèves - Exercice pédagogique sans clientèle
jeudi 2 octobre 2025	Fermeture - Elèves en Période de Formation en Entreprise
vendredi 3 octobre 2025	Soupe de poisson de roche Rougets de roche du pays en filets poêlés, sauté de pommes de terres nouvelles et courgettes à la tapenade. Chichi de l'Estaque.
mardi 7 octobre 2025	Nouveaux élèves - Exercice pédagogique sans clientèle
jeudi 9 octobre 2025	Fermeture - Elèves en Période de Formation en Entreprise
vendredi 10 octobre 2025	Focaccia de courgette Poêler de daurade et épinard Tartelette pêche verveine.
mardi 14 octobre 2025	Nouveaux élèves - Exercice pédagogique sans clientèle

jeudi 16 octobre 2025	Fermeture - Elèves en Période de Formation en Entreprise
vendredi 17 octobre 2025	Pâté en croute. Magret de canard sauce bigarade pomme grenailles à la graisse de canard, carottes fanes Tartelette aux noix du Périgord
mardi 4 novembre 2025	Boisson : jus de fruit et boisson chaude Assiette froide : Saumon fumé, tzatziki et Coleslaw au gingembre confit. Assiette chaude : Pommes de rôties, œuf (au plat, brouillé ou en omelette) et Bacon Dessert : Fromage blanc/coulis de fruit et salade de fruit
jeudi 6 novembre 2025	Entrée : Tarte à l'anchois marinées aux herbes fraîches Poisson : Aiguillettes de Saint Pierre, paillettes de nori, bouillon dashi au safran et légumes du moment Viande : Lapin à la niçoise Dessert : Quindim (noix de coco)
vendredi 7 novembre 2025	Amuses bouche : salade de poulpe Huitre chaudes sabayon créchants Encornet farci, risotto Croustade languedocienne
jeudi 13 novembre 2025	Entrée : Calamaretti à l'étouffée Poisson : Épaisse darne de Loup de Méditerranée déglacée au jus de légumes, poêlée de girolles Viande : Poitrine de porc cuite sous vide Dessert : Fine tarte aux clémentines, et au fromage blanc, sorbet vanille citron vert
vendredi 14 novembre 2025	Salade de homard façon césar Caille farcie au foie gras, pomme grenaille et cèpes Tiramisu marron café
mardi 18 novembre 2025	Entrée : avocat/crevette sauce cocktail. Plat : duo de Quiches lorraine et saumon accompagné salade croquante Dessert : Tarte mandarine

jeudi 20 novembre 2025	<p>Menu beaujolais</p> <p>Entrée : Saucisson brioché</p> <p>Viande : Pot au feu au beaujolais</p> <p>Fromage : cervelle de Canut</p> <p>Dessert : Bugnes / poire pochée au beaujolais</p>
vendredi 21 novembre 2025	<p>Amuses bouche : accras de morue</p> <p>Ceviche de bar à la mangue</p> <p>Saucisse rougail, riz créole (épicé et non épicé)</p> <p>Ananas rôti flambé au rhum</p>
mardi 25 novembre 2025	<p>Entrée : avocat/crevette sauce cocktail.</p> <p>Plat : duo de Quiches lorraine et saumon accompagné salade croquante</p> <p>Dessert : Tarte mandarine</p>
jeudi 27 novembre 2025	<p>Entrée : Bouillabaisse de girolles, pistou de plantin</p> <p>Poisson : Rougets aux pommes de terre grillées et basilic</p> <p>Viande : Pigeon en croute de sel épicée, pâtes d'avoine, jus acidulé au vinaigre de myrte sauvage</p> <p>Dessert : Soufflé mi-cuit au chocolat</p>
vendredi 28 novembre 2025	<p>Carpaccio de Saint-Jacques, cresson, beurre noisette</p> <p>Sole meunière, cèpes, Pommes tournées.</p> <p>Gâteau des rois provençale</p>
mardi 2 décembre 2025	<p>Entrée : Tartare de poisson aux sésames.</p> <p>Plat : Blanquette de veau et riz pilaf aux petits légumes.</p> <p>Dessert : Choux à la vanille et sauce chocolat.</p>
jeudi 4 décembre 2025	<p>Entrée : Tourte briochée aux pigeons</p> <p>Poisson : Fine tranche de Mulet noir et sa poutargue râpé</p> <p>Viande : Ris de veau finement pané, légumes primeur au sautoir</p> <p>Dessert : Pastilla tiède au chocolat, mangues caramélisées</p>
vendredi 5 décembre 2025	<p>Amuses bouche :Panisse</p> <p>Soupe de poisson (service à l'anglaise)</p> <p>Recette Loup en filets poêlés, un sauté de pommes de terre nouvelles et courgettes à la tapenade par</p> <p>Tarte tropézienne.</p>
mardi 9 décembre 2025	<p>Entrée : Tartare de poisson aux sésames.</p> <p>Plat : Blanquette de veau et riz pilaf aux petits légumes.</p> <p>Dessert : Choux à la vanille et sauce chocolat.</p>

jeudi 11 décembre 2025	<p>Entrée Coquilles Saint-Jacques de Port-en-Bessin lutées, salsifis et truffe</p> <p>Poisson Chou kale et merlan au bouillon</p> <p>Viande : Filet de Bœuf en brioche sauce périgourdine, Champignons et pommes rôties</p> <p>Dessert : Sablé poire aux fruits de la passion, et sa poêlée de fruits d'hiver</p>
vendredi 12 décembre 2025	<p>Terrine de foie gras.</p> <p>Filet de chevreuil sauce grand veneur, pommes de terre rôties, champignons de saison.</p> <p>Omelette norvégienne.</p>
mardi 16 décembre 2025	<p>Entrée : Gravlax de saumon aux baies roses et condiment nordique.</p> <p>Plat : Caille farcie au four, potimarron rôti et embeurré de choux vert.</p> <p>Dessert : Buche de Noël.</p>
jeudi 18 décembre 2025	<p>Entrée : Terrine de foie gras</p> <p>Poisson Bisque de homard breton, délicate royale</p> <p>Viande : Suprême de chapon farci en terre et mer cuit sous vide en basse température</p> <p>Dessert : Cakissime exotique ananas passion</p>
vendredi 19 décembre 2025	Pas de service, journée pédagogique.