

Le Restaurant

des jeunes talents



**Menus du 02 octobre 2024
au 18 décembre 2025**

*Réservation avant le lundi midi
au 05 62 66 98 20*



Mercredi midi

11€
boisson &
café compris

Mercredi 02/10/2024

- Pommes paille et œuf poché
- Filet lieu noir, légumes du soleil
- Crumble pommes rhubarbe

Mercredi 16/10/2024

- Assiette de charcuterie
- Lapin aux pruneaux, pommes de terre à l'anglaise
- Cookiehuète

Mercredi 13/11/2024

- Velouté de potiron
- Escalope de veau, crèmeux de polenta
- Choux chantilly

Mercredi 27/11/2024

- Velouté de courgettes menthe
- Navarin d'agneau et ses légumes
- Tarte abricot

Mercredi 11/12/2024

- Omelette aux herbes
- Araignée de porc, pommes boulangères
- Gauffre

Mercredi 09/10/2024

- Gaspacho de betteraves au chèvre
- Poulet au cidre, légumes sautés
- Salade de fruits

Mercredi 06/11/2024

- Salade nordique
- Choux farcis
- Fondant chocolat

Mercredi 20/11/2024

- Avocat aux crevettes
- Daurade, légumes croquants et riz pilaf
- Crème caramel

Mercredi 04/12/2024

- Salade du marché
- Pièce de bœuf pommes pont neuf
- Riz à l'orange

Mercredi 18/12/2024

- Repas de Noël**
- Cassolette de Saint-Jacques
 - Pavé de saumon, fondue de poireaux
 - Pavlova



Redécouvrez nos régions

Jeudi 17/10/2024

Nord

- Ficelle picarde
- Carbonnade flammande, pomme de terre
- Fromage
- Crème brûlée chicorée

Jeudi 14/11/2024

Bretagne

- Bisque de homard
- Sauté de porc au cidre et aux pommes
- Fromage
- Crème brûlée à la pistache

Jeudi 28/11/2024

Centre

- Soupe tourangelle
- Caille, pomme cocotte
- Fromage
- Pithiviers

Jeudi 12/12/2024

Repas de Noël

- Duo de foie gras
- Filet mignon, patate douce
- Fromage
- Bûche chocolat/poire



Jeudi 07/11/2024

Normandie

- Moules à la crème normande
- Agneau, écrasé de pomme de terre et ses légumes
- Fromage
- Tarte aux pommes

Jeudi 21/11/2024

Loire

- Saint-Jacques à la nantaise
- Filet de poisson au beurre blanc, fondue de poireau
- Fromage
- Tarte tatin

Jeudi 05/12/2024

Auvergne

- Salade de gésiers de canard
- Aligot auvergnat
- Fromage
- Millard Auvergnat

18€
boisson en
sus

Jeudi soir





**Campus La Salle
Saint Christophe**

« Pussions nous grâce à notre restaurant pédagogique apporter convivialité, joie de vivre et partage d'agréables moments, pleins d'odeurs suaves et de saveurs délicates. »

Menu gastronomique ou formule brasserie, le « Restaurant des Jeunes Talents » met en lumière le savoir-faire des jeunes apprentis.

Un seul objectif : pratiquer pour apprendre, maîtriser les techniques et les fondamentaux pour développer son propre talent.

Centre de formation hôtelier
Domaine de Belliard - 32140 Masseube
Tél. : 05 62 66 98 20 - www.campuslasallesaintchristophe.fr