

# 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 08/01/2025

CFF PREMIERES (examen)

## Mercredi 22/01/2025

- Assortiment de crudités
- Spaghetti bolognaise
- Panacotta

## Mercredi 05/02/2025

- Salade de rouget
- Fricassé de volaille à l'ancienne
- Crêpes flambées

## Mercredi 05/03/2025

CFF TERMINALES (examen)

## Mercredi 19/03/2025

- Salade du marché
- Crevettes coriandre, risotto coco
- Crème brûlée

## Mercredi 15/01/2025

- Quiche lorraine
- Coeur de canard, écrasé de PDT
- Ananas flambé

## Mercredi 29/01/2025

- Œufs brouillés portugaise
- Magret à l'orange, endives braisées
- Mousse au chocolat

## Mercredi 12/02/2025

- Macédoine de légumes
- Pièce de bœuf, pommes cocotte
- Entremet exotique

## Mercredi 12/03/2025

- Feuilleté de crustacés
- Escalope de veau, purée de légumes
- Tiramisu

# Redécouvrez nos régions

## Jeudi 16/01/2025

### Alsace

- Potage de pommes de terre
- Truite au riesling et ses légumes
- Fromage
- Fôret noire

## Jeudi 30/01/2025

### Aquitaine

- Salade sarladaise
- AXOA de veau pommes sautées
- Fromage
- Cannelé

## Jeudi 13/02/2025

### Provence

- Salade Niçoise
- Bouillabaisse
- Fromge
- Tropézienne

## Jeudi 20/12/2024

- Salade de rouget
- Filet de sole meunière, légumes croquants
- Fromage
- Fraisier

## Jeudi 23/01/2025

### Ile-de-France

- Potage Sainnt Germain
- Entrecôte Bercy, pommes de terre pont-neuf
- Fromage
- Paris Brest

## Jeudi 06/02/2025

### Midi-Pyrénées

- Bourride de lotte
- Cassoulet
- Fromage
- Crème catalane

## Jeudi 13/03/2025

- Gambas flambées
- Steak au poivre, pomme de terre cocotte
- Fromage
- Tarte au citron

**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](http://www.campuslasallesaintchristophe.fr)