

restaurant



Les formateurs et les apprentis seront heureux de vous accueillir dans le restaurant pédagogique du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise à Villiers-Le-Bel

Pour des raisons d'ordre pédagogique, il est souhaitable d'arriver au restaurant à partir de 12h30 et au plus tard à 12h45. Pour ces mêmes raisons, la salle de restaurant sera fermée à 14h15.

Tarifs :

Menus à 14 € TTC (*Hors Boissons*)

Contactez-nous pour plus d'informations

Votre Contact :

Sandrine Martin

Tél. : 01 34 29 46 70

A Bientôt, Bon Appétit !!!

Menus

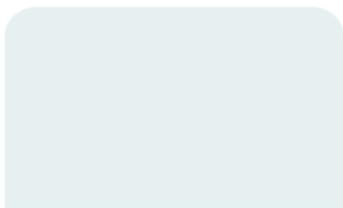


Institut des Métiers de l'Artisanat
43 Avenue Pierre Sépard / 95400 Villiers-le-Bel
Tél 01 34 29 46 70 / Fax 01 34 29 46 89
www.cma95.fr - www.ima95.fr

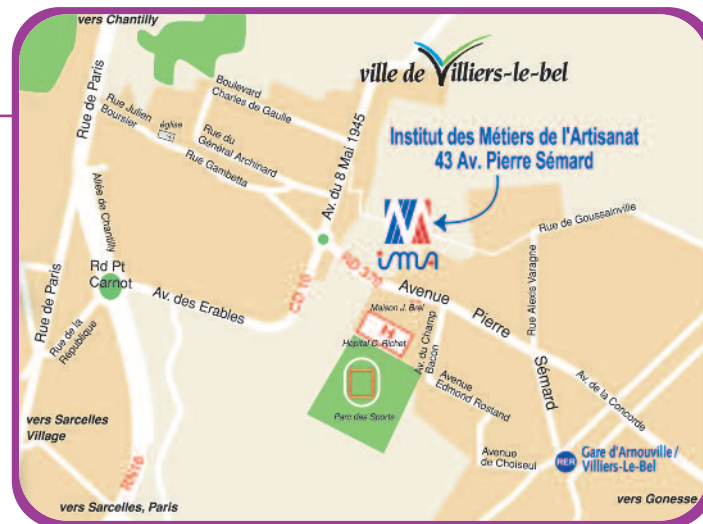


Nos Menus

du 4 janvier
au 16 avril 2010



Accès
RER D Gare Arnouville/
Villiers-le-Bel



Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application.

Les prix n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués dans les restaurants privés.

Lundi 12 avril 2010

Cromesquis Florentine

Fricassée de lapereau aux
choux verts

Plateau de fromages

Tarte aux framboises ou
Douceur du pâtissier

Mardi 13 avril 2010

Talmouses en tricorne

Escalope de dinde sautée
Anne Nouvelle

Plateau de fromages

Profiteroles Marquise
ou Douceur du pâtissier

Lundi 04 janvier 2010

Gnocchis à la parisienne

Blanquette d'agneau aux
brocolis

Plateau Fromages
Génoise, sauce anglaise ou
Douceur du pâtissier

Mardi 05 janvier 2010

Quiche Lorraine

Filet de sole Marguery

Plateau Fromages

Tarte Tatin ou
Douceur du pâtissier

Mercredi 14 avril 2010

Tarte à l'oignon ou
Avocat crevettes

Filet de daurade Thermidor
ou Poularde pochée
Argenteuil

Plateau de fromages

Coupe Jamaïque ou
Douceur du pâtissier

Jeudi 15 avril 2010

Dartois aux crevettes ou
Beignets Pignatelli

Estouffade de bœuf
provençale ou Carré
d'agneau et gratin provençal

Plateau de fromages

Tarte alsacienne aux cerises ou
Douceur du pâtissier



Mercredi 06 janvier 2010

Avocat crevettes ou
Bisque de crustacés

Tronçon de lotte à l'Américaine
et sa garniture Ismaël Bayaldi ou
Curry de volaille riz madras

Plateau Fromages

Soufflé à la liqueur ou
Douceur du pâtissier

Vendredi 16 avril 2010

Cœufs mimosa et sa
macédoine

Rognon de veau sauté au
madère, bouquetière de
légumes

Plateau de fromages

Génoise sauce anglaise ou
Douceur du pâtissier



Jeudi 07 janvier 2010

Cromesquis florentin ou
Cœufs pochés basquaise

Tournedos sauté Helder ou
Viennoise de barbue

Plateau Fromages

Dessert du Chef ou
Douceur du pâtissier

Vendredi 08 janvier 2010

Salade de boudin aux
croûtons et ail confit

Noisette d'agneau à la crème
d'ail et gâteau de courgette

Plateau Fromages

Crumble aux pommes et
rhubarbe ou
Douceur du pâtissier

Lundi 29 mars 2010

Allumettes au fromage

Osso bucco Milanaise

Plateau de fromages

Tarte au chocolat ou
Douceur du pâtissier

Mardi 30 mars 2010

Cocktail Florida

Poulet sauté chasseur

Désir du roi ou
Douceur du pâtissier

Lundi 18 janvier 2010

Quiche océane

Blanquette de veau à
l'ancienne

Plateau Fromages

Paris Brest ou
Douceur du pâtissier



Mercredi 31 mars 2010

Artichauts vinaigrette ou
Quiche de saumon aux
épinards

Riz de veau braisé à brun
Maraîchère ou
Viennoise de barbue au
beurre de tomate et petits
pois à la française

Danichef ou
Douceur du pâtissier

Jeudi 01 avril 2010

Potage glacé aux pois frais et
gourmands ou Feuille de foie
de volaille et poireaux

Saumon froid en bellevue ou
Carré d'agneau rôti duo
d'haricots vert et beurre

Plateau de fromages

Paris Brest ou
Douceur du pâtissier

Mardi 19 janvier 2010

Œufs farcis Chimay

Pilaf de la mer sauce
américaine

Plateau Fromages

Dartois aux pommes ou
Douceur du pâtissier

Mercredi 20 janvier 2010

Jambon de Bayonne en tranches
ou Talmouse en tricolore

Cuisse de canard au miel et
safran ou Carré de porc poêlé aux
légumes oubliés

Plateau Fromages

Amandine ou Douceur du pâtissier



Vendredi 02 avril 2010

Crème Argenteuil

Noisette d'agneau sauté,
crème d'ail et flan de
courgette

Plateau de fromages

Beignet de pomme ou
Douceur du pâtissier

Jeudi 21 janvier 2010

Quiche aux juliennes de légumes
ou Omelette aux champignons

Poulet rôti pommes allumettes ou
Darne de colin poché beurre
Nantais et flan de carottes et
crevettes

Plateau Fromages

Eclair au café et chocolat ou
Douceur du pâtissier

Vendredi 22 janvier 2010

Potage Alexandra

Retour de pêche
au beurre de basilic

Plateau Fromages

Assortiment de fruits Condé
ou Douceur du pâtissier

Lundi 15 mars 2010

Cannelons au fromage et jambon

Etuvée de pintade vallée d'Auge

Plateau de fromages

Beignet de pomme ou
Douceur du pâtissier

Mardi 16 mars 2010

Tarte à l'oignon

Tendron braisé aux légumes racines

Plateau de fromages

Ile flottante ou Douceur du pâtissier

Lundi 01 février 2010

Salade Florida

Estouffade de bœuf à la Provençale

Plateau de fromages

Paris Brest ou
Douceur du pâtissier

Mardi 02 février 2010

Quiche de pétoncles et poivrons

Osso bucco Napolitain

Plateau de fromages

Génoise sauce anglaise ou
Douceur du pâtissier

Mercredi 17 mars 2010

Feuilleté d'asperges et saumon sauce hollandaise ou Potage julienne Darblay

Côte de Bœuf grillée bordelaise Pommes croquettes et laitue braisée ou Filet de sole Dieppoise et riz vénéré

Plateau de fromages

Poire pochée au vin doux et crème au thé ou Douceur du pâtissier

Jeudi 18 mars 2010

Velouté de topinambour ou Omelette plate suisse

Escalope de veau viennoise ou Sole grillée beurre Maître d'Hôtel et légumes tournés

Plateau de fromages

Miroir mangues et kiwi ou
Douceur du pâtissier

Mercredi 03 février 2010

Spaghettis à la Napolitaine ou Tourte aux poireaux

Sole Rouennaise et risotto ou Grenadin de veau Zingara pommes cocottes

Plateau de fromages

Riz à l'impératrice ou
Douceur du pâtissier

Jeudi 04 février 2010

Crème Agnès Sorel ou Saucisson en brioche

Carré d'agneau en rôti, gratin dauphinois et tomate jardinière ou Merlan frit à l'anglaise et sa garniture Badoise

Plateau de fromages

Carpaccio d'ananas ou
Douceur du pâtissier



Vendredi 19 mars 2010

Ficelle picarde ou Crème Argenteuil

Quenelle de brochet sauce Nantua et son risotto ou Tournedos Helder

Plateau de fromages

Framboisier ou
Douceur du pâtissier

Vendredi 05 février 2010

Flan Trianon ou Gnocchis à la romaine

Pavé de bar au fenouil et beurre de badiane ou Suprême de volaille en croûte de moutarde et son embeurré de poireaux

Plateau de fromages

Tarte des sœurs Tatin ou
Douceur du pâtissier



Lundi 11 janvier 2010

Fritot de cervelle Orly

Souris d'agneau braisé flan
de courgette

Plateau Fromages

Pêche Melba ou
Douceur du pâtissier

Mardi 12 janvier 2010

Talmouse à la Bragation

Caillette de sardine

Plateau Fromages

Choux chantilly ou
Douceur du pâtissier

Mardi 06 avril 2010

Duo de melon et pastèque à
la menthe

Cuisse de canard poêlé aux
navets nouveaux

Plateau de fromages

Tarte aux myrtilles ou
Douceur du pâtissier

Mercredi 07 avril 2010

Assortiment de charcuteries ou
Saucisson en brioche

Calamars en beignets, riz à la
milanaise ou Contrefilet rôti,
bouquetière de légumes

Plateau de fromages

Pudding Diplome ou
Douceur du pâtissier

Mercredi 13 janvier 2010

Œuf poché bourguignonne ou
Ficelle picarde

Canetons à l'orange et
achards de légumes

Plateau Fromages

Grand Duc ou
Douceur du pâtissier



Jeudi 14 janvier 2010

Crème Dieppoise ou
Petit pâté feuilleté

Truite au Riesling pommes
persillées ou Civet de
lièvre/lapin à la française

Plateau Fromages

Crêpes Suzette ou
Douceur du pâtissier

Vendredi 15 janvier 2010

Millefeuille de brie et
coulommiers ou
Gnocchis à la romaine

Filet de bœuf en croûte
Richelieu ou Suprême de
flétan Arlésienne

Plateau Fromages

Pithiviers aux poires ou
Douceur du pâtissier

Jeudi 08 avril 2010

Gaspacho ou
Terrine de tomates au chorizo

Entrecôte double grillée sauce
paloise et pommes gaufrettes ou
Sole meunière flan de carottes et
pommes anglaises

Plateau de fromages

Forêt Noire ou
Douceur du pâtissier

Vendredi 09 avril 2010

Tarte de sardine tomates oignons
confits ou Salade fraîcheur

Blanquette d'agneau aux légumes
racines ou Côte de veau poêlée
aux légumes nouveaux

Plateau de fromages

Terrine d'agrumes
et ses madeleines ou
Douceur du pâtissier

Lundi 25 janvier 2010

Assortiment de légumes à la Grecque

Navarin d'agneau aux flageolets

Plateau Fromages

Pain perdu de brioche aux fruits des mendiants ou Douceur du pâtissier

Mardi 26 janvier 2010

Tarte à la tomate et au basilic

Viennoise de barbue aux trois poireaux et beurre de tomates

Plateau Fromages

Salambo ou Douceur du pâtissier

Mercredi 27 janvier 2010

Fonds d'artichauts sauce Andalouse ou Gnocchis à la Parisienne

Entrecôte double grillée sauce choron et pommes gaufrettes ou Merlan frit en colère aux trois purées

Plateau Fromages

Tarte en bande aux fruits exotiques ou Douceur du pâtissier

Jedi 28 janvier 2010

Œufs pochés Bénédicte ou Ficelle Picarde

Sole grillée beurre d'anchois et pommes trappeur ou Fricassée de veau aux pleurotes et estragon

Plateau Fromages

Moka ou Douceur du pâtissier



Vendredi 29 janvier 2010

Croustillant de tourteau et calamars à l'Américaine

Tête de veau pochée sauce gribiche ou ravigote légumes d'hiver

Plateau Fromages

Soufflé glacé à l'orange ou Douceur du pâtissier

Lundi 22 mars 2010

Tomate monégasque

Pintadeau rôti sur canapé pommes gaufrettes

Plateau de fromages

Tarte fine aux pommes ou Douceur du pâtissier



Mardi 23 mars 2010

Assortiment de légumes à la grecque

Steak de thon façon basquaise

Plateau de fromages

Gratin de fruits et tuile au sésame ou Douceur du pâtissier

Mercredi 24 mars 2010

Asperges tièdes sauce vinaigrette ou mousseline ou Feuilleté d'œufs brouillés aux asperges

Carré de veau poêlé Choisy ou Tournedos Châtelaine

Plateau de fromages

Savarin belle fruitière ou Douceur du pâtissier

Jedi 25 mars 2010

Soufflé au roquefort ou Œuf poché Bragance

Dartois de brochet au beurre Nantais et flan de brocolis ou Blanc de volaille renaissance

Plateau de fromages

Crêpe flambée ou Douceur du pâtissier

Vendredi 26 mars 2010

Mousse d'avocat au coulis de poivron

Sauté de veau marengo

Plateau de fromages

Blanc manger aux fruits rouges ou Douceur du pâtissier

Lundi 01 mars 2010

Gratin à l'oignon

Côtelette d'Agneau vert pré
Armenonville

Plateau de fromages

Petits pots de crème et petits
fours ou Douceur du pâtissier



Lundi 08 mars 2010

Allumettes au fromage

Goulasch à la Hongroise

Plateau de fromages

Crème brûlée aux mirabelles
ou
Douceur du pâtissier

Mardi 09 mars 2010

Feuilleté d'œufs brouillés
Portugaise

Poulet sauté à l'estragon et
trilogie de légumes

Plateau de fromages

Salambo ou
Douceur du pâtissier

Mardi 02 mars 2010

Crème de crevette Joinville
ou Cocktail Florida

Tagliatelles aux deux
saumons

Plateau de fromages

Cygne Chantilly ou
Douceur du pâtissier

Mercredi 03 mars 2010

Œufs pochés Basquaise
ou Potage Parisien

Joue de bœuf braisée aux carottes
caramélisées et poires au vin ou
Sole sautée meunière
duo de choux fleurs et brocolis

Plateau de fromages

Millefeuille ou Douceur du pâtissier

Mercredi 10 mars 2010

Pamplemousse cocktail ou
Fritot d'aïleron de volaille au
curry

Carré de porc aux légumes ou
Tronçon de flétan en barigoule
d'artichauts

Plateau de fromages

Soupe de fruits en gelée et son
financier ou Douceur du pâtissier



Jeudi 04 mars 2010

Petit pâté Parisien ou
Terrine de pomme de terre
à la ventrèche

Entrecôte double grillée Choron
ou Suprême de barbue Dugléré

Plateau de fromages

Tarte au citron ou
Douceur du pâtissier

Vendredi 05 mars 2010

Macédoine de légumes

Carré d'agneau gratin
Dauphinois

Plateau de fromages

Poire rôties au miel et épices
ou
Douceur du pâtissier

Jeudi 11 mars 2010

Tartelette d'œuf mollet
Florentine ou Duo d'asperge et
poireaux sauce gribiche

Médailillon de veau Duroc ou
Poulet grillé à l'américaine
Sauce diable

Plateau de fromages

Fraisier ou
Douceur du pâtissier

Vendredi 12 mars 2010

Emincé de pied de veau aux
pousses d'épinards

Poitrine de veau pochée et
grillée aux légumes primeurs

Plateau de fromages

Feuilleté aux fraises ou
Douceur du pâtissier