

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période de Mars à juin 2023

<p style="text-align: center;"><u>Mardi 07 mars</u> <u>BAC 2</u></p> <p style="text-align: center;">Soupe d'étrilles et rouille</p> <p style="text-align: center;">Merlu fourré d'une farce végétale, légumes tournés glacés à blanc et beurre Nantais</p> <p style="text-align: center;">Tarte Tatin</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 16,50 €</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mercredi 08 mars</u> <u>CAP 2</u></p> <p style="text-align: center;">Œuf poché façon Bourguignonne</p> <p style="text-align: center;">Sole limande à la Grenobloise pommes vapeur et endives braisées</p> <p style="text-align: center;">Pana cotta aux fruits rouges et génoise au citron</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 16,50 €</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 09 mars</u> <u>BAC 3</u></p> <p style="text-align: center;">MENU ALLEMAGNE créé par les apprentis</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p style="text-align: center;">Entrée</p> <p style="text-align: center;">Plat</p> <p style="text-align: center;">Dessert</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 18,50 €</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 14 mars</u> <u>BAC 1</u></p> <p style="text-align: center;">Poireaux sauce gribiche</p> <p style="text-align: center;">Darne de saumon grillé, beurre Nantais Timbale de trois céréales et sa brunoise de légumes d'hiver</p> <p style="text-align: center;">Crêpes Suzette</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 16,50 €</p>
<p style="text-align: center;"><u>Mercredi 22 mars</u> <u>BAC 2</u></p> <p style="text-align: center;">Salade Lyonnaise</p> <p style="text-align: center;">Paupiette de Merlu au Noilly Trio de purée de légumes Chips de betterave</p> <p style="text-align: center;">Gratiné de fruits (Sabayon)</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 16,50€</p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 23 mars</u> <u>BAC 3</u></p> <p style="text-align: center;">MENU BRÉSIL</p> <p style="text-align: center;">Mise en bouche</p> <p style="text-align: center;">Soupe de crevettes Brésilienne</p> <p style="text-align: center;">Feijoada (haricot rouge, bananes plantain et porc, riz pilaf)</p> <p style="text-align: center;">Tarta de Abacasci (gâteau renversé aux ananas caramélisés)</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 18,50 €</p>
<p style="text-align: center;"><u>Mardi 04 avril</u> <u>CAP 2</u></p> <p style="text-align: center;">Moules farcies</p> <p style="text-align: center;">Médaille de porc en croûte de tapenade Polenta et pointes d'asperges vertes</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux fruits rouges</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 14,50 €</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 25 avril</u> <u>BAC 2</u></p> <p style="text-align: center;">Omelette à l'Aillet</p> <p style="text-align: center;">Escalope de volaille Milanaise</p> <p style="text-align: center;">Tiramisu aux fraises</p> <p style="text-align: center;">Tarif : 16,50 €</p>

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période de Mars à Juin 2023

<p><u>Jeudi 27 avril</u> <u>BAC 3</u></p> <p>MENU ESPAGNE</p> <p>Tapas/ Sangria</p> <p>Paëlla</p> <p>Crème Catalane</p> <p>Tarif: 18, 50 €</p>	<p><u>Jeudi 04 mai</u> <u>BAC 1/CAP 1</u></p> <p>Asperges, sauce mousseline</p> <p>Pavé de bœuf, beurre maître d'hôtel</p> <p>Pommes gaufrettes</p> <p>Fraisier</p> <p>Tarif : 16,50 €</p>
<p><u>Mardi 10 mai</u> <u>CAP2</u></p> <p>Crème de petits pois et lard croustillant</p> <p>Darne de saumon grillée sauce Béarnaise</p> <p>Pommes Pont Neuf</p> <p>Biscuit roulé à l'abricot</p> <p>crème chantilly au romarin</p> <p>Tarif : 16.50€</p>	<p><u>Mardi 31 mai</u> <u>CAP 1/BAC 1</u></p> <p>Avocat sauce cocktail</p> <p>Filet de limande, sauce dieppoise</p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Panna cotta aux fraises</p> <p>Tarif : 16,50 €</p>
<p><u>Jeudi 01 juin</u> <u>BAC 2</u></p> <p>Vol au vent de la mer à la crème de fèves</p> <p>Contre filet grillé, sauce Béarnaise</p> <p>garniture Châtelaine</p> <p>Fraises Melba</p> <p>Tarif : 16,50 €</p>	
	<p><i>Paiement uniquement par chèque ou Espèces</i></p>

MFR du RIBERACOIS