

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période de Janvier à Mars 2024

<p><u>Mardi 09 janvier</u> <u>CAP 1</u></p> <p>Velouté de butternut, crème fouettée à la noisette</p> <p>Truite aux amandes, Pommes vapeur</p> <p>Tarte aux noix</p> <p>Tarif : 14.50 €</p>	<p><u>Jeudi 11 janvier</u> <u>BAC 1 / BAC 2</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Bisque d'étrilles</p> <p>Tajine d'agneau au citron et olives vertes</p> <p>Déclinaison de l'orange : suprêmes, fondant, glace, cristaline</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>
<p><u>Jeudi 18 janvier</u> <u>BAC 3</u></p> <p>TP EXAMEN BLANC</p> <p>Uniquement tables de 2 personnes ou de 4 personnes</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>	<p><u>Mercredi 24 janvier</u> <u>BAC 1 / BAC 2</u></p> <p>Mise en bouche</p> <p>Pissaladière</p> <p>Filet mignon sauté en croûte de Tapenade, Polenta crémeuse</p> <p>Citron selon l'envie du chef</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>
<p><u>Jeudi 25 janvier</u> <u>CAP 2</u></p> <p>Carpaccio de saumon à l'aneth</p> <p>Steak flambé aux poivres, Pommes Croquette</p> <p>Crème Brûlée à la verveine citron</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	<p><u>Jeudi 01 février</u> <u>BAC 2</u></p> <p>TP EXAMEN BLANC</p> <p>Uniquement table de 2 personnes Ou de 4 personnes</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>
<p>MFR du RIBERACOIS</p>	<p><i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période de Janvier à Mars 2024

<p><u>Mardi 06 février</u> <u>CAP 2</u></p> <p>TP EXAMEN BLANC</p> <p>Uniquement table de 2 personnes</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	<p><u>Mardi 20 février</u> <u>CAP 1</u></p> <p>Millefeuille de Rillette de poissons (maquereau/sardine)</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne, Pommes vapeur</p> <p>Baba au rhum et fruits exotiques</p> <p>Tarif : 14.50 €</p>
<p><u>Jeudi 22 février</u> <u>BAC 3</u></p> <p>MENU NORMANDIE Mise en bouche</p> <p>Salade de camembert pané</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Tarte aux pommes Normandes</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>	<p><u>Mardi 5 mars</u> <u>CAP 2</u></p> <p>Assiette de charcuterie</p> <p>Merlu fourré d'une farce végétale, légumes tournés gla- cés à blanc et beurre Nantais</p> <p>Tarte Tatin (pâte feuilletée)</p> <p>Tarif : 16,50 €</p>
<p><u>Jeudi 7 mars</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 21 mars</u> <u>BAC 2/BAC 3</u></p> <p>MENU PACA</p> <p>mise en bouche: toast de Tapenade</p> <p>Artichauds Barigoule</p> <p>Bourride Settoise</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Pêches Flambées</p> <p>18,50€</p>
	