

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période de Septembre à Décembre 2023

<p><u>Jeudi 14 septembre</u> <u>BAC 1/ BAC 2</u></p> <p>Mise en bouche Avocat cocktail aux agrumes</p> <p>Poulet basquaise riz Pilaf</p> <p>Choux chantilly au coulis de fruits rouges</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	<p><u>Jeudi 21 septembre</u> <u>BAC 3</u></p> <p>MENU DORDOGNE</p> <p>Tourin blanchi</p> <p>Salade Périgourdine</p> <p>Filet de canard sauce Marchand de Vin</p> <p>Tarte aux noix</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>
<p><u>Mardi 26 septembre</u> <u>BAC 1/ BAC 2</u></p> <p>Mise en bouche Tarte aux légumes d'été</p> <p>Moules Marinières et Pommes Allumette</p> <p>Pavlova de fruits de saison</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	<p><u>Mardi 03 octobre</u> <u>CAP 2</u></p> <p>Salade César</p> <p>Steak grillé beurre Maître d'Hôtel et Pommes Pont-Neuf</p> <p>Banana Split</p> <p>Tarif : 14.50 €</p>
<p><u>Jeudi 05 octobre</u> <u>BAC 3</u></p> <p>Mise en bouche Cassolette d'encornets aux piquillos</p> <p>Caille farcie aux pruneaux d'Agen</p> <p>Cannelés façon baba</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>	<p><u>Mardi 17 octobre</u> <u>CAP 1</u></p> <p>Œufs Mimosa</p> <p>Côte de porc sauce Charcutière Pommes purée</p> <p>Tiramisu</p> <p>Tarif : 14.50 €</p>
<p><u>Mercredi 08 novembre</u> <u>CAP 1</u></p> <p>Œufs Cocotte aux champignons</p> <p>Poulet rôti Pommes Duchesse cresson</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	<p><u>Jeudi 09 novembre</u> <u>BAC 1/BAC 2</u></p> <p>Mise en bouche Tataki de maquereau au sésame</p> <p>Rôti d'échine de porc poêlée, légumes racine rôtis</p> <p>Poire Belle Hélène et Crumble</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>

MFR du RIBERACOIS

Paiement uniquement par chèque ou Espèces

Restaurant « Les Quais » - Siorac de Ribérac

Période de Septembre à Décembre 2023

<p><u>Mardi 14 novembre</u> <u>BAC 3</u> MENU BOURGOGNE FRANCHE-COMTE</p> <p>Mise en bouche Œufs en Meurette Lapin à la moutarde Tiramisu bourguignon (crème de cassis)</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>		<p><u>Mardi 21 novembre</u> <u>BAC 1/BAC 2</u></p> <p>Mise en bouche Œufs mollets Florentine Suprême de lieu jaune en croûte d'Aïoli, julienne de légumes Tarte au chocolat et caramel</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	
<p><u>Jeudi 23 novembre</u> <u>CAP 2</u></p> <p>Œuf poché croûtons et crème de poireaux Carbonnade à la flamande et tagliatelles fraîches Banane flambée</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>		<p><u>Mardi 28 novembre</u> <u>CAP 1</u></p> <p>Velouté Dubarry Escalope de veau Viennoise et Pommes sautées à cru Tarte aux pommes</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>	
<p><u>Mercredi 06 décembre</u> <u>CAP 2</u></p> <p>Salade tiède d'automne Blanquette de veau à l'ancienne, légumes glacés et Pommes vapeur Tarte au citron meringuée</p> <p>Tarif : 16.50 €</p>		<p><u>Jeudi 07 décembre</u> <u>BAC 1 / BAC 3</u> MENU ALLEMAGNE</p> <p>Mise en bouche Matelotte d'anguille Escalope Viennoise Tourte de Linz</p> <p>Tarif : 18.50 €</p>	
<p><u>Mercredi 13 décembre</u> <u>CAP 1</u> MENU DE NOEL</p> <p>Apéritif, mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert café et mignardises</p> <p>Tarif : 28 €</p>	<p><u>Jeudi 14 décembre</u> <u>BAC 1/ BAC 2</u> MENU DE NOEL</p> <p>Apéritif, mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert café et mignardises</p> <p>Tarif : 28 €</p>	<p><u>Mardi 19 décembre</u> <u>CAP 2</u> MENU DE NOEL</p> <p>Apéritif, mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert café et mignardises</p> <p>Tarif : 28 €</p>	<p><u>Jeudi 21 décembre</u> <u>BAC 3</u> MENU DE NOEL</p> <p>Apéritif, mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert café et mignardises</p> <p>Tarif : 28 €</p>

MFR du RIBERACOIS

Paiement uniquement par chèque ou Espèces