

RESTAURANT “LES QUAIS” - SIORAC-DE-RIBÉRAC

MENUS DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2026

Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes

Jeudi 10 septembre BAC 2 /BAC 3 Menu Périgord Mise en bouche : Boudin aux Pommes Tourin blanchi et Tuiles de pain Parmentier de Canard Fromages Crèmeux aux Noix Tarif 19,50 €	Jeudi 24 septembre CAP 2/ BAC 3 Menu Nouvelle Aquitaine Mise en bouche : Pâté de pommes de terre Salade de Cabécou pané aux noisettes Viande ou Poisson (selon approvisionnement) Fromages Gâteau Basque et Glace à la noix Tarif 19,50 €
Mercredi 30 septembre CAP Production et Service en Restaurations* Lasagne au boeuf, salade verte Tarte aux pommes Boisson chaude Tarif 10 € Sur place ou à emporter Attention tables de 2 uniquement	Jeudi 01 octobre BAC 2 Avocat Cocktail aux Agrumes Poulet basquaise, Riz Pilaf Fromages Tarte aux poires et Sauce chocolat Tarif 17,50 €
Jeudi 08 octobre CAP 1/BAC 1 Crème brûlée aux poivrons et lardons Truite aux amandes Pommes Vapeur Nougat glacé Tarif 17,50 €	Mardi 03 novembre BAC 3 Menu Bourgogne Franche-Comté Mise en bouche : Gougères Salade d'endives Franc-Comtoise Lapin à la moutarde de Dijon et sa garniture Crumble aux myrtilles, coulis de cassis et glace vanille Tarif 19,50 €
Mardi 10 novembre CAP 2 Menu Périgord Salade Périgourdine Cassoulet périgourdin Moelleux aux noix et crème anglaise Tarif 19,50 €	Jeudi 19 novembre BAC 3 Menu Grand Est Mise en bouche : Salade de chou au cumin Foie Gras et Pain d'épices Truite au Riesling Fromages Tiramisu aux Myrtilles et Biscuits roses de Reims Tarif 19,50 €
 <i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i>	

RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

MENUS DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2026

Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes

Mercredi 25 novembre CAP Production et Service en Restaurations* Quiche Lorraine, salade verte Crème brûlée Boisson chaude Tarif 10 € Sur place ou à emporter Attention tables de 2 uniquement	Jeudi 26 novembre CAP 2/BAC 1 Oeufs mollets Florentine Blanquette de veau et Riz Pilaf Gratin de fruits Tarif 17,50 €
Jeudi 03 décembre BAC 2 /BAC 3 Menu AUVERGNE RHÔNE ALPES Mise en bouche Ravioles au fromage et Crème émulsionnée Potée Auvergnate Fromages Tarte à la Praline Tarif 19,50 €	REPAS DE NOEL Apéritif, Mise en bouche Entrée, Plat, Fromages, Dessert Café et Mignardises Mercredi 9 décembre : CAP 1 Jeudi 10 décembre : BAC1 / BAC 2 Mercredi 16 décembre : CAP2 / BAC 3 Tarif 30€
 	Jeudi 17 décembre REPAS DE NOEL CAP Production et Service en Restaurations* Pâté de campagne au Foie gras Filet de poulet sauce Morilles et Tagliatelles fraîches Tiramisu à la Crème de marron Un verre de vin et une boisson chaude Tarif 19,50 € Uniquement sur place Service au buffet  

*Les apprentis en CAP Production et Service en Restaurations sont formés dans les métiers de la restauration collective et de la restauration rapide. Ils vous proposent des formules de type cafétéria, sur place ou à emporter, avec service au buffet. Service entre 12h30 et 14h00. Merci de préciser lors de votre réservation si vous souhaitez être servis sur place ou à emporter.



Paiement uniquement par Chèque ou Espèces