



Menus des restaurants d'Application et Brasserie



Année scolaire 2019/2020

Octobre 2019

► Jeudi 03 Octobre : Restaurant gastronomique « **Le Palais des Malices** »

(24 couverts)

Crème de coques au safran, brunoise de légumes en taboulé



Magret de canard, cotisé au confit de sureau sous la peau, marmelade de navets et oignons caramélisés



Crêpes flambées au Cognac et Grand Marnier

► Jeudi 10 Octobre : Restaurant gastronomique « **Le Petit Beaubourg** »

(35 couverts)

Bouillon d'herbes, crème fouettée, tartine de cèpes et chanterelles, trique de lard paysan



Râble de lapin farcis aux orties



Crêpes flambées au Grand Marnier et glace vanille

Vacances de la Toussaint du 19 Octobre au 03 Novembre

Novembre 2019

- ▶ Pas de restaurant gastronomique : Période de formation en milieu professionnel de la classe de terminale du 04.11 au 01.12
- ▶ Retrouvez-nous au Salon de la Gourmandise du 15.11 au 17.11 !!
<http://salondelagourmandise.com/>

- ▶ Vendredi 22 Novembre : Ouverture de la « Brasserie des Malices »
(24 couverts)

Potage cultivateur



Darne de saumon poché et riz créole



Café liégeois

- ▶ Vendredi 29 Novembre : « Brasserie des Malices »

(24 couverts)

Ballotine de volaille et crème ciboulette



Parmentier de canard



Biscuit roulé au chocolat



Décembre 2019

- ▶ **Pas de Brasserie** : *Période de formation en milieu professionnel de la classe de première du 02.12 au 22.12*
- ▶ **Restaurant fermé** : *CCF Cuisine*



Vacances de Noël du 21.12 au 05.01.20



Janvier 2020

- ▶ Jeudi 23 Janvier : Restaurant gastronomique « **Le Palais des Malices** »

(24 couverts)

Entrée salle



Dos de cabillaud, palourde au Champagne, rattes écrasées



Fondant au chocolat, amaretto gratinées

- ▶ Jeudi 30 Janvier : Restaurant gastronomique « **Le Palais des Malices** »

(24 couverts)

Tourte d'escargots au Comté, parfum de sauge



Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, légumes marinés



Dessert salle

- ▶ Vendredi 31 Janvier : « **Brasserie des Malices** »

(24 couverts)

Buffet alsacien



Choucroute traditionnelle



Galette des rois



Février 2020

- ▶ Jeudi 6 Février : Restaurant gastronomique « Le Palais des Malices »

(24 couverts)

Entrée salle



Gibelotte de lapin à la bière rousse, mousse de lentilles de Xertigny, nouilles aux pleurotes Vosgiennes



Clafoutis aux cerises et au vin rouge

- ▶ Vendredi 7 Février : « Brasserie des Malices »

(24 couverts)

Menu Création des élèves

« La table d'hôte de Camille »

- ▶ Vendredi 14 Février : « Brasserie des Malices »

(24 couverts)

Talmousse en tricorne



Cordon bleu et poêlée de choux braisé



Coupe framboisine

Vacances d'hiver du 17.02 au 01.03



Mars 2020

- ▶ Vendredi 6 Mars : « Brasserie des Malices »

(24 couverts)

Tartare de saumon



Osso-buco milanaise et spaghetti



Crème brûlée

- ▶ Vendredi 13 Mars : « Brasserie des Malices »

(24 couverts)

Tomate et Mozzarella



Côtes de porc charcutière et billes de légumes glacés



Brochettes de fruits frais

- ▶ Pas de restaurant gastronomique : *Période de formation en milieu professionnel de la classe de terminale du 15.03 au 13.04*

- ▶ Vendredi 20/ Samedi 21 Mars : **PORTES OUVERTES à confirmer**

Avril 2020

► Vendredi 3 Avril : « **Brasserie des Malices** »

(24 couverts)

Chou coleslaw



Navarrin d'agneau et pommes fondantes



Dame blanche



Mai 2020

▶ Jeudi 7 Mai : **REPAS MEDIEVAL** (*publicité à venir*)

▶ Vendredi 15 Mai : « **Brasserie des Malices** »

(24 couverts)

Avocat et crevettes cocktail



Blanquette de veau à l'ancienne et spaetzle



Crème caramel

▶ Jeudi 28 Mai : Restaurant Gastronomique « **Le Palais des Malices** »

CCF Restaurant

▶ Vendredi 29 Mai : « **Brasserie des Malices** »

(24 couverts)

Œuf mollet pané, chips de lard et salade verte



Poulet sauté chasseur et carottes vichy



Fraises flambées