



# « *LE RESTAURANT DES APPRENTIS* »

*De septembre à décembre*

Semaine 38 : du lundi 16 au vendredi 20 septembre						
Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	<b>MIDI</b>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<b>32 couverts</b> Quiche aux poireaux *** Steak sauté Bercy Légumes glacés, P. cocottes *** Pêches flambées <b>24€</b> <i>Boissons comprises</i>

### Semaine 39 : du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	<b>MIDI</b>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<b>16 couverts</b> Quiche aux poireaux *** Côte de porc sautée sauce à la bière Pommes purée *** Crème brûlée spéculos <b>24€ Boissons comprises</b>

### Semaine 40 : du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	<b>MIDI</b>	<b>24 couverts</b> Trio de tomates *** Emincé de volaille à la crème, pomme Parmentier *** Choux chantilly 18€ <b>Boissons comprises</b>	FERMETURE DU RESTAURANT	<b>18 couverts</b> Omelette aux fines herbes *** Fricassée de volaille à l'ancienne, pouponnette d'épinards, carottes glacées, pomme à l'anglaise *** Tarte paysanne 18€ <b>Boissons comprises</b>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

## Semaine 41 : du lundi 7 au vendredi 11 octobre 2024

Restaurant	MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	MIDI	<p style="text-align: center;"><b>24 couverts</b></p> <p style="text-align: center;">Trio de tomates ***</p> <p style="text-align: center;">Emincé de volaille à la crème, pomme Parmentier ***</p> <p style="text-align: center;">Choux chantilly PAI</p> <p style="text-align: center;"><b>18€</b> <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;"><b>28 couverts</b></p> <p style="text-align: center;">Crème de chou-fleur Au lard fumé ***</p> <p style="text-align: center;">Dos de lieu noir sauté meunière aux câpres, pommes à l'anglaise ***</p> <p style="text-align: center;">Pommes vallée d'Auge <b>24€</b> <i>Boissons comprises</i></p>

## Semaine 42 : Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2024

Restaurant	MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	MIDI	<p style="text-align: center;"><b>24 couverts</b></p> <p style="text-align: center;">Trio de tomates ***</p> <p style="text-align: center;">Emincé de volaille à la crème, pomme Parmentier ***</p> <p style="text-align: center;">Choux chantilly PAI</p> <p style="text-align: center;"><b>18€</b> <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p style="text-align: center;"><b>18 couverts</b></p> <p style="text-align: center;">Crème Dubarry ***</p> <p style="text-align: center;">Steak grillé sauce béarnaise ou pavé au poivre, pommes croquettes, haricots verts, beignet d'aubergine ***</p> <p style="text-align: center;">Coupe Jack</p> <p style="text-align: center;"><b>18€</b> <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT

# Semaine 43 et 44 : vacances d'Automne

## Semaine 45 : Du lundi 4 au vendredi 8 novembre

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Restaurant des apprentis	MIDI	<p><b>24 couverts</b></p> <p>Tomate moscovite en verrine ***</p> <p>Steak grillé, beurre maître d'hôtel, Pommes persillées ***</p> <p>Crème caramel</p> <p><b>18€</b> <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>32 couverts</b></p> <p>Crème de chou-fleur aux moules ***</p> <p>Panier : cuisse de volaille braisée, 2 garnitures dont une base pommes de terre ***</p> <p>Charlotte aux poires <b>24€</b> <i>Boissons comprises</i></p>

## Semaine 46 : Du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2024

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Restaurant des apprentis	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>18 couverts</b></p> <p>Macédoine et œuf poché ***</p> <p>Filet de cabillaud Meunière sauce américaine, pommes safranées, épinards ***</p> <p>Cerises jubiléés</p> <p><b>18€</b> <i>Boissons comprises</i></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>28 couverts</b></p> <p>Gnocchi parisienne ***</p> <p>Faux filet double sauce Marchand de vin, petits pois à la française, pommes de terre duchesse ***</p> <p>Crêpe suzette</p> <p><b>24€</b> <i>Boissons comprises</i></p>

**Semaine 47 : Du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024**

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>28 couverts</b></p> <p>Salade Tourangelle ***</p> <p>Filet de carrelet Dugléré Flan de carottes, pommes vapeur ***</p> <p>Tarte Tatin <b>24€</b></p> <p><b>Boissons comprises</b></p>

**Semaine 48 : Du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024**

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	MIDI	<p><b>24 couverts</b></p> <p>Crème de courge et ventrèche ***</p> <p>Pavé de saumon sauté meunière, beurre de poivron, riz pilaf ***</p> <p>Choux à la crème</p> <p><b>18€</b></p> <p><b>Boissons comprises</b></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>18 couverts</b></p> <p>Schrimps cocktail ***</p> <p>Burger maison oignons confits, steak aux épices, potatoes ***</p> <p>Tarte feuilletée aux fruits</p> <p><b>18€</b></p> <p><b>Boissons comprises</b></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>32 couverts</b></p> <p>Salade fermière ***</p> <p>Panier : épaule d'agneau farci poêlée, 2 garnitures dont un flan de Légumes ***</p> <p>Tarte fine aux pommes sauce caramel</p> <p><b>24€</b></p> <p><b>Boissons comprises</b></p>

### Semaine 49 : Du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024

Restaurant	MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	MIDI	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>28 couverts</b></p> <p>Salade frisée au lard et œuf poché ***</p> <p>Fricassé de lapin à la moutarde de Reims, pommes château ***</p> <p>Tiramisu aux biscuits roses et Ratafia</p> <p><b>24 € Boissons comprises</b></p>

### Semaine 50 : Du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2024

Restaurant	MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Restaurant des apprentis</b>	MIDI	<p><b>24 couverts</b></p> <p>Quiche aux poireaux et lardons, mesclun ***</p> <p>Steak au poivre, pommes dauphine, haricots verts au beurre ***</p> <p>Petit pot de crème, tuiles aux amandes</p> <p><b>18€</b></p> <p><b>Boissons comprises</b></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>18 couverts</b></p> <p>Potage cressonnière ***</p> <p>Poulet rôti, jardinière de légumes, pommes château ***</p> <p>Crêpes fourrées</p> <p><b>18€</b></p> <p><b>Boissons comprises</b></p>	FERMETURE DU RESTAURANT	<p><b>32 couverts</b></p> <p>Dartois au saumon beurre blanc ***</p> <p>Panier : suprême de volaille, cuisson basse température 2 garnitures ***</p> <p>Succès à la crème de pistache et myrtilles</p> <p><b>24€</b></p> <p><b>Boissons comprises</b></p>

**Semaine 51 : Du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024**

Restaurant		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Restaurant des apprentis</b></p>	<p><b>MIDI</b></p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p>FERMETURE DU RESTAURANT</p>	<p><b>28 couverts</b>                      Feuilleté d'escargots aux                      poireaux et beurre                      persillé                      ***                      Bœuf bourguignon,                      pommes vapeur                      ***                      Pruneaux flambés au                      marc de bourgogne,                      glace vanille  <b>24€</b>  <i>Boissons comprises</i></p>