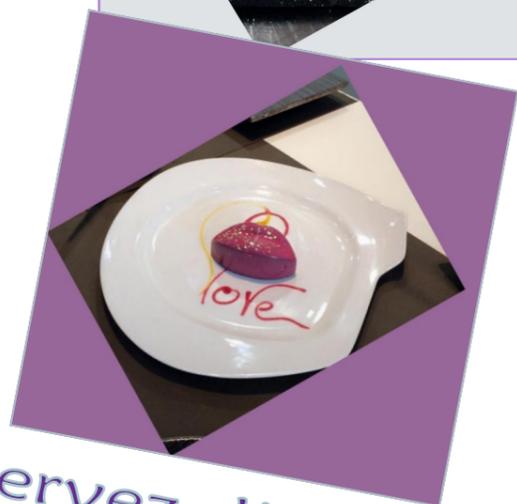


Restaurant d'application L'AGAPÈ

Année 2021/2022



Réservez dès à présent votre repas
au 04-91-51-01-41
cfc@sainteelisabeth.org

Bienvenue
au restaurant
d'application
l'Agapè



Nous sommes heureux de vous accueillir les lundis, mardis, jeudis et vendredis à partir de 12H15. Les réservations (OBLIGATOIRE) se font par téléphone

au **04-91-51-01-41** ou par
mail : cfc@sainteelisabeth.org

Les prix des menus sont de 14€ TTC hors boissons sauf menus spéciaux.

Ces tarifs ne reflètent nullement la réalité de ceux pratiqués par les professionnels. Ces derniers devant appliquer leurs charges de personnel et d'exploitation souvent très élevées... Les chèques restaurant ne sont pas acceptés.

Les élèves apprécient les pourboires laissés par les clients, mais ils doivent absolument être confiés au professeur responsable de la salle. Ils seront utilisés pour l'organisation de voyages ou autres visites et manifestations pédagogiques.

Les horaires de travaux pratiques des élèves ne pouvant faire l'objet d'aucun assouplissement, l'accueil des clients ne pourra se faire qu'entre 12H15 et 12H45.

Pour des raisons pédagogiques ou techniques, les menus ainsi édités peuvent être amenés à changer.

Nous vous remercions de votre participation à ces moments privilégiés et gourmands tant nécessaires à la formation de nos professionnels de demain, et nous vous

souhaitons « **Bon Appétit** » .

LUNDI 13 SEPTEMBRE ET
MARDI 14 SEPTEMBRE
(14,00 euros)

Fine ratatouille à la menthe et féta

○○○○○

Filet de loup en croute de basilic, légumes de fin d'été

○○○○○

Pêche à la verveine et sorbet



JEUDI 7 OCTOBRE ET
VENDREDI 8 OCTOBRE
(13,00 euros)

Quiche aux légumes du soleil et petite salade

○○○○○

Darne de merlu pochée, sauce mousseline aux agrumes, fenouil et carottes

○○○○○

Mousse au chocolat au lait, croustillant praliné



LUNDI 20 SEPTEMBRE ET
MARDI 21 SEPTEMBRE
(13,00 euros)

Salade de pâtes fraîches aux tomates confites, olives et pistaches

○○○○○

Longe de cochon grillée, sauce sauge romarin, légumes du moment

○○○○○

Fondant choco banane



JEUDI 14 OCTOBRE ET
VENDREDI 15 OCTOBRE
(13,00 euros)

Gaspacho vert et mousse de chèvre aux herbes

○○○○○

Bavette aux échalottes confites au Rasteau, tian de légumes, pommes de terre au laurier

○○○○○

Tartelette chocolat framboise

JEUDI 30 SEPTEMBRE ET
VENDREDI 1ER OCTOBRE
(14,00 euros)

Melon de cavaillon, jambon et granité Porto

○○○○○

Contre filet de bœuf aux herbes, pommes rôties et légumes de saison,
Jus à la moutarde de Meaux

○○○○○

Crème caramel et tuiles aux amandes



JEUDI 21 OCTOBRE
ET VENDREDI 22 OCTOBRE
(13,00 euros)

Tartare de concombre et saumon au gingembre

○○○○○

Steack sauce au poivre de Tellichery, galette de pommes de terre aux herbes de ma grand-mère

○○○○○

Comme une poire Belle-Hélène



LUNDI 8 NOVEMBRE ET MARDI 9 NOVEMBRE
(15,00 euros)

Œuf cocotte champignons et mouillettes
○○○○○

Daube en civet, riz et châtaignes
○○○○○

Tarte aux poires et aux amandes

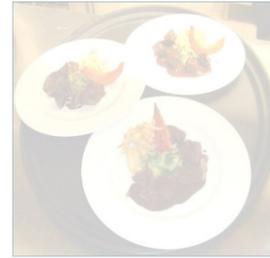


LUNDI 15 NOVEMBRE
ET MARDI 16 NOVEMBRE
(17,00 euros)

Velouté de lentilles et lard de paysan
○○○○○

Côte de cerf saint hubert, poêlée de légumes d'hiver
○○○○○

Pain d'épices et glace nutella maison



JEUDI 18 NOVEMBRE ET
VENDREDI 19 NOVEMBRE
(17,00 euros)

Salade gourmande aux gésiers et noix
○○○○○

Côte de veau à la crème et champignons, papardelles et Romanesco
○○○○○

Pomme confite sur sablé breton, caramel au beurre salé



LUNDI 22 NOVEMBRE ET
MARDI 23 NOVEMBRE
(18,00 euros)

Apéritif anis
○○○○○

Assiette tapenade et croûtons
○○○○○

Pieds paquets marseillais, pommes vapeur
○○○○○

Eclats de navette St victor, glace au calisson

JEUDI 25 NOVEMBRE ET
VENDREDI 26 NOVEMBRE
(14,00 euros)

Velouté Dubarry aux parfums iodés et coques
○○○○○

Darne de saumon grillé, sauce paloise, pommes tapées et légumes de saison
○○○○○

Ananas rôti, crème légère rhum-vanille, tuile coco

LUNDI 29 NOVEMBRE
ET MARDI 30 NOVEMBRE
(18,00 euros)

Tatin aux St jacques et aux épinards
○○○○○

Rôti de veau aux girolles, légumes d'hiver
○○○○○

Profiteroles au chocolat

JEUDI 2 DECEMBRE ET
VENDREDI 3 DECEMBRE
(14,00 euros)

Crème de cocos, lard grillé et oignons caramélisés

○○○○○○

Dos de cabillaud gratiné à l'anchoïade légère, cœur de sucrine
grillé et légumes glacés

○○○○○

Crumble d'hiver aux fruits du mendiant

LUNDI 6 DECEMBRE ET
MARDI 7 DECEMBRE
(21,00 euros)

Brouillade d'oursins et poutargue, petite mouillette

○○○○○○

Civet de sanglier et légumes oubliés

○○○○○○

Feuillantine aux poires

JEUDI 9 DECEMBRE ET
VENDREDI 10 DECEMBRE
(29,00 euros)

Huitres en habit vert

○○○○○○

Foie gras et chutney à la mangue

○○○○○○○

Pavé de chevreuil, artichaut bouquet, légumes oubliés,
sauce Porto corsée

○○○○○○

Financier pistache et mousse framboise



LUNDI 13 DECEMBRE ET
MARDI 14 DECEMBRE
(32,00 euros)

Amuse bouche

○○○○○

Flan de St Jacques sauce langoustine

○○○○○

Pavé de biche et foie gras façon rossini, mendiant de légumes

○○○○○

Brie de Meaux à l'huile de truffe, petite salade

○○○○○

Douceur au marron glacé

JEUDI 16 DECEMBRE ET
VENDREDI 17 DECEMBRE
(32,00 euros)

Profiteroles figue et foie gras

○○○○○

Saumon fumé de l'Agapé, crème vodka-citron et blinis maison

○○○○○

Fricassée de homard à l'américaine, légumes sautés au beurre

○○○○○

Pavlova aux fruits exotiques

MENUS EN SOIREE

(à partir de 19h30)

MARDI 14 SEPTEMBRE

(25,00 euros)

Amuse bouche de 1 'Agapé

○○○○○

**Pain perdu aux noisettes et œuf poché,
fricassée de champignons des bois**

○○○○○

**Canon de râble de lapin farci aux écrevisses,
haricots coco ibérique, citron confit et salicornes,
jus corsé de bisque**

○○○○○

Millefeuille au praliné caramélisé

MARDI 12 OCTOBRE

(27,00 euros)

Amuse bouche de 1 'Agapé

○○○○○

**Mousseline de topinambour au lard,
coquillages et crustacés, écume iodée**

○○○○○

**Tronçon de turbot cuit au sautoir, poireaux et girolles
Sauce Noilly -Prat et éclats de poutargue**

○○○○○

Coing poché à la vanille, biscuit succès et crème à la verveine



MARDI 9 NOVEMBRE

(25,00 euros)

Amuse bouche de 1 'Agapé

○○○○○

**Bouillon de poule aux parfums d'asie, petits légumes
Œuf mollet croustillant**

○○○○○

**Selle d'agneau farcie aux fruits du mendiant,
pommes soufflées et crème d'ail doux**

○○○○○

Paris-Marseille

MARDI 7 DECEMBRE

(27,00 euros)

Amuse bouche de 1 'Agapé

○○○○○

Le foie gras en 2 façons

○○○○○

**Lotte en médaillon au lard, bouillon de coquillages aux herbes
Pommes anna et artichauts**

○○○○○

Entremet croustillant pistache-framboise