

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE



CCI CAMPUS
LA TABLE
RESTAURANT D'APPLICATION

Jeudi 2 octobre

"Menu BP"

"Amuse-bouche"

Queues de langoustines amoureuses,

Aile de raie, beurre de cèpes

Légumes oubliés

Tarte Bourdaloue

Vendredi 3 octobre

"Brasserie"

Tapas à partager

Suprême de volaille poché, sauce à l'Epoisses

Risotto aux brocolis et brunoise de céleri

Assiette de fromage

ou

Ananas frais en gondole

Vendredi 10 octobre

"Brasserie"

Tapas à partager

Suprême de volaille rôti, sauce au Pineau

Gratin dauphinois

Assiette de fromage

ou

Café ou chocolat Liégeois

Mardi 14 octobre

"Restaurant"

Salade périgourdine

Pavé de saumon en papillote,

Sauce à l'oseille

Riz arlequin

Plateau de fromage

Tarte aux pommes

Mardi 7 octobre

"Brasserie"

Tapas

Sole grenobloise

Gratin dauphinois et flan de légumes

Pâtisserie du jour

Mercredi 22 octobre

"Restaurant"

Feuilleté terre et mer

Pavé de saumon, beurre blanc

Gratin de légumes oubliés

Mirabelles flambées, glace vanillée

Vendredi 17 octobre

"Repas self service"

Menu complet Apprenti / Etudiant : 5 € / Menu Self-service 8 €

Menu Brasserie 10 € / Menu Brasserie + boissons comprises 13 €

Menu Restaurant 12 €

Menu Restaurant + boissons comprises : 18 €

Réservation souhaitable 2 jours avant - 05 45 90 13 35 - latable@ccicharente-formation.fr