



En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Jeudi 1<sup>er</sup> juillet 2021



Salade tahitienne

PLAT

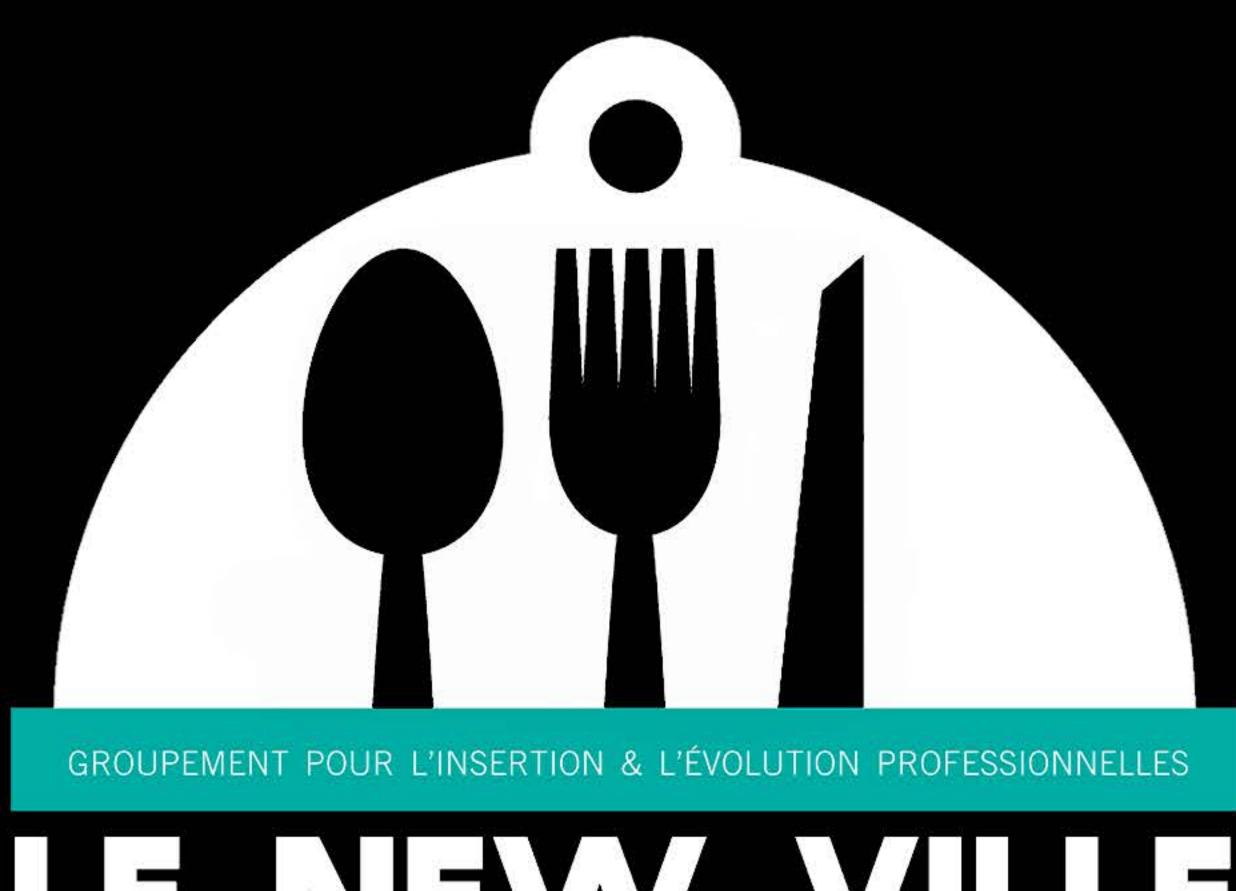
Epaule d'agneau confite au citron et fenouil et son accompagnement du marché

DESSERT

Napolitain et sa crème Moka



Hôtellerie Restauration





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



### Mardi 06 juillet 2021



Méli-mélo de papaye et citrouille aux fruits de mer

#### PLAT

Broussarde de bœuf son accompagnement du marché

#### DESSERT



**Report Hotellerie Restauration** 

Réservez au 86.41.07 de 07h30 à 16h15 10 rue Kataoui - Nouville





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Mercredi 07 juillet 2021



Tahitienne de poisson

PLAT

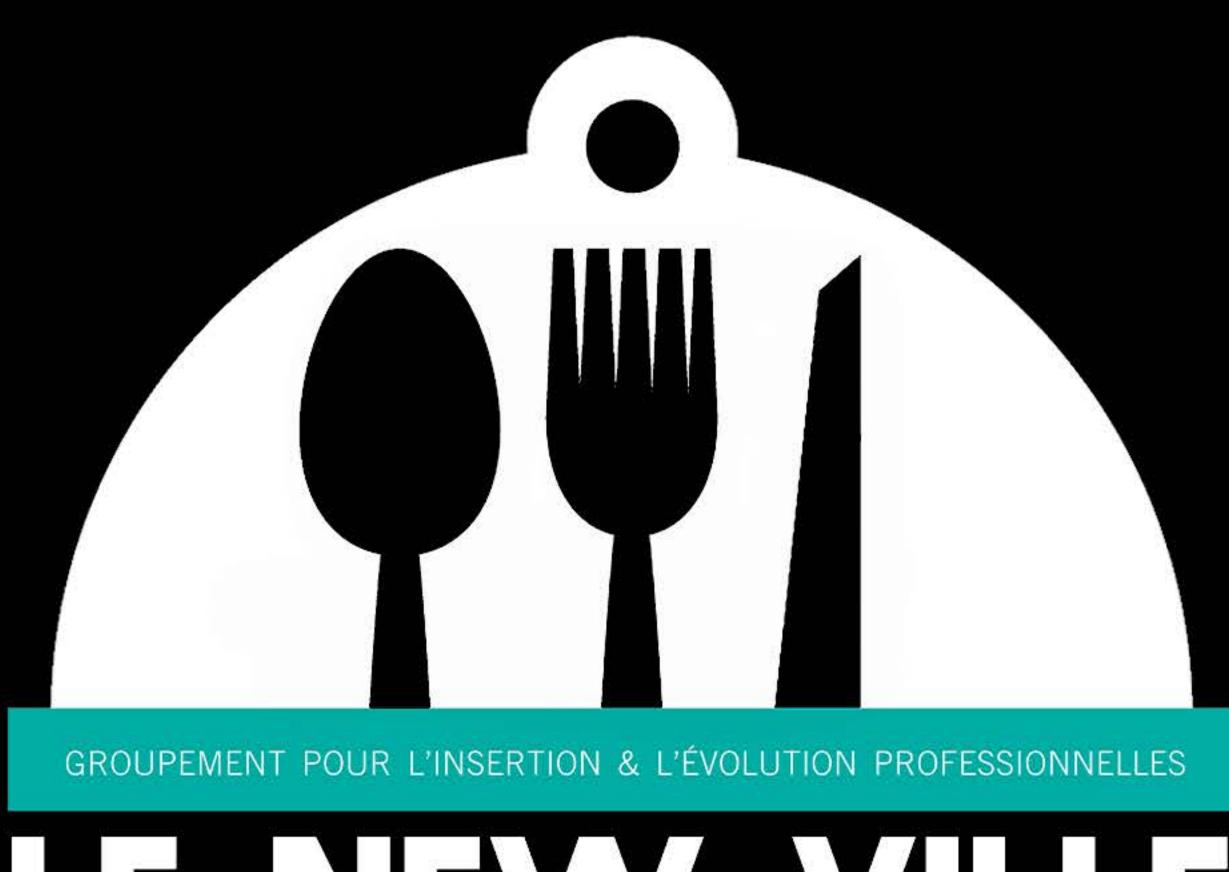
Meat-bowl de bœuf ketchup de citrouille et son accompagnement du marché

DESSERT

Buffet de desserts

Hôtellerie Restauration

Réservez au 86.41.07 de 07h30 à 16h15 10 rue Kataoui - Nouville





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Jeudi 08 juillet 2021



Quiche et vinaigrette de légumes frais

PLAT

Côte de veau pour 2 servie laquée au gingembre et son accompagnement du marché

DESSERT

Buffet de desserts



Hôtellerie Restauration





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Mardi 13 juillet 2021



Montée de légumes en aïoli

### PLAT

Filet de poisson en croute d'herbes, beurre d'agrumes et café, et son accompagnement du marché

DESSERT

Buffet de desserts

Hôtellerie Restauration





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



### Jeudi 15 juillet 2021

Menu proposé en partenariat avec Pacific Food Lab.



Trilogie autour du thon

PLAT

Porc en fricassée au curcuma et son accompagnement du marché

DESSERT

Buffet de desserts



Réservez au 86.41.07 de 07h30 à 16h15 10 rue Kataoui - Nouville





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



### Mardi 20 juillet 2021

Menu proposé en partenariat avec Pacific Food Lab.



Œufs brouillés Argenteuil

PLAT

Piccata de veau Napolitaine et son accompagnement du marché

DESSERT

Buffet de desserts

**Rep Hôtellerie Restauration** 





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Mercredi 21 juillet 2021



trilogie autour du tofu

PLAT

faux filet au poivre et condiment du moment, accompagnement du marché

DESSERT

Buffet de desserts



Hôtellerie Restauration

Réservez au 86.41.07 de 07h30 à 16h15 10 rue Kataoui - Nouville





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Jeudi 22 juillet 2021



Crêpe forestière et son accompagnement

PLAT

Fricassée de poulet fermier façon calédonienne et son accompagnement du marché

DESSERT

Assortiment de desserts



Hôtellerie Restauration





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Mardi 27 juillet 2021



Carpaccio de bœuf et son accompagnement

PLAT

Poulet fermier en curry et sa garniture du marché

DESSERT

Le townie et son accompagnement

Giep

Hôtellerie Restauration



# RESTAURANT D'APPLICATION Depuis 1990



En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Mercredi 28 juillet 2021



Feuilleté d'œufs brouillés et crabe

#### PLAT

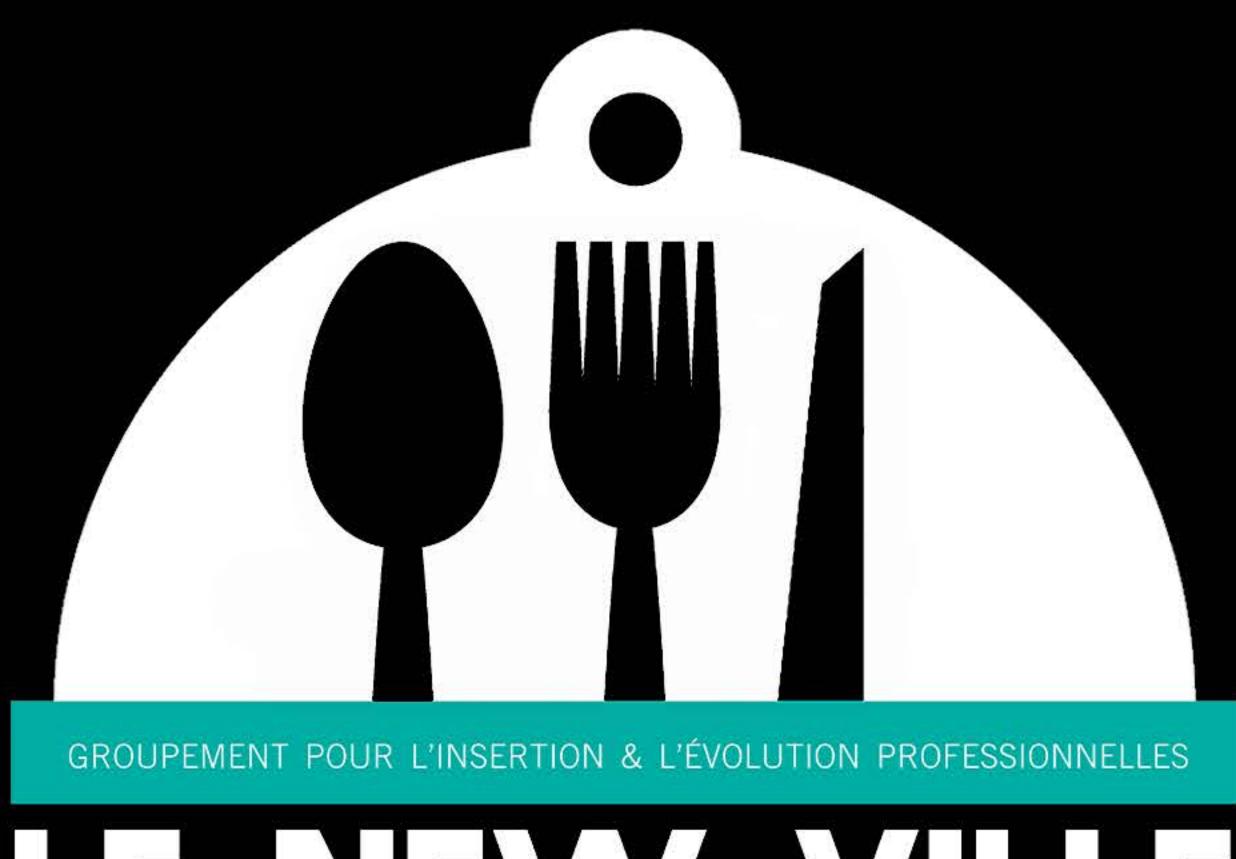
Steak de joue de saumon des dieux à l'orientale

#### DESSERT

Angel Cake et son accompagnement



Hôtellerie Restauration





En plus du menu du jour, des suggestions peuvent vous être proposées : des entrées, plats et desserts classiques d'inspiration française réalisés en Co-création par les stagiaires cuisiniers



Jeudi 29 juillet 2021



La Piémontaise

PLAT

Civet de cerf aux tagliatelles fraiches et son accompagnement du marché

### DESSERT

Paris-Lille modernisé et sa crème pain d'épices



Hôtellerie Restauration