



# Restaurant d'Application Pédagogique 2022-2023

N'oubliez pas de réserver votre table

Par ☎ 04.75.28.62.18

Par Mail : [mfr.buis@mfr.asso.fr](mailto:mfr.buis@mfr.asso.fr)

Menus et tarifs consultables sur le site :

[www.mfr-desbaronnies.fr](http://www.mfr-desbaronnies.fr)

dans le « menu » Restaurant d'Application



Carte  
des vins  
sur table

## Menu du 26 Octobre 2022 12h15 (Repas Brasserie CAP 1 BP2)

Œufs « Mimosa » ou Salade « César »  
ou Assiette Nordique  
Pièce de bœuf grillée ou Filet de sole  
sauce « Bonne femme » et leur garniture  
Plateau de fromages affinés  
Chariot de desserts

22 €

## Menu du 9 Novembre 2022 12h15 (Repas Parisien CAP 2 BP1)

Potage Parisien ou Gnocchis à la parisienne  
Sauté de veau Marengo, pommes Duchesse et bouquetière de légumes  
ou Darne de saumon sauce Bercy  
Pommes à l'anglaise, purée de potimarron  
Brie de Meaux  
Tarte Bourdaloue ou Flan Parisien

22 €

## Menu du 23 Novembre 2022 12h15 (Repas Alsacien CAP 2 BP2)

Quiche Lorraine ou Salade Alsacienne  
Duo de boudin grillé, purée de potiron  
ou Truite au Riesling, pomme à l'anglaise  
Munster Affiné

22 €

Menu proposé par Bryan apprenti en BP 2ème année

Apéritif et café compris



# Restaurant d'Application Pédagogique 2022-2023

N'oubliez pas de réserver votre table

Par ☎ 04.75.28.62.18

Par Mail : [mfr.buis@mfr.asso.fr](mailto:mfr.buis@mfr.asso.fr)

Menus et tarifs consultables sur le site :

[www.mfr-desbaronnies.fr](http://www.mfr-desbaronnies.fr)

dans le « menu » Restaurant d'Application



## Menu du 11 janvier 2023 12h15 (Repas CHTI CAP2 BP1)

La flamiche au maroilles, sur lit de salade  
Poulet à la bière brune, chicons braisés  
pomme de terre château  
Boulette d'Avesnes, Maroilles et Mimolette  
Tartignole aux poires ou La pomme Riboche

22 €

## Menu du 18 Janvier 2023 19 H15 (Truffes CAP 1 BP 2)

La truffe dans tous ses états – De l'entrée au dessert

36 €

## Menu du 01 Février 2023 12h15 (Repas Brasserie CAP2 BP 1)

Velouté « DUBARY » ou Soufflé au bleu du Vercors  
ou Assiette de charcuteries  
Joues de bœuf façon Bourguignonne  
ou Darne de saumon sauce Béarnaise  
Plateau de fromages affinés  
Chariot de desserts

22 €

## Menu du 08 Février 2023 12h15 (CCF BP 2 Arts du service)

Menu Confidentiel  
Places limitées (3 TABLES 8 Clients)

22 €

Apéritif et café compris



# Restaurant d'Application Pédagogique 2022-2023

N'oubliez pas de réserver votre table

Par ☎ 04.75.28.62.18

Par Mail : [mfr.buis@mfr.asso.fr](mailto:mfr.buis@mfr.asso.fr)

Menus et tarifs consultables sur le site :

[www.mfr-desbaronnies.fr](http://www.mfr-desbaronnies.fr)

dans le « menu » Restaurant d'Application

Carte  
des vins  
sur table

## Menu du 08 Mars 2023 à 19h15 (Menu Lyonnais CAP 1 BP 2)

Terrine de pieds de porc à la moutarde à l'ancienne  
Ou Quenelle sauce Nantua ou  
Salade de pommes de terre au saucisson Lyonnais  
Tête de veau Sauce « Gribiche » ou Morue  
à la Lyonnaise ou ½ Coquelet aux écrevisses  
ST Marcelin façon Mère RICHARD  
Délices des « GONES

22 €

## Menu du 16 Mars 2023 12h15 (Repas Champenois CAP 2 BP 1)

Menu à définir par les élèves de  
BP arts de la cuisine et du service.

22 €

## Menu du 05 Avril 2023 à 19 H15 (Repas Togolais CAP 2 BP 1 & 3<sup>ème</sup> EA)

Menu à définir par les élèves de  
BP arts de la cuisine et du service.

22 €

## Menu du 10 Mai 2023 12h15 (Menu confidentiel CCF CAP 2)

Menu Confidentiel  
Places limitées

22 €

----- Apéritif et café compris -----



# Restaurant d'Application Pédagogique 2022-2023

N'oubliez pas de réserver votre table

Par ☎ 04.75.28.62.18

Par Mail : [mfr.buis@mfr.asso.fr](mailto:mfr.buis@mfr.asso.fr)

Menus et tarifs consultables sur le site :

[www.mfr-desbaronnies.fr](http://www.mfr-desbaronnies.fr)

dans le « menu » Restaurant d'Application



## Menu du 24 Mai 2023 12h15 (Repas brasserie CAP 2 BP 1)

Croque-monsieur, salade verte ou  
Petit pâté feuilleté ou Avocat aux crevettes  
Côte de bœuf, Beurre maître d'hôtel,  
pommes pont-neuf et poêlée de légumes ou  
Escalope de volaille façon cordon bleu,  
poêlée de légumes de saison ou Fish and chips  
Fraises flambées à la liqueur de framboises  
et grand-Marnier boule de glace ou Vacherin maison  
ou Nougat glacé maison

22 €

## Menu du 31 Mai 2023 12h15 (Repas breton CAP 1 BP 2)

Menu à définir par les élèves de  
BP arts de la cuisine et du service.

22 €

## Menu du 07 Juin 2023 12h15 (Repas CCF BP 2)

Menu Confidentiel  
Places limitées (3 tables – 8 couverts)

22 €

## Menu du 14 Juin 2023 12h15 (Repas Plancha sous les tilleuls CAP 2)

Brochette de gambas au miel, salade mesclun  
ou Yakitori de poulet, salade façon thaï  
Burger maison, Bœuf ou poulet mariné potatoes maison  
Assiette de fromages AOP  
Mousse de fruit et petits biscuits maison

22 €

-----  
Apéritif et café compris  
-----