



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

Menus et tarifs consultables sur le site :

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

Menus et tarifs consultables sur le site :

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

Menus et tarifs consultables sur le site :

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 15 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^{ème} 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

Menus et tarifs consultables sur le site :

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
