



Restaurant d'Application Pédagogique 2023-2024

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 BRASSERIE du 20 septembre 2023 12h15 (CAP2 BP1)

Assiette de charcuteries ou Salade « César »

« Burger » de volailles frites et salade

Ou Steak Tartare frites et salade

Ou Aile de raie aux câpres et sa garniture

Plateau de fromages affinés

Chariot de desserts

22 €

Menu du 11 Octobre 2023 à 12h15 (CAP 2 BP 1)

Potage « Julienne DARBLAY » ou Petit pâté feuilleté sauce PORTO

Blanquette d'agneau, petit épeautre aux légumes

Ou Queue de lotte rôtie et sa garniture

Plateau de fromages affinés

Pommes flambées au Calvados et sa glace vanille

22 €

Menu du 25 Octobre 2023 à 12h15 (CAP 1 BP 2)

Quiche Lorraine ou Gratin de crêpes façon ficelle « Picarde »

Filet de poisson Meunière et sa garniture

Ou Suprême de volaille Viennoise et sa garniture

Plateau de fromages affinés

Tarte aux pommes ou crème caramel

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 22 Novembre 2023 à 12h15 (CAP 1 BP 2)

Repas Brasserie

Œuf cocotte bourguignonne ou Assiette Nordique
Ou Crème de Potimarron et carottes au lait de coco
Pavé de Bœuf sauce au poivre, pommes purée Maison
Ou Goujonnettes de poisson, Pommes Pont neuf
St Marcellin affiné
Œufs à la neige ou Mousse mascarpone ou Choux à la crème

22 €

Menu du 29 Novembre 2023 à 12h15 (CAP 2 BP1)

Salade de foie de volaille ou Quenelle sauce « Aurore »
Darne de saumon poché, sauce hollandaise
Ou Magret de canard sauce au poivre vert
Plateau de fromages affinés
Tarte au citron meringué ou Forêt Noire

22 €

Menu TRUFFES du 24 Janvier 2024 à 19h15 (CAP2 BP1)

Amuse- bouche truffé
Œuf Cocotte à la crème de truffes
Suprême de volaille au diamant noir et sa garniture
Brie affiné aux truffes
Moelleux au chocolat à la « Rabasse »

36 €

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 7 Février 2024 à 12h15 (CAP 1BP 2)

Velouté « DUBARY » ou Tarte au ST Nectaire
Bœuf Bourguignon ou Papillote de poisson
sauce vin blanc et leur garniture
Assiette de fromages affinés
Crêpes flambées

22 €

Menu du 14 Février 2024 à 19h15 (CAP 2 BP 1)

Repas ST VALENTIN
(Menu qui sera élaboré par les BP 2 Arts de la cuisine)

22 €

Menu BODEGA du 21 Février 2024 à 19h15 (CAP 1)

Assiette de Tapas
Paëlla
Turrón » glacé

22 €

Menu du 20 mars 2024 à 12h15 (CAP 1 BP 2)

Salade des Baronniees ou Avocat – Crevettes
Carré de Porc ou Ballotine de truite au vin rouge
Et sa garniture
Plateau de fromages affinés
Ananas flambées ou mousse au chocolat

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 17 Avril 2024 à 12h15 (CAP 1 BP 1)

Asperges sauce « Mousseline » ou Gambas Flambés au whisky
Epaule d'agneau rôti à la tapenade, risotto de petit épeautre de Sault
Ou Filet de rouget sauce Espagnole et sa garniture
Plateau de fromages affinés
Coupe de fraises MELBA

22 €

Menu du 22 Mai 2024 à 12h15 (CAP 2)

Menu confidentiel examen pratique CAP CSHCR

----- Apéritif et café compris -----