

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

— Maison Familiale Rurale —
de Buis-les-Baronnies

*"Des apprentis aujourd'hui,
les grands chefs de demain !"*



Restaurant D'APPLICATION

— CAP Cuisine —

Programme 2026 - 2027

*Apprendre
Partager
Se former
Découvrir
Se régaler*

*Des produits locaux,
des territoires,
des talents !*

RESERVATION OBLIGATOIRE AU 04 75 28 62 18

MFR DES BARONNIES
BUI S - L E S - B A R O N N I E S



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une cuisine de saison,
au cœur des Baronnies*



MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Ici,
les talents de demain
se mettent à table !*



Bienvenue

AU RESTAURANT D'APPLICATION

de la MFR de Buis-les-Baronnies

Chères clientes, chers clients,

Toute l'équipe de la MFR de Buis-les-Baronnies
est heureuse de vous accueillir dans son Restaurant d'Application.

Que vous soyez des clients fidèles ou que vous nous découvriez
pour la première fois, nous vous remercions chaleureusement
de votre présence et de votre soutien.

*Ici, chaque repas est bien plus qu'un moment gourmand,
c'est une expérience formatrice et humaine !*

Les menus sont préparés et servis par nos apprentis,
accompagnés et encadrés par leurs formateurs :



CAP 1
Cuisine
& Service



CAP 2
Cuisine
& Service



BP 2
Cuisine
& Service

À travers ce restaurant, nos jeunes développent leurs compétences
professionnelles, leur sens de l'accueil, leur créativité et leur passion
du métier, dans des conditions réelles de travail.

En choisissant notre table, vous contribuez à leur formation
et à la réussite de leur avenir.

*Merci pour votre confiance
et bon appétit !*

*Des produits locaux,
une cuisine de saison,
des apprentis passionnés !*

*Notre territoire,
une source d'inspiration !*



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation,
au cœur des Baronnies !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies



*Une cuisine
de saison,
au cœur
des Baronnies !*

Restaurant D'APPLICATION

Menu

Jeudi 15 octobre 2026

CAP 1 – Premier TP

*Nos apprentis vous accueillent
pour leur premier service de l'année.*

ENTRÉE

Œufs mimosa
sur lit de salade

PLAT

**Fricassée de volaille
à l'ancienne**
Riz pilaf et tian de légumes

DESSERT

Crème caramel

*Des
produits locaux,
des apprentis
passionnés,
un territoire
d'exception !*

*Réalisé et servi par nos apprentis
CAP Cuisine & Service*

20 € / personne (12h15 à la MFR)

Bon appétit !
*Merci de participer
à leur formation !*



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Ici, la formation
a le goût du terroir !*

MFR
DE BUIS-LES-BARONNIES
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Soirée HALLOWEEN

→ MERCREDI 5 NOVEMBRE →

RESTAURANT D'APPLICATION
DE LA MFR à 19h15



AMUSE-BOUCHE

Balais (bretzel + emmental),
accompagnés de feuilletés en forme de doigts
(knacki à l'intérieur).



ENTRÉE

Potage de potimarron
présenté dans l'esprit d'une citrouille.



PLAT

Spaghettis à l'encre de seiche,
encornets farcis et sauce tomate.



FROMAGE

Citrouille en mimolette,
accompagnée de roquette.



DESSERT

Pommes flambées (calvados / cidre)
et fondant au chocolat décoré
d'une toile d'araignée en guimauve.

*Réservez
votre soirée !*

Venez déguisés !

30 €

L'APÉRITIF
COMPRIS

- FRISONS, SAVEURS ET CONVIVIALITÉ AU RENDEZ-VOUS ! -

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*

La Truffe...

Un trésor
de notre terroir,
une source
d'inspiration !



Restaurant D'APPLICATION

Soirée Truffes

Jeudi 21 janvier 2027

CAP / BP 2 – Le soir

Le menu est proposé par *Miguel*,
apprenti en Brevet professionnel
arts de la cuisine 2ème année, il dirigera
ces camarades de BP et de CAP lors de la soirée.

Les accords mets et vins sont réalisés par *Maëlisse*,
apprentie BP Arts du service
et servis par les CAP CSHCR.

*Une soirée d'exception
autour d'un produit d'exception !*

*Ici, on cultive
le goût du métier !*



APPRENDRE



PARTAGER



DÉCOUVRIR



DÉGUSTER

45€ / personne (19h15 à la MFR)



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation
au cœur des Baronnies !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*

*Le plaisir
d'une belle table,
la fierté de nos
apprentis !*

Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

Jeudi 18 février 2027

— CAP 1 – Repas gastronomique —

ENTRÉE

Avocat sauce cocktail

ou

Soupe de poissons

PLAT

Filet de Sole aux clémentines, flan de légumes

ou

Cuisse de pintadeau aux morilles et vin jaune,
gratin de pommes de terre

FROMAGE

Fromage à l'assiette

DESSERT

Tarte alsacienne aux pommes

ou

Crêpes farcies aux fruits d'automne,
sauce caramel

25€ / personne (12h15 à la MFR)

*Ici, on cultive
le goût du métier !*

*Des
apprentis
d'aujourd'hui,
les grands chefs
de demain !*



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation
au cœur des Baronnies !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*

*Fraîcheur
et créativité*



Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

Jeudi 4 mars 2027

CAP / BP 2 – TP

ENTRÉE

Tartare de saumon

ou

Tarte petits légumes
et Saint-Nectaire

PLAT

Dorade au chorizo

Riz safrané et petits légumes

FROMAGE

Plateau de fromages

DESSERT

Brioche perdue

ananas flambés et glace maison

*Merci de participer
à la formation de nos apprentis !*

*Des saveurs
qui ont du sens !*

*Le plaisir
jusqu'au dessert !*

25€ / personne (12h15 à la MFR)



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Un territoire,
une formation, un avenir !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*

*La mer s'invite
dans les Baronnies !*



Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

Jeudi 11 mars 2027

CAP 1

ENTRÉE

Assiette de 6 huîtres

ou

Petit pâté feuilleté
sauce porto

PLAT

Darne de saumon
garniture de saison, sauce béarnaise

ou

Steak grillé, pomme paille
sauce béarnaise

FROMAGE

Plateau de fromages

DESSERT

Mousse au chocolat

ou

Tarte citron déstructurée

*Le plaisir
jusqu'au dessert !*

*Merci de participer
à la formation de nos apprentis !*

25€ / personne (12h15 à la MFR)



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation,
un territoire, un avenir !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*



Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

Jeudi 18 mars 2027

CAP / BP 2

(12h15 à la MFR)

St Patrick

Menu

ENTRÉE

Saumon mariné au whisky irlandais,
crème citronnée et pain soda

ou

Velouté de pois cassés à l'irish stout,
chips de lard croustillant

PLAT

Irish stew d'agneau à la Guinness,
écrasé de pommes de terre aux herbes

ou

Filet de cabillaud en croûte d'herbes,
risotto de légumes verts, sauce au cidre

FROMAGE

Assiette de fromages irlandais
et locaux

DESSERT

Moelleux au chocolat et Guinness,
crème fouettée

ou

Irish coffee revisité en verrine

Ici,
on cultive
le goût
du métier !



*Convivialité
Partage
Découverte
Saveurs d'ailleurs !*

*Ce menu vous est
proposé par Nohan,
BP Arts de la cuisine,
en collaboration avec
Maëlis sur les
accords mets et vins,
épaulé par les CAP
Cuisine et CSHCR.*



Sláinte !



*Des horizons culinaires...
Toujours plus loin !*

30€ / personne avec apéritif compris



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation,
un territoire, un avenir !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*



Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

Jeudi 25 mars 2027

CAP 1

Bouchon Lyonnais

Tradition et gourmandise !



ENTRÉE

Caillette
ou
Salade lyonnaise

PLAT

Pintade
ou
Tête de veau ravigote

DESSERT

Crêpes Suzette
ou
Cervelles de canut

*Une cuisine
de terroir,
un patrimoine
de saveurs !*



*Plus qu'un repas,
une découverte !*

25€ / personne (12h15 à la MFR)



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation,
un territoire, un avenir !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des examens,
des compétences,
un avenir qui se construit !*



Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

*Ici,
on cultive
le goût
du métier !*

Jeudi 1^{er} avril 2027

EXAMEN BP

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE & ARTS DU SERVICE



CCF
HÔTEL



CCF
S 2 BP



CCF
BP SERVICE

*Nos apprentis en situation d'examen :
un moment clé de leur parcours !*

25€ / personne (12h15 à la MFR)

*Rigueur
Passion
Excellence*

*Une formation,
un territoire,
une passion commune !*

Jeudi 13 mai 2027

CAP 2

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Temps forts : examens pratiques



Lundi 13 mai 2027

CCF SERVICE

Mise en situation professionnelle
de nos apprentis en salle

25€ / personne

(12h15 à la MFR)

*Valoriser les talents,
accompagner la réussite !*

*Accueil
Conseiller
Servir
Avec sens*



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*

*Au rythme
des saisons !*



Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

Jeudi 3 juin 2027

CAP 1

Menu de saison

ENTRÉE

Asperges
sauce mousseline

PLAT

Carré d'agneau

FROMAGE

Plateau de fromage

DESSERT

Fraise melba

La fraîcheur dans l'assiette !

25€ / personne (12h15 à la MFR)



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation,
un territoire, un avenir !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des expériences
des rencontres,
des compétences,
un avenir sans frontières !*

*Se former
aujourd'hui,
s'ouvrir
demain !*



Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

Jeudi 10 juin 2027

25€ / personne (12h15 à la MFR)

BUFFET EUROPÉEN

BILAN FINAL NOTRE ERASMUS JEAN MONNET

L'Europe et la résistance

Lors de ce buffet, les apprentis cuisiniers et serveurs
vous feront découvrir les recettes qu'ils auront rapportées
de leurs voyages sur les trois ans du projet :



Pays basque espagnol et français
(San Sebastian, Bilbao et Bayonne)



Paris, Bruxelles, Amsterdam

*Des saveurs d'Europe
à partager !*

*Voyager
Partager
Apprendre
Construire l'Europe
de demain !*



San Sebastian



Bilbao



Bayonne



Paris



Bruxelles



Amsterdam



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation,
un territoire, un avenir !*

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Maison Familiale Rurale
de Buis-les-Baronnies

*Des produits locaux,
des apprentis passionnés,
une cuisine qui a du sens !*



Restaurant D'APPLICATION

Une cuisine de saison au cœur des Baronnies

Jeudi 17 juin 2027

CAP 1

Entrainement aux examens

Deux menus pour une même exigence : la réussite !

Menu 1

ENTRÉE

Allumettes au fromage

PLAT

Magret de canard

DESSERT

Tarte

Menu 2

ENTRÉE

Salade façon niçoise

PLAT

Filet de sole bonne femme

DESSERT

Cerise jubilee, glace vanille

*Des mets,
des techniques,
des compétences...
vers l'excellence !*

25€ / personne (12h15 à la MFR)

*Une cuisine ancrée
ven notre territoire !*



3 place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies



04 75 28 62 18

*Une formation,
un territoire, un avenir !*