MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

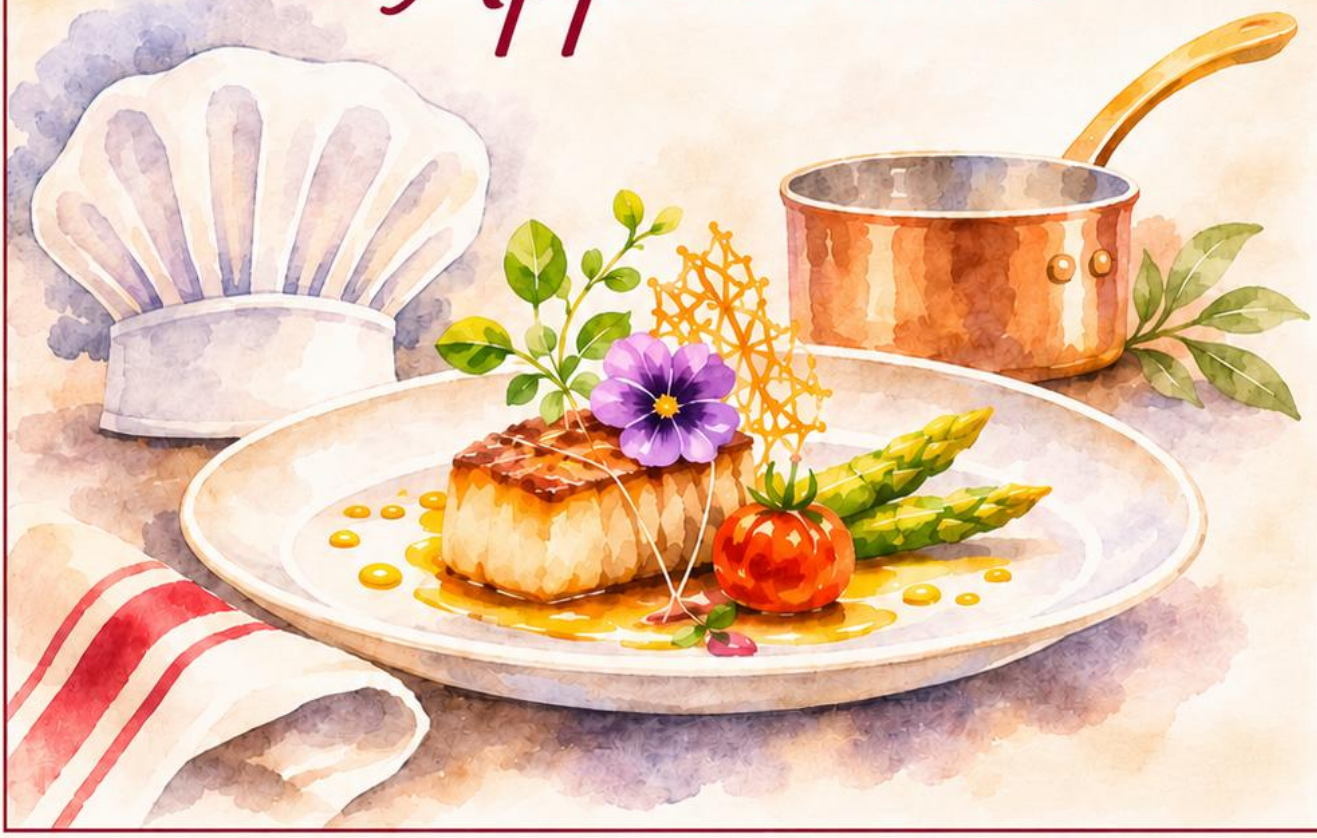
des Baronnies

Réservation obligatoire

Restaurant d'Application

2026 – 2027

Les Menus du Restaurant d'Application



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 1ère année, CAP 2e année, Brevet Professionnel 2e année Cuisine et 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 !

Les Menus

Jeudi 21 janvier 2027 – Soirée Truffes – *19h15*

« Une soirée d'exception autour d'un produit d'exception ! »

Le menu est proposé par Miguel, apprenti en Brevet Professionnel Arts de la cuisine 2e année. Il dirigera ses 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 Service.



Prix : 45 €/pers – Café et vin non compris

Jeudi 18 février 2027
Repas gastronomique – *12h15*

Entrée : Avocat sauce cocktail ou soupe de poisson

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



Prix : 25 €/pers – Café et vin non compris

Jeudi 4 mars 2027 – Saveurs entre terre et mer – *12h15*

Entrée : Tartare de saumon
ou
Tarte petits légumes et saint nectaire

Plat : Dorada au chorizo, riz safrané et petits légumes

Fromage : Plateau de fromages

Dessert : Brioche perdue, ananas flambé
ou
Glace maison

Prix : 25 €/pers – Café et vin non compris

Jeudi 11 mars 2027 – *Les Délices de la mer – 12h15*

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

Dessert : Mousse au chocolat
ou
Tarte citron déstructurée

Prix : 25 €/pers – Café et vin non compris

Jeudi 18 mars 2027 – Saint Patrick – *12h15*

Entrée : Saumon mariné au whisky irlandais, crème citronnée, pain soda

ou

Velouté de pois cassé à l'Irish stout, chips de lard croustillant

Plat : Ragout saucisses à la Guinness, écrasé de pomme 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 : Barm Brack

ou

Cheesecake au Bailey's



Prix : 30 €/pers – Café et vin non compris

Jeudi 25 mars 2027 – *Bouchon lyonnais – 12h15*

Entrée : Caillette ou salade lyonnaise

Plat : Pintade ou Tête de veau ravigote

Dessert : Crêpes Suzette ou Cervelles de Canut



Prix : 25 €/pers – Café et vin non compris

Examens pratiques

Mise en situation professionnelle de nos apprentis en salle
Épreuves pratiques de nos apprentis en cuisine

Jeudi 1er avril 2026

Examen Brevet Professionnel (BP) Arts de la cuisine et arts da service

12h15

Menu surprise

Prix : 25 €/pers

Café et vin non compris

Mercredi 12 mai 2027

Examen CAP

12h15

Menu surprise

Prix : 25 €/pers

Café et vin non compris

Jeudi 3 juin 2027 – *Menu de saison – 12h15*

Entrée : Asperges, sauce mousseline

Plat : Carré d'agneau

Fromage : Plateau de fromage

Dessert : Fraise melba



Vendredi 11 juin 2027 – *Buffet européen – 12h15*

« Recettes rapportées des différents voyages par nos apprentis en cuisine et en service sur les 3 dernières années : Pays basque espagnol et français / Bruxelles / Paris / Amsterdam »

Prix : 25 €/pers – Café et vin non compris

Avec la présence de l'eurodéputé Pierre JOUVET



Jeudi 17 juin 2027 – *Entraînement aux examens*

12h15

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 jubilée, glace vanille

Prix : 25€/pers - Café et vin non compris

MFR DES BARONNIES

3, place du 19 mars 1962
26170 Buis-les-Baronnies
04 75 28 62 18
mfr.buis@mfr.asso.fr
www.mfr-desbaronnies.fr