

LES RENDEZ-VOUS GOURMETS DE LA MFR

Les jeunes et l'équipe éducative de la MFR de Buis-les-Baronnies vous proposent de **découvrir leur restaurant d'application**. Un lieu de formation, d'apprentissage et de partage où nos apprentis en CAP et BP cuisine et en CAP et BP Arts du service s'exercent dans les conditions réelles du métier.

Déjeuner ou dîner à la MFR, c'est l'occasion de déguster une **cuisine variée**, préparée avec **passion**, servie avec soin et professionnalisme. La découverte ne s'arrête pas à l'assiette : vous serez également invités à apprécier la **dégustation** de vins, de bières, de spiritueux et de boissons sans alcool, choisis et présentés par nos apprentis en formation service.



MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

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

www.mfr-desbaronnies.fr

04 75 28 62 18
mfr.buis@mfr.asso.fr

Vivre l'expérience du restaurant d'application... Comment ça marche ?

- Les repas sont conçus, réalisés et servis par nos apprentis, encadrés par leurs formateurs en cuisine et service;
- Les menus changent régulièrement pour vous offrir diversité et créativité ;
- Les apprentis doivent s'exercer à différents gestes professionnels (mise en place, dressage, découpage, flambage, accords mets & boissons, etc.), c'est pourquoi les menus sont pensés et adaptés pour intégrer ces apprentissages;
- Le restaurant est ouvert certains midis et soirs selon le calendrier pédagogique ;
- Le menu détaillé est publié dans son intégralité quelques jours avant le repas sur le site Internet de la MFR, onglet « restaurant d'application ».

La réservation est obligatoire, les places étant limitées. Le règlement des repas s'effectue par chèque ou en espèces.

NOS 7 ESCALES GOURMANDES AU FIL DE L'ANNÉE

SAVEURS D'AUTOMNE : PERDREAUX ET POTIMARRONS

Jeudi 6 novembre 2025 à midi

Plongez dans les saveurs d'automne à notre table d'application, où le perdreau rencontre la douceur du potimarron pour un moment de gourmandise et d'authenticité.

Au fil du repas, vous découvrirez :

- une entrée de saison
- une inspiration du moment autour du perdreau
- un fromage de Banon
- un dessert gourmand

Laissez-vous surprendre par nos accords mets et boissons, et savourez l'automne dans votre assiette.

Menu en 4 services : 27 €

Deux accords gourmands vous seront offerts avec le fromage : l'occasion de découvrir des boissons originales, pensées pour éveiller vos sens.

SAVOUREZ LE PAYS BASQUE !

Jeudi 27 novembre 2025 à 19 heures 15

À l'occasion de ce repas d'application, les apprentis imagineront et élaboreront un repas automnal inspiré de leur voyage Erasmus au Pays Basque.

Les vins et fromages servis au cours du repas seront soigneusement sélectionnés parmi les productions régionales.

Menu en 4 services : 25 €

Un mocktail basque créé par nos serveuses et serveurs vous sera offert à l'apéritif.

LA TRUFFE S'INVITE À VOTRE TABLE !

Jeudi 8 janvier 2026 à 19 heures 15

Plongez au cœur d'un menu raffiné où la truffe sublime chaque assiette et dialogue avec les produits du terroir.

Une expérience gastronomique unique, pensée et orchestrée par nos jeunes hôteliers, pour célébrer l'excellence de la cuisine et du service.

Menu en 4 services : 45 €

Une liqueur ou un spiritueux de choix vous sera offert parmi une sélection de digestifs élaborée avec soin par nos apprentis en arts du service.

À LA MANIÈRE D'UN BOUCHON !

Mardi 20 janvier 2026 à midi

Ambiance brasserie lyonnaise garantie pour ce repas d'application qui rend hommage aux célèbres bouchons de la capitale des Gaules.

Nos apprentis vous proposeront plusieurs entrées typiques – dont la fameuse cervelle de Canut et une généreuse assiette de charcuterie – suivies d'un choix de plats emblématiques : quenelles, rognons, steak tartare, darne de saumon... sans oublier la crème renversée à la praline en dessert.

Les vins régionaux seront servis dans le respect des traditions, en pot lyonnais.

Formule en 4 temps : 25 €

Une sélection de thés ou de cafés vous sera offerte en fin de repas.

PREMIERS BOURGEONS, PREMIÈRES SAVEURS : UN PRINTEMPS VÉGÉTARIEN

Jeudi 5 mars 2026 à midi

À la MFR de Buis, on ose vous surprendre avec un menu 100 % végétarien, inspiré des premiers légumes du printemps.

Laissez-vous emporter par une cuisine de saison, fraîche et pleine de goût : artichaut vinaigrette tout en fraîcheur, petits légumes croquants, wok végétarien parfumé, Sainte-Maure de Touraine et un dessert autour des fraises pour finir sur une note gourmande et ensoleillée.

Menu en 4 services : 25 €

Un cocktail printanier vous sera offert à l'apéritif.

BANQUET DES LEPRECHAUNS

Jeudi 19 mars 2026 à 19.15

Ces petits elfes issus du folklore irlandais vous invitent à partager un menu typique en 4 temps : coleslaw et sa touche de saumon irlandais, Irish stew à la Guinness servi avec du colcannon, fromages de la verte Erin et un savoureux apple cake et sa crème irlandaise.

Et pour l'occasion, n'hésitez pas à enfiler vos plus belles tenues vertes... ou orange : la convivialité irlandaise sera alors au rendez-vous !

Menu en 4 services : 30 €

En prime, nos jeunes serveuses et serveurs auront le plaisir de vous offrir leur Irish coffee (avec ou sans whiskey, selon votre choix).

À LA TABLE DES FUTURS SERVEUSES ET SERVEURS !

Jeudi 21 mai 2026 à midi

Ce repas d'application sera réalisé par nos apprentis en cuisine, tandis que les jeunes en service seront évalués par leurs formateurs et par des professionnels du secteur, dans le cadre des épreuves d'obtention du CAP ou du BP.

Les menus ne sont pas connus à l'avance, puisqu'il s'agit d'une épreuve d'examen. Le nombre de tables (2 ou 4 couverts obligatoirement) est limité : réservez vite votre place et venez partager le frisson d'une expérience unique, au cœur de la formation !

Menu des examens des apprentis en service : 25 €

En fonction du contenu du sujet d'examen, une boisson chaude ou froide vous sera offerte.

APPRENDRE, PRATIQUER, RÉUSSIR !

La MFR de Buis-les-Baronnies propose des formations tournées vers l'avenir aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration, du service aux personnes et de la vente.

Internat sur place – un accompagnement personnalisé pour chaque élève.

Des opportunités Erasmus pour vivre une expérience unique à l'étranger !

UN MÉTIER, UN AVENIR : FORMEZ-VOUS À LA MFR !