

# Menus



FEVRIER - MARS - AVRIL 2012

## RESTAURANT DU LAC

RESTAURANT D'APPLICATION



### Lundi 27 février

Terrine de légumes  
Selle d'agneau farcie / Ronde de légumes  
Assortiment de fromages  
Crêpes flambées



### Mardi 28 février

Tarte fine aux rougets  
Terrine de légumes  
Rognons de veau Beaugé / Pommes Darphin  
Assortiment de fromages  
Savarin aux fruits



### Mercredi 29 février

Buffet d'entrées au choix  
Blanquette de veau / Riz Pilaw  
ou  
Navarin aux poivrons / Pommes tournées  
Assortiment de fromages  
Buffet de desserts



### Vendredi 2 mars

Salade Niçoise  
Gratin de limande / Riz Pilaw  
Assortiment de fromages  
Tarte aux pommes



### Mardi 6 mars

Assiette scandinave  
Lasagnes de légumes  
Poulet grillé à l'Américaine  
Assortiment de fromages  
Paris-Brest



### Mercredi 7 mars

Buffet d'entrées au choix  
Crêpinette de saumon Bonne Femme / Riz Pilaw  
ou  
Navarin aux poivrons / Pommes tournées  
Assortiment de fromages  
Buffet de desserts



### Jeudi 8 mars

Salade Niçoise  
Gratin de limande / Riz Pilaw  
Assortiment de fromages  
Tarte au chocolat



### Lundi 12 mars

Asperge vinaigrette  
Mignon de porc sauce Brune /  
Farandole de légumes  
Assortiment de fromages  
Pot de crème et crème Caramel



### Mardi 13 mars

Salade Niçoise  
Bouchée de fruits de mer  
Selle d'agneau farcie / Ronde de légumes  
Assortiment de fromages  
Pot de crème et fours secs



### Mercredi 14 mars

Tarte fine aux filets de sardine  
Côte de bœuf grillée Béarnaise /  
Pommes Champêtre aux champignons  
Assortiment de fromages  
Duo de mousse au chocolat

Uniquement sur réservation :

- Par téléphone : 05 56 79 44 54 ou 05 56 79 44 37

- Par e-mail : [restaurantdulac@formation-lac.com](mailto:restaurantdulac@formation-lac.com)

Déjeuner à 12h00 - Animaux non admis

Centre de Formation de la CCI de Bordeaux  
10 rue René Cassin - Bordeaux Lac



Menu classique : 12 €



Menu Gourmand : 17€

# Menus

FEVRIER - MARS - AVRIL 2012



RESTAURANT DU LAC

RESTAURANT D'APPLICATION



**Vendredi 16 mars**

Crème Essai  
Calamars à la Romaine sauce Tartare /  
Quinoa à la Provençale  
Assortiment de fromages  
Entremet caramel beurre salé



**Mercredi 21 mars**

Potage Saint Germain aux croutons  
Côte de bœuf grillée Béarnaise / Gratin Dauphinois  
Assortiment de fromages  
Salembô



**Vendredi 23 mars**

Potage Saint Germain  
Calamars à la Romaine sauce Tartare /  
Quinoa à la Provençale  
Assortiment de fromages  
Savarin Chantilly



**Vendredi 27 mars**

Cocktail Florida  
Sole grillée beurre d'Anchois  
Carré d'agneau / Petits légumes  
Assortiment de fromages  
Tarte en bande



**Mercredi 28 mars**

Potage Saint Germain aux croutons  
Côte de bœuf grillée Béarnaise / Gratin Dauphinois  
Assortiment de fromages  
Salembô



**Jeudi 29 mars**

Potage Ambassadeur  
Calamars à la Romaine sauce Tartare  
Quinoa à la Provençale  
Assortiment de fromages  
Savarin Chantilly



**Lundi 2 avril**

Raviole aux champignons  
Magret sauce Brune / Ronde de légumes  
Assortiment de fromages  
Pêches flambées



**Mardi 3 avril**

Aspic d'œuf poché  
Pavé de cabillaud Aioli  
Gigot d'agneau / Polenta  
Assortiment de fromages  
Banane flambée



**Mercredi 4 avril**

Sole meunière  
Sauté de porc aux olives /  
Quinoa à la Provençale  
Assortiment de fromages  
Forêt noire



**Vendredi 6 avril**

Bouchée à la Reine  
Goujonnette de limande Orly /  
Pâtes aux légumes  
Assortiment de fromages  
Salade de fruits de saison

Uniquement sur réservation :

- Par téléphone : 05 56 79 44 54 ou 05 56 79 44 37

- Par e-mail : [restaurantdulac@formation-lac.com](mailto:restaurantdulac@formation-lac.com)

Déjeuner à 12h00 - Animaux non admis

Centre de Formation de la CCI de Bordeaux  
10 rue René Cassin - Bordeaux Lac



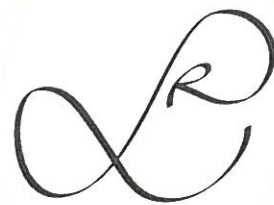
Menu classique : 12 €



Menu Gourmand : 17€

# Menus

FEVRIER - MARS - AVRIL 2012



RESTAURANT DU LAC

RESTAURANT D'APPLICATION



**Mardi 10 avril**

Ravioles de fruits de mer  
Darne de saumon grillé Béarnaise  
Blanquette de veau / Riz composé  
Assortiment de fromages  
Salade de fruits



**Mercredi 11 avril**

Sole meunière  
Médaille de veau Duroc  
Assortiment de fromages  
Tarte en bande



**Vendredi 13 avril**

Bouchée à la reine  
Goujonnette de limande Orly /  
Pâtes aux légumes  
Assortiment de fromages  
Tarte en bande



**Mardi 24 avril**

Croustade d'œufs brouillés aux asperges  
Tronçon de turbot poché sauce agrumes  
Coquelet rôti sur canapé et ses légumes  
Assortiment de fromages  
Crêpes flambées



**Mercredi 25 avril**

Sole meunière  
Médaille de veau Duroc  
Assortiment de fromages  
Tarte en bande



**Jeudi 26 avril**

Bouchée à la reine  
Entrecôte double Béarnaise / Pâtes aux légumes  
Assortiment de fromages  
Tarte aux poires



**Lundi 30 avril**

Gratin d'asperges  
Carré de porc poêlé sauce Brune /  
Trilogie de légumes  
Assortiment de fromages  
Salade de fruits et Millefeuilles

Uniquement sur réservation :

- Par téléphone : 05 56 79 44 54 ou 05 56 79 44 37

- Par e-mail : [restaurantdulac@formation-lac.com](mailto:restaurantdulac@formation-lac.com)

Déjeuner à 12h00 - Animaux non admis

Centre de Formation de la CCI de Bordeaux  
10 rue René Cassin - Bordeaux Lac



Menu classique : 12 €



Menu Gourmand : 17 €