

2018 - 2019



ESPACE MÉDÉRIC

restaurant d'application



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

Les apprentis vous accueillent
entre 12h00 et 13h00 au plus tard
à l'Espace Médéric, notre restaurant d'application.

MENU CARTE

Entrée	4€
Plat	11€
Fromage	3€
Dessert	4€
Café gourmand	6€

Tous les menus sont réalisés par les apprentis du CFA.
Aussi, nous vous remercions de faire preuve de compréhension
face aux modifications susceptibles d'intervenir
pour des raisons pédagogiques.

20, rue Médéric 75017 Paris
Réservations : Tél : 01 42 12 62 13
reservation@cfamederic.com ou
a.dicarlo@cfamederic.com



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DÎNER JEUDI ET VENDREDI

Les apprentis vous accueillent
entre 19h00 et 20h00
à l'Espace Médéric, notre restaurant d'application.

MENU SOIR 24 €
(hors boissons – supplément fromage 3€)

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Dessert

DÎNER À THÈME Formule tout compris 40 €

Tous les menus sont réalisés par les apprentis du CFA.
Aussi, nous vous remercions de faire preuve de compréhension
face aux modifications susceptibles d'intervenir
pour des raisons pédagogiques.

20, rue Médéric 75017 Paris
Réservations : Tél : 01 42 12 62 13
reservation@cfamederic.com ou
a.dicarlo@cfamederic.com



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

En cohérence avec les nouvelles normes environnementales et écologiques, l'Ecole Hôtelière de Paris - CFA Médéric fait le choix de s'engager dans une démarche de sensibilisation à de nouvelles façons de penser la cuisine.

Aussi, nos apprentis auront le plaisir de proposer à notre clientèle une cuisine offrant un choix de menu qui tient compte des saisons et des règles d'approvisionnement selon les normes de la pêche raisonnée, ainsi qu'un large choix périodique de pains fabriqués avec des farines diverses et/ou biologiques.



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

**DEJEUNER LE LUNDI ET MARDI
DU 24 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE 2018**

ENTRÉES

Gaspacho de petits pois, gingembre,
tomates confites à la brousse de brebis

OU

Tartare de crevettes, coleslaw

PLATS

Merlan frit façon Colbert sauce tartare

OU

Wok de bœuf, soja et miel, légumes de saison

Plateau de fromages frais et affinés

DESSERTS

Notre dessert santé :

Compote de fruits du verger, avoine,
miel et fruits secs

OU

Clafoutis pistaches et figues

OU

Cheesecake aux fruits rouges

OU

Café gourmand 6 €



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DEJEUNER
MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI
DU 13 SEPTEMBRE AU 26 OCTOBRE 2018

ENTRÉES

- Cœur d'artichauts barigoule
- ou* Blanc de poireaux mimosa
- ou* Gaspacho de petits pois, gingembre, tomates confites à la brousse de brebis
- ou* Tartare de crevettes, coleslaw

PLATS

- Merlan frit façon Colbert sauce tartare
- ou* Rouget, mini ratatouille, crème de basilic
- ou* Wok de bœuf, soja et miel, légumes de saison
- ou* Jambonnette de poulet jaune, sucrine braisée

Plateau de fromages frais et affinés

DESSERTS

- Notre dessert santé :
- Compote de fruits du verger, avoine, miel et fruits secs
- ou* Clafoutis pistaches et figues
- ou* Tarte fine aux prunes
- ou* Cheesecake aux fruits rouges
- ou* Café gourmand 6 €



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
SEPTEMBRE - OCTOBRE 2018

JEUDI 13 & VENDREDI 14 SEPTEMBRE

Amuse-bouche

~

Fraîcheur de tourteaux aux agrumes

~

Dos de lieu, risotto encre de seiche

~

Tournedos de canard aux pruneaux

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »

JEUDI 20 SEPTEMBRE

Amuse-bouche

~

Bavarois d'asperges et foie gras

~

Cabillaud en croûte de romarin et olives vertes

~

Piccata de veau aux citrons confits, tagliatelles

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »

Fermé le Vendredi 21 Septembre



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
SEPTEMBRE - OCTOBRE 2018

JEUDI 27 SEPTEMBRE

Amuse-bouche

~

Cassolette d'escargots aux pleurotes

~

Espadon à la plancha,
graines de sésame torréfiées, sauce soja

~

Parmentier de canard, butternut et parmesan

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

Fermé le Vendredi 28 Septembre
Fermé le Jeudi 4 Octobre & le Vendredi 5 Octobre

JEUDI 11 OCTOBRE

Amuse-bouche

~

Douceur d'avocat aux langoustines

~

Coquilles Saint-Jacques sautées au yuzu

~

Jambonnette de poulet fermier
au Gaillac blanc Vendanges Tardives

Fermé Vendredi 12 Octobre



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
SEPTEMBRE - OCTOBRE 2018

JEUDI 18 OCTOBRE

Amuse-bouche

~

Tartare de thon au citron vert et gingembre

~

Brochette de poissons, fondue d'endives aux olives

~

Sauté de veau au paprika, légumes de saison

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

VENDREDI 19 OCTOBRE : SALON LITTÉRAIRE

JEUDI 25 & VENDREDI 26 OCTOBRE

DÎNER À THÈME

SOIRÉE

« LES HAUTS DE FRANCE »

Vacances de la Toussaint
Du Lundi 29 Octobre au Vendredi 02 Novembre



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DEJEUNER
DU 5 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE 2017

ENTRÉES

- Œuf cocotte, épinard et champignons
- ou* Saumon fumé crème de raifort et blinis maison
- ou* Saucisson brioché lyonnais, sauce porto et salade
- ou* Velouté de potiron aux éclats de noisettes

PLATS

- Pavé de lieu jaune, coco et citron vert
- ou* Filet de sébaste, légumes de saison
- ou* Blanquette de veau à l'ancienne
- ou* Parmentier de canard, patate douce et crumble de parmesan

Plateau de fromages frais et affinés

DESSERTS

- Notre Dessert Santé :
- Granité de mangue et suprêmes d'orange
- ou* Pain perdu, caramel Suzette
- ou* Crème brûlée à la vanille
- ou* Ananas flambé au rhum
- ou* Café gourmand 6 €



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
NOVEMBRE 2018

JEUDI 8 & VENDREDI 9 NOVEMBRE

Amuse-bouche

~

Tartare de crevettes roses au pesto et gingembre

~

Bar rôti, semoule de blé dur et chorizo

~

Tajine de veau à l'ail doux

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

JEUDI 15 & VENDREDI 16 NOVEMBRE

Amuse-bouche

~

Salade de magret de canard et foie gras

~

Cassolette de coquillages et légumes oubliés

~

Carré d'agneau grillé légumes glacés au thym

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
NOVEMBRE - DECEMBRE 2018

JEUDI 22 & VENDREDI 23 NOVEMBRE

Amuse-bouche

~

Velouté de châtaignes et broccio

~

Poêlée de gambas, riz sauvage, mangue et ananas

~

Râble de lapin au wasabi

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »

JEUDI 29 NOVEMBRE

Amuse-bouche

~

Bouillon d'écrevisses, maïs et coriandre

~

Filet de limande sole, mousse de légumes

~

Porc au caramel, riz sauté et pickles de mangue Thai

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »

Fermé le Vendredi 30 Novembre



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
DECEMBRE 2018

JEUDI 6 DÉCEMBRE

Amuse-bouche

~

Foie gras de canard chaud et son chutney

~

Mousse de poisson aux graines de sésame et soja

~

Ossobucco aux épices

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

Fermé le Vendredi 7 Décembre

JEUDI 13 & VENDREDI 14 DÉCEMBRE

Amuse-bouche

~

Crème de céleri, gruë de cacao

~

Filet de merlu en écaille de pomme de terre

~

Pigeon rôti sauce Poivrade,

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
DECEMBRE 2018

JEUDI 20 & VENDREDI 21 DÉCEMBRE

DÎNER À THÈME :
« SOIRÉE DE NOËL »

Vacances de Noël
Du Lundi 24 Décembre au Vendredi 04 Janvier



ENTRÉES

- Salade de tête de veau, vinaigre de framboise
ou Bisque de crustacés, croûtons et rouille
ou Quiche lorraine
ou Harengs pomme à l'huile

PLATS

- Merlan en croûte de pain de mie tétragone,
huile de curry et péquillos
ou Cotriade du pêcheur
ou Joue de bœuf braisée,
purée de pomme de terre beurre demi-sel
ou Onglet de veau à l'échalote pommes darphin

Plateau de fromages frais et affinés

DESSERTS

- Notre Dessert Santé : Perle de tapioca au lait de coco
et cranberries, sucre de coco et sirop d'agave
ou Ile flottante vanille caramel
ou Tarte aux deux citrons
ou Galette des Rois (janvier)
ou Crêpe flambée (février)
ou Café gourmand 6 €



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
JANVIER 2019

JEUDI 10 & VENDREDI 11 JANVIER

Amuse-bouche

~

Bisque de langoustines

~

Filet de rascasse, sauce provençale

~

Paupiette de veau vallée d'Auge

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »

JEUDI 17 & VENDREDI 18 JANVIER

Amuse-bouche

~

Saumon façon Gravlax

~

Cassiolette de moules au curry

~

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
JANVIER 2019

JEUDI 24 & VENDREDI 25 JANVIER

Amuse-bouche

~

Tarte tatin andouille de Guéméné

~

Œufs brouillés au saumon fumé maison

~

Filet de veau au cidre

~

Dessert « Mention complémentaire Pâtisseries »

JEUDI 31 JANVIER & VENDREDI 1^{ER} FÉVRIER

Amuse-bouche

~

Petit pâté feuilleté, salade de roquette

~

Pétoncles, beurre aux champignons

~

Piccata de veau moutarde à l'ancienne

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
FÉVRIER 2019

JEUDI 7 & VENDREDI 8 FÉVRIER

Amuse-bouche

~

Tourte forestière

~

Mousseline de merlan, beurre de ciboulette

~

Tournedos de bœuf au poivre de Sichuan

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »

JEUDI 14 & VENDREDI 15 FÉVRIER

DÎNER À THÈME :

« SOIRÉE SAINT VALENTIN »



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
FEVRIER - MARS 2019

JEUDI 21 & VENDREDI 22 FÉVRIER

Amuse-bouche

~

Velouté de potiron et châtaignes

~

Tarte fine de rougets aux petits légumes

~

Poitrine de veau confite au romarin

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

JEUDI 28 FÉVRIER
VENDREDI 1^{ER} MARS

DÎNER À THÈME : « SOIRÉE GIBIER »

Vacances d'hiver
Du Lundi 4 au Dimanche 10 Mars



ENTRÉES

- Quenelle de brochet Nantua
ou Croustillant de chèvre, miel , thym citron
et salade de mâche
ou Œuf en deux cuissons
ou Ravioles du Dauphiné gratinées

PLATS

- Cabillaud rôti, beurre blanc petit pois à la française
ou Gambas poêlées à la provençale, lentilles Beluga
ou Suprême de poulet aux écrevisses, risotto bec d'oiseau
ou Tartare de bœuf préparé en salle, frites maison

Plateau de fromages frais et affinés

DESSERTS

- Notre Dessert Santé : Compote de poire,
gingembre, cannelle et son croustillant
ou Tiramisu café cacao
ou Riz au lait, coulis de fruits de saison
ou Savarin ananas noix de coco
ou Café gourmand 6 €



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
MARS 2019

JEUDI 14 & VENDREDI 15 MARS

Amuse-bouche

~

Encornet sauté à la citronnelle

~

Brochette de gambas et litchis

~

Aiguillettes de canard croustillantes

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

JEUDI 21 & VENDREDI 22 MARS

Amuse-bouche

~

Légumes grillés aux copeaux de Parmesan

~

Tartare de Dorade, pickles de Chiogga

~

Suprême de pintade aux écrevisses

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

JEUDI 28 & VENDREDI 29 MARS

DÎNER À THÈME :
« SOIRÉE ASIE »



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
AVRIL 2019

JEUDI 4 & VENDREDI 5 AVRIL

Amuse-bouche

~

Gaspacho

~

Filet de bar rôti au pastis

~

Pluma de porc piqué au chorizo

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »

JEUDI 11 & VENDREDI 12 AVRIL

Amuse-bouche

~

Risotto aux asperges

~

Filet de sandre à l'unilatéral et purée de patates douces

~

Cordon bleu de volaille Médéric

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

DINER
AVRIL 2019

JEUDI 18 & VENDREDI 19 AVRIL

Amuse-bouche

~

Ventrèche de maquereaux au vin blanc

~

Poêlée de calamars provençale

~

Selle d'agneau farcie, jus de thym

~

Dessert « Mention complémentaire Pâtisseries »

JEUDI 25 & VENDREDI 26 AVRIL **DÎNER À THÈME : « SOIRÉE ETATS-UNIS »**

Vacances du Printemps
Du lundi 23 Avril au Dimanche 29 Avril

Compte tenu des dates de révisions et d'examen,
une carte vous sera proposée ultérieurement
pour la période Mai/Juin 2019

Merci de votre compréhension



ESPACE MÉDÉRIC
restaurant d'application

RÉSERVATION AU 01 42 12 62 13
OU reservation@cfamederic.com

www.cfamederic.com