



Menus 2019



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE PARIS
CFA MEDERIC

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



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE PARIS
CFA MEDERIC

Dîner jeudi et vendredi

Les apprentis vous accueillent
entre 19h00 et 19h30
à l'Espace Médéric, notre restaurant d'application.

Menu soir 28 €

(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



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE PARIS
CFA MEDERIC

En cohérence avec les nouvelles normes environnementales et écologiques, l'École 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.



Entrées

Crème de courgettes croûtons et lardons

OU

Ceviche de dorade , agrumes citron vert

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 :

Salade de fruits exotiques

OU

Tarte fine, figues, crème d'amande

OU

Cheesecake aux fruits rouges

OU

Café gourmand 6 €





Entrées

- Cœur d'artichauts barigoule,
OU
Frégola sarda façon risotto, olives noires, champignons
OU
Crème de courgettes croûtons et lardons
OU
Ceviche de dorade , agrumes citron vert

Plats

- Merlan frit façon Colbert sauce tartare
OU
Tataki de saumon, pousses d'épinards
OU
Wok de bœuf, soja et miel, légumes de saison
OU
Fricassée de volaille au cidre, jardinière de légumes,
mousseline de cèleri

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

- Notre dessert santé :
Salade de fruits exotiques
OU
Clafoutis pistaches et figues
OU
Tarte fine aux prunes
OU
Cheesecake aux fruits rouges
OU
Café gourmand 6 €





Jeudi 12 et Vendredi 13 Septembre

Amuse-bouche

~

Antipasti et tapas

~

Filet de daurade fenouil et chorizo

~

Suprême de pintade aux champignons

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

Jeudi 19 Septembre

Amuse-bouche

~

Fraîcheur de tourteaux aux agrumes

~

Dos de lieu, risotto encre de seiche

~

Tournedos de canard aux pruneaux

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

* * * *

Vendredi 20 Septembre : Fermé



Jeudi 26 Septembre

Amuse-bouche

~

Bavarois d'artichaud et foie gras

~

Cabillaud en croûte de romarin et olives vertes

~

Piccata de veau aux citrons confits , tagliatelles

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »

Vendredi 27 Septembre : Fermé

Jeudi 03 Octobre : Fermé

Vendredi 04 Octobre

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 Pâtissiers »



Jeudi 10 et Vendredi 11 Octobre

Amuse-bouche

~

Ravioles de langoustines, bisque émulsionnée

~

Brochette de lotte au curry, vinaigre balsamique

~

Onglet de bœuf grillé sauce Béarnaise

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

Jeudi 17 Octobre

Amuse-bouche

~

Douceur d'avocat aux langoustines

~

Saint-Jacques sautées au yuzu

~

Jambonnette de poulet fermier
au Gaillac blanc Vendanges Tardives

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

* * * *

Vendredi 18 Octobre
Salon Littéraire

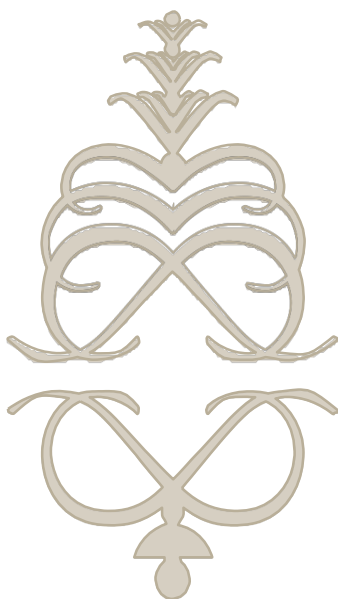


ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE PARIS
CFA MEDERIC

DINER
SEPTEMBRE - OCTOBRE 2019

Jeudi 24 et Vendredi 25 Octobre

*Dîner à thème
Soirée*



Vacances de la Toussaint
Du Lundi 28 Octobre au
Vendredi 01 Novembre



Entrées

Œuf poché bragance

OU

Saumon fumé, crème de raifort et blinis maison

OU

Pressé de queue de bœuf, foie gras, salade de lentilles

OU

Velouté de potiron au éclats de noisette

Plats

Pavé de lieu jaune, haricots coco et citron vert

OU

Filet de sébaste, légumes

OU

Blanquette de veau à l'ancienne

OU

Filet d'agneau aux pamplemousses , pommes dauphines

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

Notre Dessert Santé : poire pochée, granité façon vin chaud

OU

Pain perdu, caramel Suzette

OU

Crème caramel à la vanille

OU

Ananas flambé au rhum

OU

Café gourmand 6 €





Jeudi 07 et Vendredi 08 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 Pâtissiers »

Jeudi 14 et Vendredi 15 Novembre

Amuse-bouche

~

Salade de magret de canard et foie gras

~

Cassolette de coquillages et légumes

~

Carré d'agneau grillé, légumes glacés au thym

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtissiers »



Jeudi 21 et Vendredi 22 Novembre

Amuse-bouche

~

Velouté de châtaignes et brocciu

~

Poêlée de gambas, riz sauvage, mangue et ananas

~

Râble de lapin au wasabi

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

Jeudi 28 et Vendredi 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 Thaï

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »



Jeudi 05 et Vendredi 06 Décembre

Amuse-bouche

~

Foie gras de canard chaud et son chutney

~

Mousse de poisson aux graines de sésame et soja

~

Poitrine de veau de 7 heures aux épices

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »

Jeudi 12 et Vendredi 13 Décembre

Amuse-bouche

~

Crème de céleri, gruë de cacao

~

Filet de merlu en écailles de pommes de terre

~

Pigeon rôti sauce Poivrade,

~

Dessert « Mention Complémentaire Pâtisseries »



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE PARIS
CFA MEDERIC

DINER
DECEMBRE 2019

Jeudi 19 et Vendredi 20 Décembre

Dîner à thème

« Soirée de Noël »



Vacances de Noël
Du Lundi 23 Décembre au Vendredi 03 Janvier



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DE PARIS
CFA MEDERIC



Réservation au
01 42 12 62 13

ou

reservation@cfamederic.com

www.cfamederic.com