

Carte
Déjeuner



MÉDÉRIC
PARIS - RUNGIS

Espace Médéric
Restaurant d'Application

Espace Médéric Restaurant d'application

Au déjeuner comme au dîner, en salle comme en cuisine, nos prestations sont assurées par nos apprentis.

Ainsi votre fidélité à notre école, participe à leur formation pour que demain, ils deviennent nos meilleurs ambassadeurs et les garants de la gastronomie et de l'art de la table français.

N'hésitez pas non plus à venir découvrir nos dîners à thème et partager un moment de convivialité autour des meilleurs produits de nos terroirs.

Nous comptons sur vous et nous vous remercions pour votre implication dans la vie de notre établissement.

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.

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 : 01 42 12 62 13 ou
reservation@cfamederic.com ou
a.dicarlo@cfamederic.com



Carte déjeuner du lundi au mercredi

Entrées

Crème de carottes à l'orange
ou
Ceviche de dorade, agrumes, citron vert

Plats*

Croustillant de saumon aux fèves et olives noires
ou
Wok de bœuf, soja et miel, légumes de saison

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

Notre dessert santé : Salade de fruits
ou
Figue rôtie au miel
ou
Tarte fine aux prunes
ou
Crème aux œufs
ou
Café gourmand 6 €

* Alternative végétan au bon soin du Chef



Carte déjeuner le jeudi et vendredi

Entrées

- Cœurs d'artichauts barigoule,
ou
Fregola sarda façon risotto, champignons
ou
Crème de carottes à l'orange
ou
Ceviche de dorade, agrumes, citron vert

Plats*

- Pavé de lieu jaune au lait de coco
ou
Croustillant de saumon aux fèves et olives noires
ou
Wok de bœuf, soja et miel, légumes de saison
ou
Fricassée de volaille au cidre, jardinière de légumes,
mousseline de céleri

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

- Notre dessert santé : Salade de fruits
ou Figue rôtie au miel
ou Tarte fine aux prunes
ou Crème au œufs
ou Café gourmand 6 €

* Alternative végan au bon soin du Chef



Carte déjeuner du lundi au mercredi

Entrées

Œuf poché Bragance

OU

Saumon fumé crème de raifort et blinis maison

OU

Velouté de potiron aux éclats de noisette

Plats*

Filet de sébaste, purée de choux fleur et choux Bruxelles

OU

Blanquette de veau à l'ancienne

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

Notre Dessert Santé : Poire pochée, granité façon vin chaud

OU

Pain perdu, caramel Suzette

OU

Crème brûlée à la fève de tonka

OU

Ananas flambé au rhum

OU

Café gourmand 6 €

* Alternative végan au bon soin du Chef



Carte déjeuner le jeudi et vendredi

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 aux éclats de noisette

Plats*

Effeillé de cabillaud à la crème d'ail

ou

Filet de sébaste, purée de choux fleur et choux Bruxelles

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 brûlée à la fève de tonka

ou Ananas flambé au rhum

ou

Café gourmand 6 €

* Alternative végan au bon soin du Chef





MÉDÉRIC

PARIS - RUNGIS

Réservation au 01 42 12 62 13
ou reservation@cfamederic.com

www.cfamederic.com