

Menus  
Déjeuner  
Novembre 2021  
Février 2022



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 mardi au mercredi

### Entrées

Duo de saumon et gravelax, crème de raifort, blinis maison  
*OU*  
Velouté de potiron aux éclats de noisettes

### Plats\*

\*Filet de carrelet, purée de chou-fleur et choux de Bruxelles  
*OU*  
Blanquette de veau à l'ancienne

### Le fromage de la semaine

### 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 €

\* Selon arrivage, les produits de la mer seront modifiés

\* Alternative végétal aux bons soins du Chef



## Carte déjeuner du lundi, jeudi et vendredi

### Entrées

Œuf poché Bragance

*OU*

Duo de saumon fumé et gravelax, crème de raifort, blinis maison

*OU*

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

*OU*

Velouté de potiron aux éclats de noisettes

### Plats\*

\*Effeillé de cabillaud à la crème d'ail

*OU*

\*Filet de carrelet, purée de chou-fleur et choux de Bruxelles

*OU*

Blanquette de veau à l'ancienne

*OU*

Filet d'agneau aux pampelousses, pommes dauphines

### Le fromage de la semaine

### 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 €

\* Selon arrivage, les produits de la mer seront modifiés

\* Alternative végétain aux bons soins du Chef



## Carte déjeuner du mardi et mercredi\*

### Entrées

Quiche de cresson ricotta

*OU*

Tartare de veau, parmesan, citrons confits

### Plats\*

\*Pavé de saumon Dugléré tétragone

*OU*

Souris d'agneau,  
purée de pomme de terre, beurre demi-sel

### Le fromage de la semaine

### Desserts

Notre Dessert Santé : Salade d'ananas à la menthe

*OU*

Île flottante vanille caramel

*OU*

Cheesecake passion

*OU*

Galette des Rois (janvier)  
ou Crêpe flambée (février)

*OU*

Café gourmand 6 €

\* Selon arrivage, les produits de la mer seront modifiés

\* Alternative possible le mercredi

\* Alternative végétarien aux bons soins du Chef



## Carte déjeuner lundi, jeudi et vendredi

### Entrées

Grecque de légumes

*OU*

Bisque de crustacés, croûtons et rouille

*OU*

Quiche de cresson ricotta

*OU*

Tartare de veau, parmesan, citrons confits

### Plats\*

\*Pavé de saumon Dugléré tétragone

*OU*

\*Cotriade du pêcheur

*OU*

Souris d'agneau, purée de pomme de terre,  
beurre demi-sel

*OU*

Onglet de veau à l'échalote, pommes darphin

### Le fromage de la semaine

### Desserts

Notre Dessert Santé : Salade d'ananas à la menthe

*ou* Île flottante vanille caramel

*ou* Cheesecake passion

*ou* Galette des Rois (janvier)

*ou* Crêpe flambée (février)

*OU*

Café gourmand 6 €

\* Selon arrivage, les produits de la mer seront modifiés

\* Alternative végétarienne aux bons soins du Chef





MÉDÉRIC

PARIS - RUNGIS

Réservation au 01 42 12 62 13  
ou [reservation@cfamederic.com](mailto:reservation@cfamederic.com)

[www.cfamederic.com](http://www.cfamederic.com)