

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 lundi 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 jeudi au 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 pamplemousses, 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 végétarienne 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

www.cfamederic.com