

Menus
Dîners
Novembre 2021
Janvier 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.

Dîner jeudi et vendredi

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

Dîner classique 28 €

(hors boissons – supplément fromage 3€)

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Dessert

Dîner « Expérience » sur demande

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



Jeudi 25 et Vendredi 26 Novembre

COMPLET

Amuse-bouche

~

Royale d'asperges et foie gras

~

Cabillaud en croûte de romarin et olives vertes

~

Piccata de veau aux citrons confits, tagliatelles

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 2 Décembre

COMPLET

Dîner « Expérience »
« Le Bistro de la Rochelle »

Vendredi 3 Décembre

COMPLET

Amuse-bouche

~

Salade de magret de canard et foie gras

~

Nage de coquillages, salicornes

~

Carré d'agneau rôti, légumes glacés au thym

~

Dessert réalisé par la Mention Complémentaire
Dessert de Restaurant



Jeudi 9 Décembre
COMPLET
Dîner « Expérience »
« Le Bistro de La Rochelle »

Vendredi 10 Décembre

COMPLET
Amuse-bouche

~

Foie gras de canard pressé et marbré de cacao

~

Darne de colin laqué aux graines de sésame et soja

~

Jarret de 7 heures aux épices

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Jeudi 16 et Vendredi 17 Décembre
COMPLET

Dîner à thème
« Soirée de Noël »



Vacances de Noël

Du Samedi 18 Décembre 2020
au Dimanche 04 Janvier 2021

Jeudi 6 et Vendredi 7 Janvier

Amuse-bouche

~

Salade de gésiers, foie gras

~

Mousse de poissons aux graines de sésame et soja

~

Poitrine de veau confite aux épices

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 13 Janvier

Dîner « Expérience »
« Le Grand Restaurant »

Vendredi 14 Janvier

Amuse-bouche

~

Tartare de cèleri, pomme verte

~

Filet de merlu en écailles de pomme de terre

~

Caille farcie, foie gras

~

Dessert Mention Complémentaire
Dessert de Restaurant



Jeudi 20 Janvier

Dîner « Expérience »
« Le Grand Restaurant »

Vendredi 21 Janvier

Amuse-bouche

~

Mousseline de saumon aux champignons

~

Poêlée de gambas, riz sauvage, mangue et ananas

~

Râble de lapin farcie aux fruits secs

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 27 Janvier

Amuse-bouche

~

Ravioles de langoustines et sa bisque émulsionnée

~

Rôti de lotte au curry et vinaigre balsamique

~

Onglet de bœuf grillé, sauce Béarnaise

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire
Dessert de Restaurant

Vendredi 28 Janvier 2022 : Fermé





MÉDÉRIC

PARIS - RUNGIS

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

www.cfamederic.com