

Menus
Dîners
Décembre 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.

Dîner jeudi et vendredi

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

Dîner classique 29 €

(hors boissons – supplément fromage 3€)

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Dessert

Dîner « Expérience » sur demande

Dîner à thème Tout compris 42 €

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 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 »
Formule tout compris 42€

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 »
Formule tout compris 42€

Vendredi 21 Janvier COMPLET

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 et 28 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



Jeudi 3 et Vendredi 4 Février

Amuse-bouche

~

Tarte tatin andouille de Guéméné

~

Ravioles de saumon épinards

~

Pavé de veau, noix de cajou, papaye verte

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 10 Février

Dîner « Expérience »
« Saveurs Méditerranéennes »
le Restaurant Traditionnel

Vendredi 11 Février

Amuse-bouche

~

Gâteau de foie blond, salade de roquette

~

Pétoncles, beurre aux champignons

~

Tournedos de bœuf au poivre de Sichuan

~

Dessert Mention Complémentaire
Dessert de Restaurant



Jeudi 17 Février

Dîner « Expérience »
« Saveurs Méditerranéennes »
le Restaurant Traditionnel

Vendredi 18 Février

Amuse-bouche

~

Velouté de potiron et châtaignes

~

Tarte fine de rougets aux petits légumes

~

Râble de lapin au romarin

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 24 et Vendredi 25 Février

Dîner à thème

Vacances d'hiver
Du samedi 26 Février au
dimanche 6 Mars 2022





MÉDÉRIC

PARIS - RUNGIS

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

www.cfamederic.com