

Menus Dîners
Septembre- Octobre
2022



MÉDÉRIC

Espace Médéric
Restaurant d'Application



Espace M@d@r@ic 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 déjeuners « Concept » du vendredi, nos « dîners expérience » ou 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 M@d@r@ic 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.
Fin de service 22h00 – Fermeture 22h30.

Dîner classique 29 €

(hors boissons – supplément fromage 4€)

Menu en 4 services

Dîner Expérience

Selon le thème du soir

Dîner à thème 42 €

Formule tout compris

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.

Jeudi 29 Septembre **COMPLET**

Préambule

~

1^{er} service « l'Endive »

~

2^{ème} service « le Thon »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Vendredi 30 Septembre : FERMÉ



Jeudi 6 Octobre : FERME

Vendredi 7 Octobre COMPLET

Préambule

~

1^{er} service « les Currys »

~

2^{ème} service « l'Agneau de 7 heures »

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 13 Octobre COMPLET

Préambule

~

1^{er} service « l'Endive »

~

2^{ème} service « le Thon »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Vendredi 14 Octobre : FERME



Jeudi 20 Octobre : FERMÉ

Vendredi 21 Octobre COMPLET

Préambule

~

1^{er} service « les Currys »

~

2^{ème} service « l'Agneau de 7 heures »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 27 Octobre COMPLET

Dîner Expérience

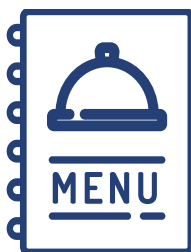
« Saveurs Méditerranéennes »
Le restaurant traditionnel

Vendredi 28 Octobre : FERMÉ



Vacances de la Toussaint

**Du samedi 29 octobre
au dimanche 6 novembre 2022**





MÉDÉRIC

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

www.cfamederic.com