

Menus Déjeuners
20 janvier au 31 mars
2023



MÉDÉRIC



Nos restaurants 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 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 12h30
au plus tard dans nos restaurants d'application.
Fin de service 14h00 – Fermeture 14h30.

Du lundi au vendredi à l'Espace Médéric « Menu carte »

Entrée 5€ - Plat 13€ - Fromage 4€
Dessert 4€ - Café gourmand 6€

Le vendredi à Julien François « Concept du jour » (selon programme du jour)

Cafétéria Médéric : Formule eaux minérales et café 12€
Poké Bowl : Formule eaux minérales et café 16€
Costa Médéric : Formule eaux minérales et café 20€

*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



Menu à la carte à l'Espace Médéric du mardi au vendredi

Entrées

Salade de lentilles au haddock, œuf mimosa

ou

Duo de saumon fumé et gravlax, crème de raifort et blinis

ou

Velouté de butternut, éclats de noisettes

ou

Poêlée de champignons, chorizo

Plats

Risotto épeautre, panais, chou romanesco

ou

Poisson du jour, purée de choux-fleurs, sauce homardine

ou

°Blanquette de veau à l'ancienne, huile de truffes

ou

°Magret de canard grillé, pommes dauphine, crème de foie gras

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

Dessert santé : Riz au lait avoine à la vanille

ou Ananas Flambé

ou Mont Blanc

ou Tarte au chocolat, streusel

ou Café gourmand 6 €

° Veau blanc français de tradition

° Canard de Chalosse





MÉDÉRIC

DÉJEUNER À L'ESPACE MÉDÉRIC
LE LUNDI DE JANVIER sauf le 30

Menu à la carte à l'Espace Médéric le lundi 9, 16 et 23 janvier

Entrées

Salade de lentilles au haddock, œuf mimosa

ou

Duo de saumon fumé et gravlax, crème de raifort et blinis

ou

Velouté de butternut, éclats de noisettes

Plats

Poisson du jour, purée de choux-fleurs, sauce homardine

ou

°Magret de canard grillé, pommes dauphine, crème de foie gras

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

Dessert santé : Riz au lait avoine à la vanille

ou Ananas Flambé

ou Mont Blanc

ou Tarte au chocolat, streusel

ou Café gourmand 6 €

° Canard de Chalosse



Uniquement le vendredi 20 Janvier
à l'Espace Médéric
(en remplacement de Julien François)

« **Concept du Jour** »

Costa Médérica

Buffet d'antipasti et tartares

~

Spaghetti bolognaise

OU

Cassolette de poissons

~

Plateau de fromages

~

Buffet de desserts

Eaux minérales
Boissons chaudes

Formule tout compris 20€



Menu à la carte à l'Espace Médéric du lundi au vendredi

Entrées

Grecque de légumes

ou

Bisque de crustacés, croûtons et rouille

ou

Salade de poireaux et magret fumé

ou

Tartare de veau, parmesan, citron confit

Plats

Tajine de légumes, semoule complète

ou

Cocotte de poissons au safran

ou

Joue de bœuf façon carbonnade, pâtes fraîches

ou

Pavé de veau paloise, galette de pommes de terre

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

Notre Dessert Santé : Suprême d'agrumes, fleur d'oranger

ou Île flottante vanille caramel

ou Profiteroles Médéric

ou Crêpes (Février)

ou Café gourmand 6 €



Uniquement le vendredi 17 Février
à Julien François

« **Concept du Jour** »

Cafétéria Médéric

Buffet de crudités

~

Filet de cabillaud à la crème d'ail

ou

Sauté de volaille à la provençale

Garniture aux choix (service au buffet)

~

Buffet de tarte

Eaux minérales

Boissons chaudes

Formule tout compris 12€



**Vacances d'hiver
Du samedi 25 février
au dimanche 5 mars 2023**



Menu à la carte à l'Espace Médéric du lundi au vendredi

Entrées

Grecque de légumes

ou

Bisque de crustacés, croûtons et rouille

ou

Salade de poireaux et magret fumé

ou

Tartare de veau, parmesan, citron confit

Plats

Tajine de légumes, semoule complète

ou

Cocotte de poissons au safran

ou

Joue de bœuf façon carbonnade, pâtes fraîches

ou

Pavé de veau paloise, galette de pommes de terre

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts

Notre Dessert Santé : Suprême d'agrumes, fleur d'oranger

ou Île flottante vanille caramel

ou Profiteroles Médéric

ou Crêpes (Février)

ou Café gourmand 6 €





MÉDÉRIC

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

www.cfamederic.com