

Menus Dîners
20 janvier au 31 mars
2023



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.

Vendredi 20 Janvier : fermé

Jeudi 26 Janvier : fermé

Vendredi 27 Janvier

Préambule

~

1^{er} service « l'Ecrevisse »

~

2^{ème} service « le Porc »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Jeudi 2 et Vendredi 3 Février complet le 2 février

Préambule

~

1^{er} service « les Champignons »

~

2^{ème} service « la Lotte »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 9 Février

Dîner Expérience
« Escale à Cognac »



Vendredi 10 Février complet

Préambule

~

1^{er} service « le Valéry Giscard d'Estaing »

~

2^{ème} service « la Pièce Grillée »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 16 Février

Dîner Expérience
« Escale à Cognac »



Vendredi 17 Février

Préambule

~

1^{er} service « les Champignons »

~

2^{ème} service « la Lotte »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Judi 23 et Vendredi 24 Février complet le 23 février

Préambule

~

1^{er} service « le Valéry Giscard d'Estaing »

~

2^{ème} service « la Pièce Grillée »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



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



Jeudi 9 et Vendredi 10 Mars

Préambule

~

1^{er} service « la Raviole »

~

2^{ème} service « le Pavé de veau »

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 16 Mars

Dîner Expérience
« Escale à Cognac »



Vendredi 17 Mars

Préambule

~

1^{er} service « les Pétoncles »

~

2^{ème} service « le Tournedos de bœuf »

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 23 Mars

Dîner Expérience
« Allons faire un tour du côté
des Ex-Halles de Paris »



Vendredi 24 Mars

Préambule

~

1^{er} service « la Raviole »

~

2^{ème} service « le Pavé de veau »

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jéudi 30 et Vendredi 31 Mars

Préambule

~

1^{er} service « Pétoncles »

~

2^{ème} service « le Tournedos de bœuf »

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant





MÉDÉRIC

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

www.cfamederic.com