

Menus Déjeuners  
6 mars au 28 avril  
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 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* Café gourmand 6 €





Uniquement le vendredi 24 mars  
à l'Espace Médéric

« **Concept du Jour** »

## **Poké Bowl**

**Bowl incluant :**

**1 base + 3 garnitures + 1 accompagnement + 1 sauce**

**Base** : Quinoa/Epinards ou Riz basmati/Julienne de carottes  
ou Pois chiches/Tomates séchées

**Garnitures** : Blanc de volaille ou Saumon fumé ou Crevettes  
flambées – avocat/tomates/maïs/roquette/herbes aromatiques....

**Accompagnement** : Noix de cajou/Pignons/Graines de sésame

**Sauce** : Crudités ou Asiatique ou Méditerranéenne

~

**Dessert aux choix**

Eaux minérales  
Boissons chaudes

**Formule tout compris 16€**



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

### Entrées

Chartreuse d'asperges et ses bouquets à la graine de moutarde

*ou*

Tartine de maquereaux, radis, tomates séchées

*ou*

Rouleaux de printemps, pissenlit, sauce arachide

*ou*

Œufs mayonnaise fumée, pickles de betteraves

### Plat

Daurade rôtie, chutney de tamarin, riz vénéré

*ou*

Petits pois, riz vénéré, asperges blanches

*ou*

Tartare de bœuf

*ou*

Mixed grill, polenta et sa tomate provençale

## Plateau de fromages frais et affinés

### Desserts

Notre Dessert Santé : Nage de fruits rouges au jasmin

*ou* Crème brûlée à la rhubarbe

*ou* Tarte au citron

*ou* Baba au rhum

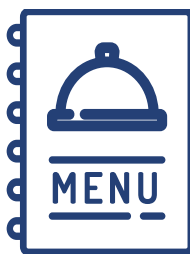
*ou*

Café gourmand 6 €



***Sur Mai et Juin, le restaurant  
d'application sera ouvert  
uniquement pour  
les déjeuners d'examens  
soumis à des conditions de participation.***

***Pour les connaître,  
merci d'envoyer par courriel  
[a.dicarlo@cfamederic.com](mailto:a.dicarlo@cfamederic.com).***





# MÉDÉRIC

Réservation au **01 42 12 62 13**  
ou [reservation@cfamederic.com](mailto:reservation@cfamederic.com)

[www.cfamederic.com](http://www.cfamederic.com)