

Menus Dîners
Mars – Avril 2023



MÉDÉRIC

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 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'École 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.
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 17 Mars

complet

Préambule

~

1^{er} service « les Pétoncles »

~

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

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 23 Mars

complet

Dîner Expérience

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



Vendredi 24 Mars

complet

Préambule

~

1^{er} service « la Raviole »

~

2^{ème} service « le Pavé de veau »

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Jeudi 30 et Vendredi 31 Mars

complet

Préambule

~

1^{er} service « Pétoncles »

~

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

~

Dessert Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Jeudi 6 Avril

complet

Préambule

~

1^{er} service « le Cabillaud »

~

2^{ème} service « le Veau »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

Vendredi 7 Avril

complet

Dîner caritatif

« La Fondation des Femmes »

« Tout au champagne »

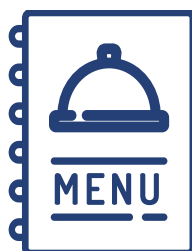
Formule à 50€ tout compris

Jeudi 13 Avril

complet

Dîner Expérience

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



Vendredi 14 Avril : FERME

Jeudi 20 Avril : FERME

Vendredi 21 Avril

complet

Préambule

~

1^{er} service « les Asperges »

~

2^{ème} service « l'Aiglefin »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Jeudi 27 et Vendredi 28 Avril

complet

Préambule

~

1^{er} service « le Risotto »

~

2ème service « le Mi-cuit de poisson »

~

Dessert réalisé par la
Mention Complémentaire Dessert de Restaurant



Vacances de Printemps
Du samedi 29 avril au lundi 8 mai 2023



Compte tenu des dates
de révisions et d'examen,
L'Espace Médéric sera fermé
sur Mai - Juin 2023.

**Si vous souhaitez participer aux
déjeuner d'examens sur cette
période, merci de m'informer sur
a.dicarlo@cfamederic.com
pour recevoir les modalités.
Merci de votre compréhension !**





MÉDÉRIC

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

www.cfamederic.com